

COLECCIÓN
INVESTIGACIÓN

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



COORDINADORAS
Diana Bonnett Vélez
Olga Yanet Acuña Rodríguez


EDITORIAL
UPTC

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 entretreído muy especial de espacio y tiempo: aparecimiento 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 cuarto 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.

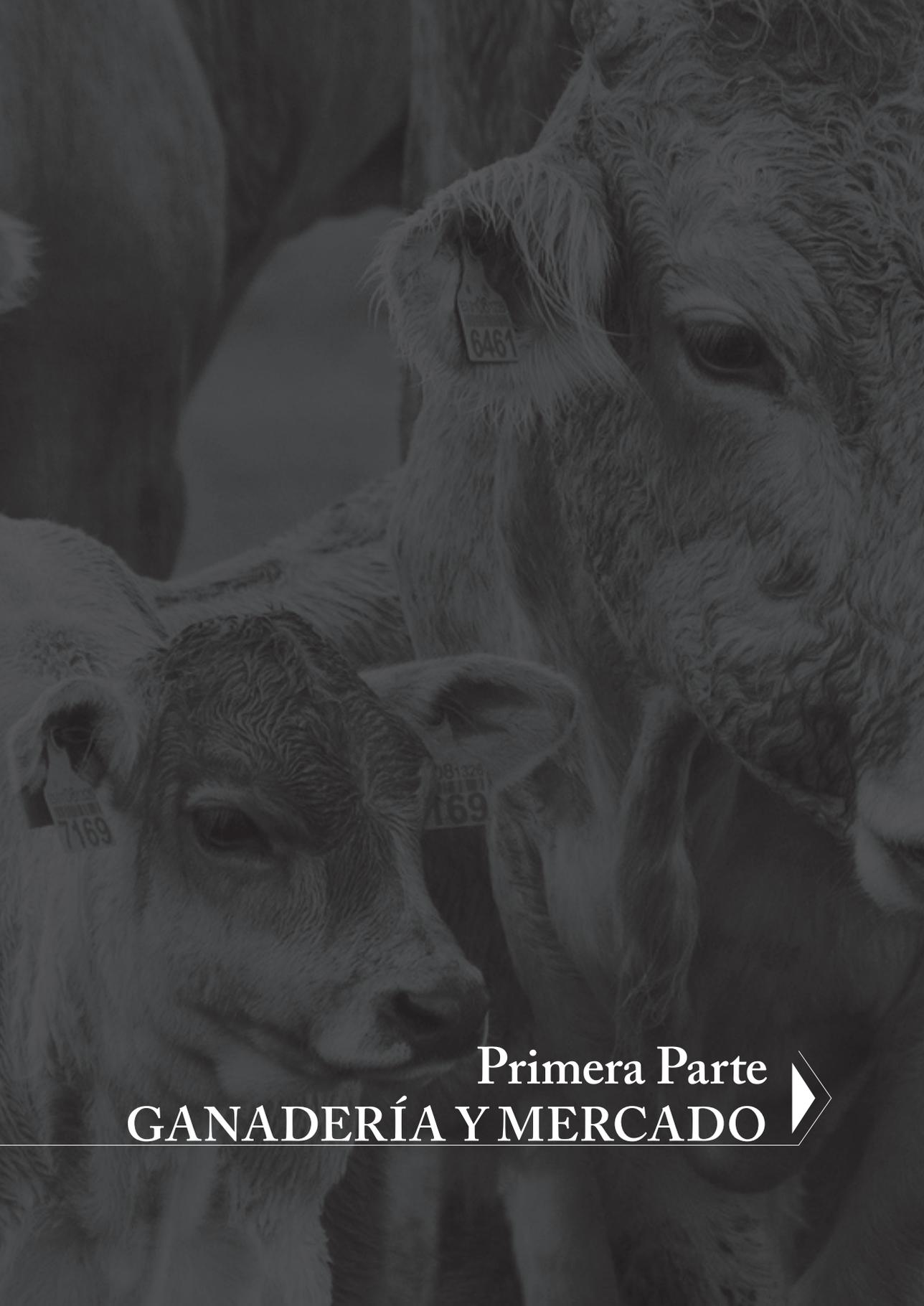
Diana Bonnett Vélez

Editora de la Revista Fronteras de la Historia

Olga Yanet Acuña Rodríguez

Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Tunja, junio de 2021



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

Diana Bonnett Vélez¹

Editora de la Revista Fronteras de la Historia

Juan Sebastián Macías Díaz²

Universidad de Connecticut

Introducción

En el año de 1794 don Josef Cayetano Forero, vecino de Santafé y hacendado de Sesquilé, elevó una solicitud al fiscal de la Audiencia denunciando las indebidas prácticas del corregidor y expresando su deseo de seguir manteniendo el negocio de venta de ganado traído de los Llanos. Según Forero, el corregidor y Justicia Mayor de Tunja, Don Josef Jover Aznar Ferrandis y Maz, había prohibido el traslado de ganado de una provincia a otra, del que se lucraban varios hacendados, ya que el corregidor había «emprendido negociación de ganados poniendo en todas partes dinero para comprarlos y engordarlos en potreros que tiene para el efecto»³. Forero no solo se quejaba del «monopolio» creado por el justicia mayor de Tunja, sino que los demás aspectos que contiene la causa, levantada a finales del siglo XVIII, nos orientan sobre las garantías que ofrecía el mercado del ganado

1 Doctora en Historia, editora de la Revista Fronteras de la Historia (ICANH). Sus últimas publicaciones son «Casas de moneda, moneda y ejes de distribución monetaria» en Manuel Chacón y Justo Cuño «Monedas, medios de cambio y espacios de circulación en América Latina y España: 1500-1900». Banco Central de Costa Rica (2021); «Los caminos antiguos del altiplano cundiboyacense», en Andrés Felipe Bautista Vargas, Blanca Ofelia Acuña Rodríguez y Katherine Mora Pacheco, Coordinadores. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Tunja (2021) y «Región y mercado Santafé y las tierras calientes del occidente», en Blanca Ofelia y Olga Yanet Acuña Rodríguez, UPTC. Tunja (2020); «En la actualidad desarrolla el proyecto «Justicia rural, derechos de servidumbre y caminos públicos». E-mail: dbonnett@uniandes.edu.co, orcid <https://orcid.org/>. orcid. <https://orcid.org/0000-0003-2313-0644>

2 Egresado del programa de pregrado en Historia de la Universidad de los Andes (2020). Estudiante de maestría en Estudios Latinoamericanos en la Universidad de Connecticut, Estados Unidos. En 2020 ganó el estímulo a la investigación en nivel de pregrado del Instituto Colombiano de Antropología e Historia (ICANH). Es autor, junto a Alejandra Mina y César Duque, de «Tejiendo la historia de la Historia. Reflexiones sobre la enseñanza de las Ciencias Sociales en el pos-acuerdo» *Le Monde Diplomatique* 174 (febrero 2018) 36-3; con Alberto Abello Vives (q.e.p.d) de Carnaval y fiesta republicana en el Caribe colombiano (Bogotá: Universidad de los Andes/ Universidad del Rosario/ Pontificia Universidad Javeriana / Universidad del Norte, 2022)

3 AGN. Sección Colonia. Fondo Abastos. Legajo 13. Documento 19. ff. 38 r.

y nos acerca a la forma como se refiere a la identidad de los llaneros, frente a los tunjanos y los santafereños.

Varias eran las garantías que para ese entonces obtenían los tratantes comprando el ganado en los Llanos. La primera, tenía que ver con la abundancia de ganado movilizado desde el Llano, que facilitaba las «sacas» o «puntas» que trasegando permanentemente, por los distintos caminos estacionaban periódicamente, se engordaban y terminaban vendiéndose a tratantes de todo el altiplano. Como segunda garantía, este ganado resultaba muy barato y los tratantes podrían obtener suficientes beneficios por su venta; por último, Tunja, según Forero, no tenía suficiente renta para consumir el ganado que producía y por lo tanto era necesario «darles destino» y facilitar que por allí cursara el ganado que venía del Llano hacia la capital. Esta disposición no era nueva ni exclusiva para Tunja, pues se repetía en la documentación de la primera mitad del siglo XVIII. Terminaba diciendo el tratante: «porque si los de Tunja no deben vender los de sus crías a extraños por beneficio de su provincia, por igualdad de razón tampoco los de los Llanos venderán a los tunjanos que son extraños para los llaneros»⁴.

Mas de dos siglos después de aquella carta el investigador Julio Arias, conceptualiza algunos de los aspectos que de alguna manera quería expresar el tratante. Arias afirma que «la ganadería en los Llanos siempre estuvo supeditada al comercio, el mercado y las comunicaciones con el altiplano»; que esta actividad tenía la función «de integrar e interconectar a la región con el mapa cultural, económico y político de la nación» y que la producción de ganado «no tendría ningún sentido si no hablara de «espacios interconectados»⁵. Por lo tanto, y de acuerdo con lo anterior, el objetivo de este capítulo es examinar la configuración del mercado y el comercio de la carne entre los Llanos y el altiplano en los siglos XVII y XVIII. Se verán los resultados de este comercio en la transformación del espacio, en la vida de los indios, en las actividades de las ciudades, la vida cotidiana y la cultura alimentaria del altiplano, particularmente en Tunja y Santafé.

Metodológicamente se partirá por estudiar el espacio, la influencia de la topografía y la hidrografía en el desarrollo del tránsito ganadero; la traza de los caminos servirá de indicativo para entender los efectos del mercado en los circuitos del ganado; se observarán algunos cambios en la división del trabajo

4 AGN. Sección Colonia. Fondo Abastos. Legajo 13. Documento 19. ff. 38 r.

5 Julio Arias Vanegas. «Ganadería, paisaje, territorio y región. Una historia ecológica y social de la Orinoquia colombiana». (Texto Inédito, Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt, 2004): 4-5.

y la cultura de los pueblos indígenas que sirvieron de enlace en la ruta del ganado: indios criadores concertados y «arriadores» y tratantes. Finalmente se hará una aproximación al estudio de las carnicerías (nombradas también como ´carnecerías) y la transformación del mercado, a través de las nuevas formas de expendio y del consumo. En la figura 1 una se puede apreciar una imagen representativa del paisaje de la época.

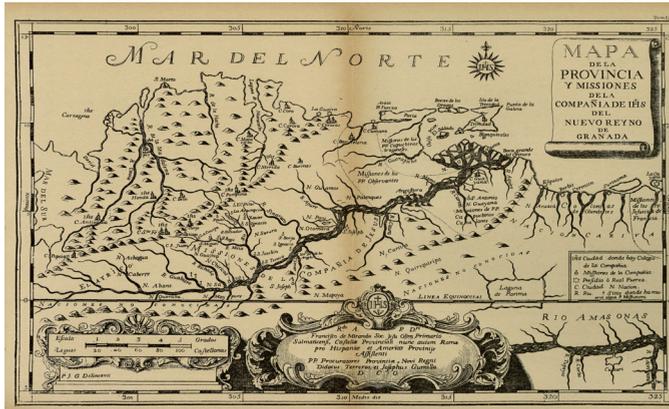


Figura 1. Mapa de la Provincia y Misiones de la Compañía de IHS del Nuevo Reino de Granada

Fuente: José Gumilla S. J., 1741. Grabado de Paulo Minguet.
 Archivo Histórico Javeriano Juan Manuel Pacheco S. J.

Cuando hablamos de los Llanos, como veremos más detalladamente, nos referimos a una vasta región geográfica con características topográficas e hidrográficas muy definidas: un espacio abierto y poco explorado, que cubría parte de la Capitanía General de Venezuela, la cuenca hidrográfica del río Orinoco y, hacia el sur, se prolongaba indefinidamente.

Por el occidente encontramos el piedemonte llanero, aquella área quebrada que lo articula con la cordillera de los Andes y que tuvo unos límites fluctuantes y difusos que lo vinculan al Nuevo Reino con la provincia de Santafé, el corregimiento de Tunja y Girón y Pamplona. El campo de estudio seleccionado se dirigirá a la región más próxima a la cordillera y cuyo límite más extremo, hacia el oriente, lo constituye el río Meta. Rausch desde la perspectiva geográfica define los llanos como «una compleja región que brinda enorme diversidad dentro de un medio ambiente donde se combinan los bosques tropicales y las planicies»⁶.

6 Jane Rausch. *Una frontera de la sabana tropical. Los Llanos de Colombia 1531-1832*. (Bogotá: Banco de la República, 1994): 37.

En esta área las poblaciones de la cordillera como Pore, Labranzagrande, Santiago de las Atalayas, Támara, La Salina, Chita, Pauto, Pisba, Nunchía, Morcote y San Fernando de Agua Blanca en Lengupá tenían una alta conexión y sirvieron de cabeza de puente entre los Llanos y Tunja. Según la prolija y exhaustiva investigación de Luis Wiesner «La disputa por la frontera de los llanos no era meramente territorial, se refería, además, a la posesión de recursos naturales, humanos y económicos»⁷. Esta frontera siempre mantuvo unos límites difusos. Durante el siglo XVIII el corregimiento de Tunja tuvo injerencia cultural, económica y política sobre estos pueblos y algunos siguen perteneciendo al actual Departamento de Boyacá⁸ (Véase figura 2). Por su parte, como lo señala Rausch, los Llanos de Casanare tuvieron mucha influencia del occidente y del oriente y las poblaciones de Medina y Cáqueza, al sur sirvieron de vínculo con el Nuevo Reino⁹.

La historiografía sobre los Llanos Orientales ha destacado la función ganadera del territorio a partir del siglo XVII. Al respecto, son importantes los trabajos pioneros de Jane Rausch sobre los Llanos, que en una paciente labor escalonada llegan hasta el presente. Igualmente los trabajos sobre la frontera de Miguel García Bustamante¹⁰. Sobre la labor en las haciendas jesuíticas y el abastecimiento de los mercados andinos los trabajos de Hermes Tovar, Germán Colmenares, Juan Villamarín y Héctor Pérez Ángel han hecho una gran contribución, en cuanto desbrozaron el camino para conocer la actividad agraria y económica en esa área específica¹¹. Los recientes aportes de Julio Arias Vanegas y José Eduardo Rueda Enciso han sido fundamentales para aproximarnos desde otras ópticas a la ganadería y a

7 La definición de la frontera de los llanos también generó problemas de jurisdicción entre Tunja y la ciudad de Santiago de la Atalaya, que fundó en 1588 el capitán Pedro Daza, por comisión de la Real Audiencia. En 1649, Tunja reclamó como suyos los pueblos de Iniscote, Morcote, Támara y Pauto. Pero el Cabildo tuvo que aceptar su pertenencia a la Gobernación de Santiago de la Atalaya y San José de Cravo, Luis Wiesner, *Tunja. Ciudad y poder en el siglo XVII* (Tunja: UPTC, 2008): 120.

8 Santiago de las Atalayas, como ciudad próspera, remitía regularmente algodón, textiles, víveres y ganado a Tunja y «a otras ciudades del nuevo Reino». Jane Rausch. *Una frontera de la sabana tropical...* 93.

9 Sobre el camino de Cáqueza nos dice Hernán Clavijo Ocampo «En la relación de mando de Don José de Solís, se habla del camino de Cáqueza como una ruta abierta para la conducción de ganados, y como elemento importante del cobro efectuado de un real por cabeza de ganado por el uso de la ruta». tomado de Milena Ortiz Cardona. «Abastecimiento alimentario en Santafé colonial». (Tesis de pregrado, Pontificia Universidad Javeriana, 2009): 88.

10 Jane M. Rausch. «¿Continúa teniendo validez el concepto de frontera para estudiar la historia de los Llanos en el siglo XXI?». *Fronteras de la Historia*. Vol. 15, nº 1 (2010): 157-179 y su otro artículo «La mirada desde la periferia: desarrollos en la historia de la frontera colombiana, desde 1970 hasta el presente». *Fronteras de la Historia*. Vol. 8 (2003): 251-260.

11 Hermes Tovar Pinzón. *Hacienda colonial y formación social*. (Barcelona: Sendai Ediciones, 1988) y otra versión del mismo trabajo. Hermes Tovar Pinzón, *Grandes empresas agrícolas y ganaderas: su desarrollo en el siglo XVIII* (Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 1980), Héctor Pérez Ángel, *La hacienda Caribabare. Estructura y relaciones de mercado, 1767-1810* (Yopal: CORPES Orinoquia, 1997); German Colmenares, *Las haciendas de los Jesuitas en el Nuevo Reino de Granada* (Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 1969).

la labor de la Compañía de Jesús en ese espacio¹². El funcionamiento interno de las haciendas en el periodo posterior a la expulsión de la Compañía de Jesús del Nuevo Reino de Granada ha sido tocado tangencialmente, pero la historiografía se ha centrado casi exclusivamente en el estudio sobre el circuito económico creado por los Jesuitas.

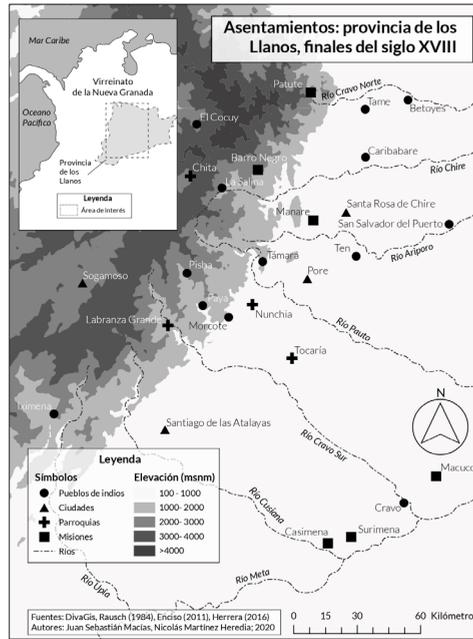


Figura 2. Asentamientos en la provincia de los Llanos, finales del siglo XVIII.
 Fuente: Elaborado por Juan Sebastián Macías y Nicolás Martínez Heredia (2020).
 Teniendo como fuentes: DivaGis, Rausch (1984) Enciso (2011), Herrera (2016).

De la misma forma, la historiografía se ha dedicado a conocer y reconstruir el trazado de los caminos en el área, ya que la difícil topografía se constituyó en uno de los impedimentos para el movimiento del ganado en pie, por distintos puntos cardinales. Trabajos sobre caminos como los de Carl Langebaek, Mayra Cuellar, Roberto Velandia y la compilación titulada “Caminos Reales de Colombia” han sido importantes para recrear el espacio de trabajo y comprender el tipo de dificultades, que conllevaba el

12 Julio Arias Vanegas. «Ganadería, paisaje, territorio y región. Una historia ecológica y social de la Orinoquia colombiana». (Texto Inédito. Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt, 2004), José Eduardo Rueda Enciso, *Campos de Dios y campos del hombre. Actividades económicas y políticas de los jesuitas en el Casanare* (Bogotá: Universidad del Rosario, 2018) y José Eduardo Rueda Enciso. «La Parroquia de Nunchía: el auge de una población llanera post expulsión de los Jesuitas, 1770-1825». *Revista de Historia Regional y Local*, vol. 5, n° 9 (2013): 103-145.

transporte del ganado entre las áreas productoras con los consumidores¹³. Los trabajos sobre el mercado y los procesos de organización del abasto en Tunja y Santafé han ayudado a comprender el funcionamiento de las ciudades coloniales¹⁴.

Resulta particularmente importante el funcionamiento de los abastos de carne en las villas y ciudades, ya que pese a que existía en la península una larga tradición medieval acerca de la importancia del rastro, el matadero y las carnicerías como espacios plenamente identificados en villas y ciudades, su funcionamiento fue menos efectivo de lo que decía la norma¹⁵. Además de estos trabajos otros referentes a la ganadería y la agricultura en el altiplano, en la costa Caribe y en otras áreas de América española han sido importantes para el ejercicio que hoy presentamos¹⁶. El exhaustivo y prolijo trabajo de Yoer Castaño Pareja, aunque aborda muy rápidamente el área de los Llanos se constituye en un importante referente para el estudio del comercio pecuario, al suroccidente, entre la gobernación de Popayán y la Audiencia de Quito¹⁷.

- 13 Carl Langebaek, et al. *Por los caminos del piedemonte. Una historia de las comunicaciones entre los Andes Orientales. Siglos XVI a XIX* (Bogotá: Universidad de los Andes, 2000), Carl Langebaek, *Mercados, poblamiento e integración étnica entre los Muiscas. S. XVI*. (Bogotá: Banco de la República, 1987), Mayra Cuellar, «El camino de Piedegallo. De Santiago de las Atalayas a Sogamoso en el siglo XVIII». (Tesis de pregrado, Universidad de los Andes, 2009), Roberto Velandia, *Descubrimientos y caminos de los llanos orientales* (Bogotá: Colcultura, 1991) y Mariano Useche Losada (Ed.) *Caminos reales de Colombia* (Bogotá: Fondo FEN-Colombia, 1995).
- 14 Blanca Ofelia Acuña. «Rutas de circulación e intercambio de la sal en la provincia de Tunja, segunda mitad del siglo XVI». *Historia y Memoria* 16, (2018): 319-345; Blanca Ofelia Acuña, *Producción y distribución de sal. Pueblo de la Sal y Chita. S. XVI y XVII* (Cali: Universidad del Valle, 2007); Blanca Ofelia Acuña Rodríguez, «Los mercados de naturales, una transición del intercambio indígena al mercado colonial en Tunja.» En Blanca Ofelia Acuña Rodríguez y Olga Yanet Acuña Rodríguez (Comp.) *Mercado y región* (Tunja: UPTC, 2020): 21-41 Luis Wiesner, *Ciudad y poder en la provincia de Tunja en el siglo XVII*. (Tunja: UPTC, 2008) y Luis Wiesner, «Ciudad y poder en la provincia de Tunja en los siglos XVI y XVII». (Tesis de doctorado, Universidad Pablo Olavide, 2012).
- 15 Pilar Hernández Iñigo, «Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba a fines de la Edad Media». *Merides*, n° 8, (2006): 73-120.
- 16 Katherine Mora Pacheco, «Agricultores y ganaderos de la sabana de Bogotá frente a las fluctuaciones climáticas del siglo XVIII». (Informe final de investigación, ICANH, 2013); Germán Colmenares, *Cali: terratenientes, mineros y comerciantes* (Bogotá: Tercer Mundo, 1997); Adelaida Sourdis Najera, «Estructura de la ganadería en el Caribe colombiano durante el siglo XVIII». *Revista Huellas* vol. 47, n° 48, (1996): 38-48; Juan A. Villamarín. «Haciendas en la Sabana de Bogotá, Colombia, en la época colonial. 1539-1810,» en Enrique Florescano (Coord.) *Haciendas, latifundios y plantaciones en América Latina* (México: Siglo Veintiuno Editores, 1975), Enriqueta Quiroz, «Del estanco a la libertad: el sistema de la venta de carne en la ciudad de México (1700-1812),» en Guillermina del Valle Pavón (Coord.) *Mercaderes, comercio y consulados de Nueva España en el siglo XVIII* (México: Instituto Mora, 2003); Ross W. Jamieson. «The Market for Meat in Colonial Cuenca: A Seventeenth-Century Urban Faunal Assamblage from the Southern Highlands of Ecuador». *Historical Archeology*. vol 42, n° 4 (2008): 21-37 y Juan Carlos Caravaglia, *Pastores y labradores de Buenos Aires: una historia agraria de la campaña bonaerense (1700-1830)* (Buenos Aires: Editorial La Flor, 1999).
- 17 Yoer Javier Castaño Pareja. *Eslabones del mundo andino: Comercio, mercados y circuitos pecuarios en el Nuevo Reino de Granada y la Audiencia de Quito, 1580-1715* (Medellín: EAFIT, 2020).

Caracterización del espacio

Este reino y ciudad de Tunja tienen de mucha antigüedad a la banda de Oriente, donde están los grandes llanos (un descubrimiento que llaman del Dorado), en distancia de más de quinientas leguas, porque llega hasta el río Marañón¹⁸.

La topografía y la hidrografía fueron elementos decisivos en la conformación del espacio ganadero que considera en este texto. El comercio de ganado vacuno o ganado mayor, como también era conocido, vinculó territorios muy extensos que abarcaban una gran variedad de climas y nichos ecológicos, involucrando, además, una amplia red de actores dispersos en poblaciones distantes. Valiéndose de 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.

En efecto, el éxito de la cría del ganado dependía de la combinación de una serie de factores ambientales. Por un lado, las grandes extensiones de sabanas inundables características del piedemonte llanero, donde las alturas no superan los 500 metros sobre el nivel del mar, facilitaron el sostenimiento de una gran cantidad de cabezas de ganado gracias a la existencia de abundantes pastos y otras especies gramíneas. De la misma forma, la explotación de las salinas ubicadas en las estribaciones de la serranía —la transición entre los valles intermontanos de la cordillera y las tierras bajas del piedemonte— ubicadas entre los 600 y los 1000 metros sobre el nivel del mar, facilitó el abastecimiento constante de sal destinada a la cría de los animales¹⁹.

Esta región estaba caracterizada además por una marcada variación estacional que definía los periodos en los cuales el ganado podía ser transportado. La temporada seca que abarcaba los meses de diciembre, enero, febrero, marzo y parte de abril era el momento en el cual se hacía la «saca» del ganado, es decir, el momento en el que se juntaba para ser transportado, primero a los pueblos de indios de la serranía y, posteriormente, a las poblaciones de las

18 La relación de Tunja de 1610 puede encontrarse completa en Magdalena Corradine Mora. *Vecinos y moradores de Tunja 1620–1623: ensayo de historia* (Tunja: Consejo editorial de autores boyacenses. 2009): 344

19 Camilo Arturo Domínguez. «Poblamiento colonial en los llanos». *Revista Colombiana de Geografía* 3 (1982): 260–264.

tierras altas como Sogamoso, Pamplona Tunja y Santafé. Por su parte, la temporada de lluvias, que transcurría durante los otros siete meses del año, estaba asociada a la inundación temporal de las sabanas lo cual dificulta el tránsito de personas, animales y mercancías²⁰. A la par de la topografía, la hidrografía constituyó un elemento fundamental en la delimitación del espacio ganadero durante el periodo colonial. La serranía y el piedemonte estaban atravesados por importantes vías fluviales como los ríos Pauto y Tocaría, que sirvieron como «límites» para los propietarios de los hatos y haciendas, en un contexto en el cual no se podía determinar con exactitud los linderos de cada una de las propiedades. Al mismo tiempo, las hoyas de ríos, caños y quebradas se aprovecharon para el trazado de muchos de los caminos que vincularon las tierras bajas con las tierras altas. Asimismo, algunos afluentes como el río Meta sirvieron como frontera para consolidar el espacio misional separando el «espacio civilizado», ocupado por las poblaciones y haciendas españolas del que habitaban los indios gentiles.



Figura 3. El río Meta y sus afluentes.
Fuente: AGN. Bogota DC. SMP. 4. REF 182A.

20 La variación estacional era una condición que marcaba profundamente la relación de los habitantes de los Llanos con el espacio que habitaban. Por ejemplo, en los meses de verano eran muy comunes los incendios de los cultivos e incluso los incendios de algunas poblaciones. En el invierno, por el contrario, las inundaciones hacían difícil el tránsito por los caminos y el cruce de los ríos y arroyos. AGN. Sección Colonia. Fondo Poblaciones Boyacá. Legajo 1 BIS. Documento 9. ff. 121 r. - 146 v.

A pesar de su intensa vinculación cultural, social y económica con el altiplano, la historiografía de los siglos XIX y XX se empeñó en caracterizar a los Llanos como un territorio con una frontera rígida e inamovible, habitado por «tribus salvajes» y al margen del proceso de desarrollo nacional. Para estos autores era común asociar los cambios ocurridos en esta región únicamente a la intervención que los religiosos hicieron en ese territorio, particularmente, con la fundación de misiones y grandes haciendas. De cara al resto del territorio neogranadino y, en términos clásicos, la región llanera se caracterizó como un espacio que separaba la civilización de lo incivilizado. Esta noción se impuso sobre una realidad escrita en sus propios movimientos y en la invisibilidad de la circulación de sus prácticas culturales²¹.

No obstante, esta percepción ha cambiado. A finales del siglo XX, Jane Rausch, en uno de sus estudios alrededor de los Llanos, se preguntaba si continuaba teniendo validez esta caracterización²². La misma autora, comentaba que Miguel García Bustamante diferenciaba entre dos tipos de frontera al tratarse de una región tan amplia como los Llanos: una «frontera permanente» dirigida hacia el oriente y hacia el norte, y otra definida como una «frontera provisoria, caracterizada por interacciones constantes con el altiplano». Esta frontera provisoria, orientada hacia la zona del piedemonte también ha sido denominada «llanos arriba»²³. Langebaek afirmaba la interacción activa entre las sociedades de los Andes y los vecinos del oriente, precisamente por las diferencias entre ambos y por «los contrastes en sus sistemas de producción y en el acceso a determinados productos»²⁴.

Rausch, relativiza esta concepción de frontera inamovible, afirmándose en la idea de «frontera provisoria», propuesta por García Bustamante. Esta noción se ajusta mejor al espacio y al período histórico al que nos referiremos. Acorde al problema y a las fuentes consultadas este capítulo

21 Dice Velandía en su libro «Porque estos llanos no han tenido caminos, ni ahora carreteras, tampoco navegación por ríos, han vivido al margen del proceso de desarrollo nacional. Y porque sus tierras eran inhóspitas, debido al clima y a la falta de una rica y variada agricultura, habitada por tribus salvajes, feroces e irreductibles, su catequización, colonización y civilización fueron retardadas». Roberto Velandía. *Descubrimientos y caminos...* 69. Pero también asocia la llegada de las comunidades religiosas con el proceso civilizatorio: «jesuitas, franciscanos, dominicos y agustinos emprendieron la más grande epopeya misionera de la Nueva Granada. Recorrieron selvas, valles, ríos, cordilleras, catequizando gentiles, no buscando oro, que no lo había pues eran tierras pobres, no obstante haberse inventado que por allí quedaba el Dorado». Roberto Velandía. *Descubrimientos y caminos*, 72.

22 Jane M. Rausch. «¿Continúa teniendo validez el concepto de frontera». 157-179 y «La mirada desde la periferia...». 251-260.

23 Jane Rausch. «¿Continúa teniendo validez el concepto de frontera...». 166.

24 Langebaek et al, *Por los caminos del piedemonte...* 12.

examina, cómo lo dice Rausch, el «lado español de la frontera»²⁵. Con esto se quiere decir que los Llanos Orientales, durante los siglos de dominación española, estuvieron igualmente asediados por las fuerzas conformadas por las huestes de conquista, por la penetración de las autoridades y de los misioneros, asentados en estos territorios desde 1620²⁶. Con la intervención de las autoridades españolas y particularmente de las comunidades religiosas –franciscanos, jesuitas, dominicos y capuchinos– se potenciaron otras formas de intercambio cultural y, se homogeneizaron creencias, algunos ritos y proyectos económicos²⁷

Los caminos de los Llanos

“El camino que media del de Cádiz a los Llanos de (larga) pendiente con voladores y (vueltas) que precipitan sobre las aguas del río Negro y tener que pasar y repasar las corrientes arrebatadas de este con inminente riesgo en invierno y verano”²⁸.

Pese al papel fundamental de la geografía en la conformación del espacio ganadero, una de las hipótesis del texto es que el estudio del comercio ganadero no puede ser desligado de los contextos económicos y culturales que contribuyeron a su formación. Como bien señala Julio Arias Vanegas, la historia de la ganadería en los Llanos debe ser entendida en función de las relaciones que se establecieron entre esta región y los Andes centrales, y no como el producto de un desarrollo independiente anclado en las condiciones particulares de la Orinoquía²⁹. Con esto en mente, se hace necesario

25 Dice Jane Rausch. «Si bien reconocí que la contribución indígena es componente fundamental de esta historia, decidí, dada la naturaleza de las fuentes disponibles, concentrarme en el lado español de la frontera, y en los tres volúmenes que he escrito sobre los Llanos he hecho hincapié en las políticas de los gobiernos español y colombiano y en el impacto que han tenido misioneros, municipios, terratenientes y llaneros en la formación de la frontera, dejando de lado el papel desempeñado por las comunidades indígenas» Jane Rausch, “La mirada desde la periferia...». 253.

26 Para Rueda Enciso afirma la centralidad de la Compañía de Jesús en esta empresa colonizadora. «Para el caso de los Llanos, la Compañía de Jesús fue la orden religiosa más beneficiada en el reparto, dado que se les entregó un extenso territorio, demasiado impreciso por cierto, que se extendió por el norte desde el río Pauto, hasta la villa de San Cristóbal y la ciudad de Barinas, y como límite al sur la margen izquierda del río Meta (...) jurisdicción que comprendió las tierras bañadas por el Orinoco, con extensión a la Guayana, arteria fluvial que para los jesuitas era la ruta fundamental del desarrollo económico y social del inmenso territorio...» José Eduardo Rueda Enciso, *Campos de Dios*.... 149.

27 Retomando el trabajo pionero de Brungardt, Edwin Muñoz y James Vladimir Torres dan un lugar privilegiado a la acción «civilizatoria» de los Jesuitas en los Llanos «...de hecho, las evidencias colectadas por la historiografía indican que la incorporación de los jesuitas al conjunto de abastecedores de la ciudad, que había tenido lugar entre 1739 y 1749, había integrado los llanos orientales a los espacios que participaban del mercado santafereño». Edwin Alexander Muñoz y Rodríguez James Vladimir Torres Moreno. «La función de Santafé en los sistemas de intercambio en la Nueva Granada a fines del siglo XVIII». *Fronteras de la Historia*. Vol. 18, nº 1 (2013): 190.

28 Carta de Eugenio de Alvarado al virrey Solís. Citada en Roberto Velandia, *Descubrimientos y caminos*.... 83.

29 Julio Arias Vanegas, «Ganadería, paisaje, territorio y región.... 3-7

profundizar en la centralidad que tuvieron los caminos del piedemonte para entender cómo el comercio de ganado era una actividad que abarcaba dimensiones sociales, culturales, ecológicas y económicas.

Los caminos ganaderos o caminos de sacas fueron vías fundamentales para el transporte de animales, mercancías y personas desde los hatos y haciendas de las tierras bajas hacia los mercados de las tierras altas. Como señala Carl Langebaek, durante el periodo colonial la creación y mejoramiento constante de los caminos estuvo estrechamente ligada con el consumo de carne y el comercio de ganado³⁰. Si bien el origen de muchos de los caminos puede remontarse incluso a tiempos prehispánicos, no fue sino hasta 1662, con la consolidación paulatina de las haciendas ganaderas de la Compañía de Jesús, que se desarrolló un verdadero interés de parte de la corona y las autoridades de Santafé, para construir y adecuar los caminos para el transporte de ganados y otros animales de carga³¹.

Por su tamaño e importancia se destacaron algunas haciendas. En los Llanos de San Martín sobresalían las de Apiay y las de Caribabare y, Tocaría y Cravo en los llanos del Casanare. En cercanías a Sogamoso sobresalía La Compañía, ubicada entre Iza y Firavitoba, donde se mantenía el ganado traído de las haciendas de los Llanos antes de sacrificarlo y venderlo. En la sabana de Bogotá, la hacienda La Chamicera desempeñaba un papel similar donde se engordaba el ganado proveniente de la hacienda jesuita de Apiay.

En los llanos del Casanare el comercio de ganado se intensificó hacia la segunda mitad del siglo XVIII, por lo que se sustentó la necesidad de hacer caminos que facilitaran el movimiento de los ganados, lo que permitió la creación de una importante red de caminos auxiliares que conectaron las poblaciones y hatos llaneros con las poblaciones del piedemonte. Entre estos caminos, se podían encontrar: el de Sácama a Tame, por el cañón del río Casanare; el de Tame-Macaguane-San Lorenzo; el de Tame-Betoyes-Pore-Nunchía, por el piedemonte y el camino real de Támara-Socotá. A la par de estas rutas de comercio interno existían otros caminos que vinculaban a los Llanos con los mercados andinos más importantes.

30 Carl Langebaek et al, *Por los caminos del piedemonte...*

31 Dice Rueda Enciso «El 17 de octubre de 1624 firmó el arzobispo Arias de Ugarte el auto de entrega a la Compañía de Jesús de las doctrinas de Tamara, Pauto, Morcote y, parcialmente, la de Chita y sus anexos. A las que fueron asignados los padres José Dadey para Tamara, Paya y Pisba; Domingo Acuña para Morcote; y Miguel Jerónimo de Tolosa como coadjutor de Chita». José Eduardo Rueda Enciso, *Campes de Dios...* 89.



Figura 4. Provincia de los Llanos con la ciudad de Pore.
Fuente: AGN. Bogotá, SMP. 4. REF 218, A.

El camino de Santafé-Cáqueza en dirección a los llanos de San Juan y San Martín fue la ruta más importante para la conducción de ganado, desde las tierras bajas hasta el altiplano, durante el periodo colonial. El primer tramo del camino remontaba la cordillera oriental desde Santafé en dirección a Cáqueza y atravesaba los poblados de Choachí, Fómeque, Chipaque y Quetame. Una vez en Cáqueza, el punto obligado de descanso para el ganado, el camino presentaba dos variantes: el camino de Apiay, que seguía el curso del río Negro hasta irrumpir en el piedemonte y, el camino de la montaña, que seguía la cordillera, atravesando el sitio de Quebradahonda hasta salir a la población de Sabanagrande.

Por su parte, el camino de Labranzagrande, que conectaba Sogamoso y los Llanos fue fundamental para la conducción de los ganados, desde los hatos y haciendas de las tierras bajas hacia el mercado de Tunja. Este camino unía los grandes hatos ganaderos de orillas del río Casanare con los pueblos de indios del piedemonte y, posteriormente, con las poblaciones ubicadas en los páramos y las haciendas de los valles intermontanos. Durante la segunda mitad del siglo XVIII, el camino de Labranzagrande se convirtió en una pieza clave del abastecimiento de las poblaciones andinas y de la circulación de mercancías como la sal y la harina de trigo en dirección a los Llanos.



Figura 5. Zona comprendida entre el río Meta y las montañas. 1799.

Fuente: AGN. Bogotá, SMP, 4, REF. 219^a

Por último, el camino de Chita, aunque menos transitado que los dos anteriores, constituyó una de las rutas obligadas para los comerciantes de ganado que viajaban desde Pamplona y la capitania general de Venezuela hacia los Llanos. Esta ruta conectaba las poblaciones de Tame y Cuiloto con el Pueblo de la Sal y, de allí, hacia el occidente de la sierra nevada del Cocuy, por Chita hasta el pueblo de indios de El Cocuy. De acuerdo con Blanca Acuña, el trayecto entre el Pueblo de la Sal y Chita era de aproximadamente dos días, debido a las dificultades del terreno y, por esta razón, el camino contaba con una serie de sitios de descanso, ramadas o bohíos para los tratantes de ganado y comerciantes que lo transitaban³².

32 Miguel García Bustamante. «A los llanos de San Juan y San Martín. El camino real a San Juan de los Llanos» en Mariano Useche Losada (Ed.) *Caminos reales de Colombia*.... 249-258.

De los Llanos al altiplano

«Porque si los de Tunja no deben vender los de sus crías
a extraños por beneficio de su provincia,
por igualdad de razón tampoco los de los Llanos
venderán a los tunjanos que son extraños para los llaneros»³³.

En general los grupos conocidos como achaguas, guahibos, teguas, saes, laches, además de las otras poblaciones establecidas en el piedemonte y en las llanuras del oriente del virreinato del Nuevo Reino transformaron sus prácticas culturales, desde el período prehispánico y muchas se dinamizaron durante el período colonial. Pese a su aparente inmutabilidad estos grupos poseían una amplia diversidad cultural³⁴. Estos indígenas, ubicados en las llanuras del oriente diferían entre sí en su organización política, su economía, y por sus tradiciones religiosas y costumbres³⁵. Según la Relación de Tunja de 1610, los españoles consideraban a las poblaciones de los Llanos como «alárabes», es decir hostiles, incultos, brutales, «gentes bárbaras» «que no paran mucho tiempo en un lugar»³⁶.

Definitivamente se establecía una gran diferencia entre los habitantes del altiplano y los llanos. Recordemos las palabras del tratante de ganado, Josef Clemente Forero en 1794 «Porque si los de Tunja no deben vender los de sus crías a extraños por beneficio de su provincia, por igualdad de razón tampoco los de los Llanos venderán a los tunjanos que son extraños para los llaneros»³⁷. Langebaek ha examinado las múltiples facetas del intercambio de estos pueblos con el altiplano cundiboyacense, intercambio que tenía como objeto desde la provisión de alimentos, bienes utilitarios y de consumo suntuario, hasta las relaciones basadas en el matrimonio, reciprocidad de dones y de carácter ritual como el uso del yagé³⁸.

33 Palabras del tratante Josef Cayetano Forero en 1796. AGN. Sección Colonia. Fondo Abastos. Legajo 1. Documento 19. ff. 38 v.

34 Véase Langebaek et al. *Por los caminos del piedemonte...* 11 -15.

35 Se quiere resaltar la diversidad de grupos indígenas que habitaron el piedemonte y los Llanos Orientales. De la misma manera que Jorge Gamboa ha cuestionado la homogeneidad de la población Muisca, se quiere cuestionar la igualdad de prácticas culturales de los habitantes del piedemonte, y de estos con los llanos de San Juan, San Martín y Casanare, nombres que han recibido sucesivamente los territorios orientales del virreinato del Nuevo Reino de Granada. Además de los amplios territorios que al oriente del río Meta alcanzaba los territorios que llegaban hasta las tierras bajas de la vertiente del río Orinoco. Al respecto de la propuesta de Jorge Gamboa sobre los Muisca. Véase: Jorge Gamboa, *El cacicazgo muisca en los años posteriores a la conquista: del sibipkua al cacique colonial, 1537-1575*. (Bogotá: ICANH, 2010).

36 Magdalena Corradine Mora. *Vecinos y moradores de Tunja...* 342-343.

37 AGN. Sección Colonia. Fondo Abastos. Legajo 13. Documento 19. ff. 38 v. - 40 v.

38 Como lo observa Carl Langebaek la relación entre el llano y el altiplano hizo que se mantuviese un intercambio de productos, a la vez que de otro tipo de bienes y costumbres. Muchas de las condiciones sociales que enmarcan

Como se habló en la primera parte del capítulo, al referirnos a la caracterización del espacio, la cercanía cultural entre el altiplano, el piedemonte y el Llano se encontraba enmarcada por una hidrografía que corría en esa misma dirección³⁹. La cultura alrededor del agua influyó en el trazado de los caminos que unieron al piedemonte con los pueblos del Altiplano; caminos y pueblos que se diseñaron como sitios de paso para la circulación de los hombres e igualmente transitaron los animales y otros bienes de consumo.

De los Llanos hacia el altiplano circularon frutos nativos, muchos de estos desconocidos en la cordillera⁴⁰, y primordialmente algodón, pescado y miel⁴¹. Del altiplano y del piedemonte se llevaba sal, mantas y botijas de cerámica; muchos de estos efectos habían recorrido estos parajes desde antes de la llegada de los españoles y se mantuvieron de manera consuetudinaria.

El ganado vacuno influyó en la transformación del hábitat y la nueva cultura alimentaria transformó algunas de las prácticas culturales. En el mundo prehispánico era común el consumo de carne de venado, de chigüiro y de otras especies animales propias de esa área, con la introducción del ganado vacuno y con la creación de las haciendas en los Llanos, paulatinamente se transformaron las costumbres alimentarias de la población, como también sucedió en la gran mayoría de los territorios americanos⁴². Las autoridades

las relaciones entre los Andes y las tierras bajas en tiempos prehispánicos continuaron reproduciéndose, aunque en un contexto político enteramente diferente, hasta bastante tiempo después de la llegada de los españoles. Carl Langebaek et al, *Por los caminos del piedemonte...* 12.

- 39 Para Jane Rausch. «Los Llanos son una compleja región que brinda enorme diversidad dentro de un medio ambiente donde se combinan los bosques tropicales y las planicies». Jane Rausch *Una frontera de la sabana tropical...*37.
- 40 Don Antonio de la Torre Miranda describió en su viaje a Chita y el río Meta los siguientes productos: «Frutos silvestres como guaymaros, caracolí, guamas, naranjillas, dátiles, piñas, piñuelas, cubarros, corozos, higos chumbos; y árboles y plantas como peramanes, trementinos, mangles terrestres, cedros blancos, algarrobos, canimes, otiva, caraña, currucuí, marapucheri, vainilla, polipodio, zarza, raíz de china, sangre de drago, palo de aceite, fruta de burro, cañafistola y otras infinitas de que sus particularidades se podría componer una historia de mucho volumen» tomado de Roberto Velandia, *Descubrimientos y caminos...* 137- 138.
- 41 Según Langebaek, «[...] los artículos que llegaban del Oriente fueron, básicamente materias primas, algodón, cueros, cera, madera, etc.) plantas estimulantes (coca) o plantas alucinógenas (yopo) mientras que en sentido contrario circulaban productos elaborados, o que exigían una considerable inversión de trabajo para su explotación, como mantas, cerámica y sal». Carl Langebaek, Mercados, poblamiento e integración... 144 y Carl Langebaek, *Por los caminos del piedemonte...* 20.
- 42 Los viajeros guardaron distancia acerca la adaptación de ciertas prácticas en el consumo de la carne, las que seguían considerando “salvajes” como lo observamos en el siguiente fragmento «La carne se pone en una olla con su pelo i su lana como salió de la Tasajera y del rincón de la piragua donde adquiere nuevas disposiciones de moscas, cucarachas i ratones. Así sin más levadura limpieza ni prevención a pocos hervores ya está de comer. Todos se ponen en cuclillas alrededor, sacan en un pilche un poco de aquel caldo o bazofia, donde cada uno va mojando un pedazo de casabe y devorando un tasajo con unas disposiciones capaces de abrir las ganas al cura de Cáquez». Viaje de Don Juan María Romero. 1801. Tomado de Documentos para la Historia de la Vida Pública del Libertador, recopilados por Blanco y Azpurúa, T II Pág. 40 Ed. Facsimilar 1983. <http://bdh.bne.es/bnearch/biblioteca/Documentos%20para%20la%20historia%20de%20la%20vida%20p%20C3%BAblica%20>

españoles de caer enfermos o morir si asumían las costumbres alimentarias de los indios⁴⁵.

Después de 1545, en Tunja y Santafé, se consumía carne de ganado vacuno, cerdo, caprino y ovejuno⁴⁶. Dada la baja población que albergaban estas dos ciudades en el siglo XVI, los hatos ubicados a corta, media y larga distancia abastecieron a sus pobladores de la carne para la ingesta diaria (vacuno y menor)⁴⁷. A inicios del siglo XVII, según el número de estancias alrededor de la ciudad de Tunja –más o menos 1200– se infiere que la población había aumentado⁴⁸. En Santafé se presentó igualmente un crecimiento importante. Según German Mejía «el vecindario había pasado de poco más de 200 en 1543, a otro de 600 en 1572 y a poco menos de 3000 en 1623»⁴⁹. De acuerdo con las investigaciones de Katherine Mora, en la ciudad de Santafé creció el número de población, lo que hizo que el cabildo exigiera y obligara a la venta de 4500 cabezas de ganado, que llegaban del Alto Magdalena⁵⁰.

El ganado llegó a los Llanos Orientales, según relata Fray Pedro Simón, con las expediciones del adelantado Gonzalo Jiménez de Quesada, lo que quiere decir que en esta área del virreinato el consumo de la carne vacuna se incorporó tempranamente⁵¹. También se tiene información de su llegada por Venezuela, desde la Isla Margarita y Coro, penetró a los llanos venezolanos en donde «se

45 «For example, Spaniards asked themselves, why did Amerindian men generally lack beards? In an extensive discussion of this question, Gregorio García hypothesized that the hot, moist climate of the New World impeded the growth of facial hair. This raised the terrifying prospect that the Spanish, too, might lose their prized beards as a result of living in the same environment. Rebecca Earle. «If You Eat Their Food...»: Diets and Bodies in Early Colonial Spanish America». *The American Historical Review*. 115 (10), (2010):692-693.

46 Bartolomé de Hermosa, estante en la ciudad, registró un hierro que dice «yerra con él y tiene herrado su ganado vacuno y ovejuno» ver Luis Wiesner, Ciudad y poder en la provincia de Tunja en los siglos XVI y XVII (Tesis de doctorado. Universidad Pablo de Olavide, 2012): 61

47 Jorge Orlando Melo, siguiendo a Colmenares observa cómo desde los comienzos de la conquista «Las tierras se daban para estancias de pan coger, de ganado menor y de ganado mayor. Las primeras iban a dedicarse a la labranza, y parece que una estancia de ganado menor tenía usualmente una cabida de unas 365 hectáreas; la estancia de ganado mayor parece haber cubierto unas 2.540 hectáreas». Por otra parte siguiendo a Friede afirma que «Ya en 1547 los encomenderos de Santa Fe hablaban de los ganados que tenían en sus repartimientos» Jorge Orlando Melo, *Historia de Colombia: el establecimiento de la dominación española* (Bogotá: Presidencia de la República, 1996): 169.

48 Magdalena Corradine Mora. *Vecinos y moradores de Tunja...* 338.

49 Germán Mejía, *La ciudad de los conquistadores 1536- 1604*. (Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 2012): 286

50 Katherine Mora Pacheco, *Entre sequías, heladas e inundaciones. Clima y sociedad en la sabana de Bogotá, 1690 – 1870* (Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 2019): 84.

51 Fray Pedro Simón relata: «Iban con el intento de hacer poblaciones, iba de todo con mucha cantidad de negros y negras esclavas, más de mil cien caballos y otras bestias de carga, seiscientos reces vacunas, machos y hembras, más de ochocientos puercos (...) Salió el adelantado con todo este aparato de esta ciudad de Santafé y tomando la vuelta de San Juan de los Llanos por consejo del Capitán Sotelo quien guiaba toda esta máquina si bien el Adelantado siempre había tenido intentos de entrar por los pueblos y encomiendas de Chita. Fray Pedro Simón. *Noticias historiales de las conquistas de Tierra Firme en las Indias Occidentales. Tomo IV* (Bogotá: Kelly, 1953):232.

logró una variedad de ganado criollo, resistente al clima y demás, fue la base de la ganadería impulsada en los llanos de Venezuela y Nueva Granada⁵².

Tunja, como lo refiere Luis Wiesner, no sólo consumía carne vacuna, sino que la dieta estaba acompañada de carne de cerdo, cabritos, corderos y de «ganado prieto», o criollo⁵³. Rausch presenta dos tipos de ganado criollo en los Llanos: el casanareño, «de pequeña alzada, con un peso cercano a las setecientas libras, de color acaramelado parecido al jersey», y el san martinero, «un poco más grande en tamaño y menos adaptado a las condiciones climáticas predominantes en los Llanos»⁵⁴. Existían también sutilezas que conocían los tratantes, como que los ganados de Morcote poseían «el casco fuerte, como criados en piedra, por cuya razón no experimentan quebranto alguno los sacadores»⁵⁵. Este consumo de carne de vacuno, cerdo, cabrito y cordero se hace extensible a Santafé, ya que la ciudad estaba rodeada de haciendas y estancias de ganado⁵⁶. Los distintos tipos de carne se consumían de manera diferencial, según lo investigado por Yoer Castaño⁵⁷.

[...] la carne de ternero y carnero se requería sobre todo para el uso de los sectores acaudalados, entre los que se encontraban los miembros más notables del Gobierno y de la Iglesia. El consumo de vacuno cubría todos los sectores sociales pero dado que el arrelde de este tipo de carne era casi tres veces más barato que el de las anteriores, su consumo era mucho más asequible para los grupos populares⁵⁸.

Yoer Castaño concluye a partir de la venta por «arrelde», es decir, por unidad de peso de cuatro libras, que esta medida daba oportunidad a los desfavorecidos de comprar más carne de res por menos precio que la de ovino o caprino⁵⁹. En las haciendas de la sabana primaba la crianza de ovejas

52 José Eduardo Rueda Enciso, *Campos de Dios...* pp. 199.

53 El gusto en Tunja por el ganado criollo superaba al importado de los Llanos. Luis Wiesner, *Ciudad y poder...* pp. 50.

54 Rausch describe al casanareño: «Cola larga y delgada, con una pequeña mancha negra, papada protuberante y gruesa, pelaje corto - características del ganado de climas tropicales». Véase Jane Rausch *Una frontera de la sabana tropical...* 69.

55 El protector de indios contra el gobernador José Caicedo sobre los agravios que reciben los indios. AGN. Sección Colonia. Fondo Fábrica de Iglesias. Legajo 10. Documento 16. ff. 554 v.

56 Luis Wiesner, *Ciudad y poder...* 140.

57 Yoer Javier Castaño Pareja. «El consumo y 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* 22 (2), (2017): 83.

58 *Fronteras de la Historia* 22 (2), (2017): 83.

59 Decía Baltasar de Valladolid a su esposa: «Sola la vaca vale barata, y esto vale una arroba dos reales y medio, y el carnero yo le he comido más barato allá que no acá, porque aquí vale el arrelde real y medio. y así digo que es acá más caro que no allá» Enrique Otte. *Cartas privadas de emigrantes a Indias...* 283.

sobre el ganado vacuno⁶⁰, pero allí también se criaba y mantenía para el engorde el ganado vacuno que llegaba desde distintos puntos cardinales, particularmente del Alto Magdalena, de donde procedían anualmente cerca de 4000 novillos⁶¹.

Según la Relación de 1610, para ese año no era tan frecuente el consumo de carne entre los indígenas; su alimentación consistía en maíz, turmas, algunas verduras, sal y ají. Esta relación se refería particularmente a los indios ladinos con algún capital diciendo: «suelen comprar alguna carne y pan; estos son pocos y los que andan entre los españoles, mas no por esto dejan la comida y bebida de los demás»⁶².

A partir de la segunda década del siglo XVII, con el sometimiento de los pijaos, se rompieron las amarras y se facilitó el paso del ganado proveniente del Alto Magdalena a través de la cordillera central, y el aumento de la población en las ciudades hizo más difícil el abastecimiento de Santafé y Tunja⁶³. Esta coyuntura y el establecimiento de la Compañía de Jesús en los Llanos Orientales, cerca de los años 30 del siglo XVII, propició la introducción del ganado de las sabanas del oriente. Para finales de ese siglo las haciendas habían prosperado mucho. Rueda Enciso retoma la cifra de Juan Manuel Pacheco de más de 6000 cabezas de ganado⁶⁴.

Parte de la carne llegaba a la mesa de los comensales de las ciudades del altiplano después de un largo recorrido: remontaba el piedemonte por tortuosos caminos, descansaba en zonas intermedias y de allí seguía su recorrido hasta los rastros de las ciudades; después de realizada la matanza se vendía en las carnicerías controladas por los cabildos municipales. Paralelamente se proveía a los vecinos, de reses que eran sacrificadas en las haciendas y en los conventos.

60 Julián Vargas Lesmes. *Historia de Bogotá. Tomo I* (Bogotá: Villegas Editores, 1988): 175

61 Don Antonio Ramirez Recaman en su solicitud para que se le devuelven los ganados que han sido embargados. Informe al virrey sobre escasez de carne en Tunja. AGN. Sección Colonia. Fondo Abastos. Legajo 13. Documento 19. ff. 40 v.

62 Magdalena Corradine Mora. *Vecinos y moradores de Tunja...* pp. 342.

63 Yoer Castaño conjuga tres elementos para el s. XVII en la provisión de ganados para Santafé: demografía, aumentó de la ingesta y nuevos circuitos de la carne: «Dado que la ciudad concentraba una importante población que requería para su consumo cotidiano productos tan indispensables para la vida humana como la carne, los lácteos, el sebo y los cueros, emergió durante el siglo XVII no sólo como un área de demanda de los ganados mayores y menores producidos en los pueblos de indios circundantes y de aquellos de la vecina jurisdicción de Tunja, sino que también requería para el sustento de sus habitantes los rebaños de vacunos producidos en el Alto Magdalena y Tierra Caliente». Las estaciones y los hatos para el engorde de ganado se ubicaron en lugares intermedios como Neiva, Timaná, La Plata, Ibagué Purificación y Tocaima. En estos sitios también había haciendas para su crianza. Yoer Castaño Pareja, «El consumo y abasto de la carne...». 76-113.

64 José Eduardo Rueda Enciso, *Campesinos de Dios...* 275.

Los ganados procedentes de los Llanos orientales salían del hato llanero y recorrían grandes distancias hasta llegar al altiplano. Se ha calculado que, entre su alistamiento y el tiempo dedicado al descanso en el camino, podría tardar 2 meses en moverlo desde las haciendas más lejanas hasta Santafé.

Como lo relataba Josef Cayetano Forero, vecino y hacendado de Sesquilé, el compraba ganado que provenía de los Llanos, lo engordaba y lo vendía en Tunja y Sogamoso y «a los hacendados de la capital»⁶⁵. Sobre la importancia del ganado traído de los Llanos, Forero afirmaba que «allí es donde con abundancia salen sacas de la provincia de los Llanos y es donde como escala han de salir para tratarlos con los de Sogamoso, Tunja y hacendados de esta capital, como allí son muy baratos y pueden tener salida cómoda en el establecimiento de la ‘carnecería’ del corregidor»⁶⁶.

Es importante destacar la alteración de los espacios por donde circuló el ganado; en primer lugar los efectos ecológicos y ambientales que produjo el crecimiento de las estancias de ganado en el ecosistema de los Llanos orientales; de otro lado, los efectos sufridos entre los indios y los pueblos que habitaban y también sobre el movimiento de población mestiza. A estos puntos se referirán los siguientes párrafos.

La transformación de los espacios por donde circuló el ganado

Como se ha dicho, para mantener el peso del ganado durante el recorrido se hacía necesario disponer de posadas y pastizales donde recuperaran sus fuerzas. En el piedemonte llanero se establecieron varios enclaves, dentro o cerca de los pueblos de indios o en haciendas, que permitían dar descanso a quienes dirigían las sacas y también a las reses en su tránsito hacia Tunja y Santafé. Después de 1626 los Jesuitas insistieron en los arreglos de los caminos y en mejorar la infraestructura para entrar y salir de los Llanos tanto hacia Sogamoso, como hacia Tunja y Santafé. También lo harían, más tarde, los encargados de llevar a cabo la Real expedición de límites con Portugal de 1759.

Según Del Rey Fajardo «en la estrategia jesuita pronto se fijaron puntos de contacto entre el Llano y el altiplano con dos enclaves señeros, Caribabare

65 Recordemos que Forero que seguía un pleito ante el corregidor de Tunja José Jover quien quiso impedir la introducción de ganados de algunas haciendas cercanas a Tunja a fines del siglo XVIII, aparentemente con el fin de mantener su «monopolio» AGN. Sección Colonia. Fondo Abastos. Legajo 13. Documento 19. ff. 38 v.

66 AGN. Sección Colonia. Fondo Abastos. Legajo 13. Documento 19. ff. 38 v. - 39 v.

y Apiay»⁶⁷. Del Rey Fajardo describe los espacios que se mantuvieron como puntos de contacto entre las ciudades y las haciendas jesuitas en el período que se movilizó el ganado y antes de la expulsión: en las cercanías de Tunja las haciendas Lengupá – Firavitoba cumplirían ese rol. Cerca a Santafé, en el recorrido desde la hacienda de Apiay, la hacienda la Chamicera sería el punto intermedio⁶⁸ (Véase mapa 2). Es decir, la Compañía de Jesús tuvo un amplio conocimiento del espacio llanero y creó estrategias muy precisas para lograr una mayor eficiencia en el comercio del ganado, especialmente a partir de la donación de haciendas que recibieron en puntos intermedios.

De un lado, la hacienda de San Fernando de Agua Blanca, situada en Lengupá, territorio que hoy conocemos como el municipio de Berbeo, poseía todas las características que se requerían para cumplir con la labor del cuidado del ganado⁶⁹. Ubicada en un valle templado, con una posición privilegiada a medio camino, productora de caña se constituyó un eslabón perfecto, «en la gran cadena comercial que se iniciaba en la hacienda de Caribabare perteneciente a la misión del Casanare. Este recorrido tuvo como destino final la distribución de ganado en Sogamoso, Tunja o Bogotá»⁷⁰. Lengupá sirvió de lugar de aprovisionamiento y de tránsito al ejecutarse la Real expedición de límites con Portugal, como consta en la carta fechada el 1 de julio de 1759 por el coronel Eugenio de Alvarado, segundo comisario real en la cuestión limítrofe entre España y Portugal. Allí se reunía el ganado que procedente de Tequia y otros pueblos próximos a Sogamoso servirían de alimento a la expedición⁷¹.

En la cabecera del Llano, el camino de Apiay fue fundamental para llegar a Santafé. Para poder llevar a cabo la misma expedición, en 1759, se solicitó ampliar y mejorar las condiciones en que llegaba el ganado mayor a Santafé; precisamente fueron los comisarios delegados desde la capital, para la Real Expedición de la demarcación de los Límites con Portugal, quienes se

67 José del Rey Fajardo y Felipe González Mora. *Educadores, ascetas y empresarios. Los Jesuitas en la Tunja colonial (1611-1767) Tomo I* (Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 2010): 344.

68 José del Rey Fajardo y Felipe González Mora pp. 344. Pero además, como lo ilustra Rueda Enciso alrededor de Santafé, había un conjunto de propiedades de los jesuitas tales como «El Chucho, El Noviciado, La Conejera, y Tibabuyes; todas muy cerca de la capital y destinadas a cumplir el mismo papel con el ganado que venía del Tolima o del Huila» José Eduardo Rueda Enciso, *Campos de Dios*... 232.

69 Según Rueda Enciso «periódicamente salían desde las haciendas partidas o puntas de reses vacunas, señaladas en los documentos coloniales como sacas o puntas (...) salía desde esta última (Tocaría) hasta Lengupá o Paya, a donde descansaban y se reponían reses y hombres para pasar luego la cordillera, hasta Firavitoba y seguir luego de un reposo, en el que se recuperaban las reses, parte o la totalidad hacia Sogamoso y Tunja». *Campos de Dios*... 229.

70 José del Rey Fajardo y Felipe González Mora. *Educadores, ascetas y empresarios*... 339.

71 Véase Roberto Velandia, *Descubrimientos y caminos*... 82-97.

empeñaron en facilitar el recorrido⁷². Particularmente Eugenio de Alvarado, segundo comisario de esta expedición, solicitaba al virrey Solís lo arreglos necesarios ante los peligros y la pérdida de ganado en el recorrido:

[...] porque haciéndose el tráfico de la cordillera oriental para salir a los Llanos de San Martín y San Juan, pronto por donde descienden, y correr los referidos ríos por el sitio que llaman de Apiay, que es de sumo riesgo, así por todo el camino que media del de Cáqueza a los Llanos de (larga) pendiente con voladores y (vueltas) que precipitan sobre las aguas del río Negro y tener que pasar y repasar las corrientes arrebatadas de este con inminente riesgo en invierno y verano resulta todos los años gran perjuicio al público⁷³.

Más adelante concluía Alvarado sobre la utilidad de aderezar el camino «para el abasto de carne de esta ciudad (pues) apenas llegan la mitad de las que sacan, y por el contrario sucederá en lo sucesivo por el camino que propongo y emprendo habilitar»⁷⁴. Para el sostenimiento del camino se impuso el pago de 1 real por cabeza de ganado, que circulara hacia Santafé y los dueños de mulas y ganados contribuyeran en su mantenimiento y en pagar los fletes correspondientes⁷⁵.

Como se ha dicho, el movimiento del ganado desde los Llanos hacia Tunja tuvo que ver con el establecimiento de las haciendas que marcaron el circuito del ganado. Estas dependían directamente del Colegio de los Jesuitas en Tunja, con quienes permanentemente hacían negocios y orientaban el recorrido del ganado que iba hacia Tunja⁷⁶. Las haciendas fueron, la de Tuta (1614), la ya nombrada de San Fernando de Lengupá (1639) y la de Firavitoba (1691). Además de establecer los puntos de descanso y la red de posadas fue necesario mejorar la infraestructura, aderezar los caminos y construir puentes, como el de la Cabuya de Cáqueza (Puente Quetame)⁷⁷.

Los individuos involucrados en el comercio del ganado

Mucho se sabe acerca del funcionamiento interno de las haciendas jesuitas de los llanos, del papel fundamental que jugaron en el abastecimiento de

72 Según Rueda Enciso, «La ruta que llevaba a San Juan de los Llanos, en los llanos de San Martín, sólo alcanzó algún significado en 1750». José Eduardo Rueda Enciso, *Campos de Dios*... 40.

73 Carta de Eugenio de Alvarado al virrey Solís. Citada por Velandia en Roberto Velandia, *Descubrimientos y caminos*... 83.

74 *Ibid.*... 83

75 Carta de Eugenio de Alvarado al virrey Solís. Velandia, *Descubrimientos y caminos*... 83.

76 El autor describe ampliamente cómo se establecieron estas haciendas a partir de donaciones de fieles hacendados, no sin pasar por múltiples juicios abiertos por sus descendientes. José del Rey Fajardo y Felipe González Mora. *Educadores, ascetas y empresarios*... 339.

77 Roberto Velandia, *Descubrimientos y caminos*... 99.

los mercados andinos y de las transformaciones que sufrieron en el periodo posterior a la expulsión de la Compañía de Jesús del Nuevo Reino de Granada. De la misma forma, la historiografía ha dedicado algunos estudios a comprender el funcionamiento de los abastos de carne en las villas y ciudades, y a reconstruir el trazado de los caminos que vincularon las áreas productoras con los consumidores; sin embargo, aún no se comprende adecuadamente la forma en que diversos actores humanos relacionaron estos dos espacios.

Como ha señalado Enriqueta Quiroz, los abastecedores urbanos y los criadores rurales han sido vistos como dos entidades distintas, a pesar de que muchos de ellos estaban relacionados mediante lazos familiares, flujos de capitales e intereses comunes⁷⁸. Esta observación es particularmente cierta para el caso del comercio ganadero entre los llanos y el altiplano durante los siglos XVII y XVIII, donde las redes construidas por estos individuos superaron los límites locales y provinciales e hicieron posible el tráfico de ganado a lo largo de grandes distancias. Desde que el ganado salía de los hatos, hasta que alcanzaba los mercados andinos algunas semanas después, un variado contingente de individuos se involucró directa o indirectamente en la cría, transporte, compra y venta del ganado.

Clasificar a los individuos que intervinieron en estas redes no es una tarea fácil. Ya sea por el carácter fragmentario de la información existente en las fuentes o por las fronteras fluidas entre las tareas desempeñadas por ellos. De esta forma, cualquier división compartimental entre unos y otros es, hasta cierto punto, una división arbitraria. No obstante, ha sido posible realizar algunas conjeturas y aproximaciones a las tareas desempeñadas por algunos individuos y grupos sociales y destacar algunas tendencias a lo largo del tiempo.

Indígenas y mestizos

A pesar del importante peso demográfico que tenían en los llanos, los mestizos y los indígenas han sido generalmente ignorados en las investigaciones dedicadas al mercado de la carne; sin embargo, la participación de estos grupos fue fundamental para el funcionamiento del comercio de ganado ya que su papel como vaqueros y peones, hasta su involucramiento en la compra y venta de animales hizo posible la continuidad en el suministro de los mercados andinos.

78 Enriqueta Quiroz, «Fuentes para el estudio de los comerciantes de la carne en la Ciudad de México, siglo XVIII». *América Latina en la Historia Económica* 17 (18), (2003): 90- 91

Una de las formas más comunes con las cuales los indígenas se involucraron con el comercio del ganado fue a través de la institución del concierto agrario. El concierto agrario era una figura mediante la cual los indígenas comprometían sus servicios durante un periodo determinado de tiempo para trabajar en haciendas y hatos a cambio de un salario anual. Generalmente, los contratos de los concertados se pactaban unilateralmente por término de un año y comenzaban entre julio y agosto, con una remuneración que oscilaba entre los 12 y 20 pesos anuales⁷⁹.

En los llanos del Casanare la figura del concierto agrario estuvo muy extendida y fue particularmente importante para el funcionamiento de las haciendas administradas por los jesuitas debido a la escasez de mano de obra. Al momento de la expulsión de la Compañía de Jesús en 1767 la hacienda de Caribabare contaba con 21 concertados distribuidos entre los hatos de La Yegüera y Tunapuna, mientras que la hacienda de Tocaría contaba con al menos 17 indios concertados. Los indios concertados realizaban una gran variedad de trabajos que incluían la fabricación de sebo, así como la marca y transporte de animales durante las sacas⁸⁰.

Otra de las formas mediante las cuales los indígenas participaron del comercio de ganado fue a través de la figura del alguacil. En el pueblo de Morcote, donde el gobernador de los llanos tenía su residencia permanente, se elegían anualmente a algunos individuos conocidos como indios alguaciles, quienes eran los encargados de prestar sus servicios a las autoridades en el cuidado de los animales de su propiedad. Entre las tareas de los alguaciles se encontraban velar por el buen mantenimiento del ganado y movilizarlo ágilmente si así era requerido. Además de prestar sus servicios para la movilización del ganado en épocas de sacas, los indios alguaciles también hacían el papel de intermediarios en la adquisición de algunos ejemplares que pertenecían a los hatos de la comunidad⁸¹.

Además de su trabajo como vaqueros y trabajadores en las haciendas, algunos indígenas también llegaron a participar activamente en la compra y venta de ganado. Gracias a sus sueldos como concertados y a las ganancias derivadas de la venta de productos como lienzos de algodón, algunos individuos

79 José Eduardo Rueda Enciso, *Campos de Dios...* 220.

80 José Eduardo Rueda Enciso, *Campos de Dios...* 221.

81 A pesar de que no existe mucha información disponible acerca del papel de los indios alguaciles de Morcote en el comercio de ganado a gran escala, las fuentes sugieren que esta figura pudo haberse extendido a otros lugares. AGN. Sección Colonia. Fondo Fábrica de Iglesias. Legajo 10. Documento 16. ff. 536 v. - 544 v.

particulares llegaron a involucrarse con el comercio de ganado a pequeña escala. En 1801 el indio Vicente Sogamoso, originario del pueblo de Ten y quien había servido como concertado varios años en la hacienda de Agustín Justo de Medina, fue registrado haciendo una transacción de al menos 25 reses por un valor de 89 pesos⁸².

En términos generales, los pueblos de indios de la serranía cumplieron una función muy importante, ya que en sus inmediaciones se establecieron sitios de descanso para el ganado y los vaqueros conocidas como *paradas ganaderas* y *enlazaderos*⁸³.

Al igual que los indígenas, los mestizos también cumplieron un papel esencial en el comercio ganadero y la mayoría de las veces llegaron a desempeñar tareas muy similares. No obstante, a diferencia de los concertados, quienes se veían forzados a prestar sus servicios a través de la figura del concierto agrario, los mestizos podían ofrecer sus servicios convenientemente y por periodos indefinidos de tiempo. Generalmente, los mestizos se desempeñaron como vaqueros y peones y eran preferidos para realizar estos trabajos, ya que no tenían impedimento para abandonar sus lugares de origen por largos periodos de tiempo, a diferencia de los indígenas que tenían que pagar un tributo semestral.

Con el declive de la figura del concierto agrario en los años posteriores a la expulsión de los jesuitas, los mestizos fueron empleados con mayor regularidad como peones y vaqueros vigilando en grupos de cuatro o más personas la conducción del ganado⁸⁴. Generalmente, los mestizos ocuparon cargos importantes como mayordomos y hombres de confianza de los criadores y se encargaban de supervisar el trabajo de esclavos, peones y concertados en las haciendas⁸⁵.

El clero regular y secular en los negocios pecuarios

Durante los siglos XVII y XVIII los miembros del clero regular y secular tuvieron una activa participación en el comercio de ganado. La Compañía de Jesús en particular llegó a ostentar un inmenso poder económico gracias

82 AGN. Sección Colonia. Fondo Criminales. Legajo 97. Documento 4. ff. 329 r. - 393 v.

83 En los alrededores del pueblo de indios de Paya, por ejemplo, se encontraba el sitio de «corralito de piedra», uno de los puntos obligados de parada para los vaqueros que venían de los hatos del Casanare. José Eduardo Rueda Enciso, *Campos de Dios...* 229.

84 Héctor Pérez Ángel, *La hacienda de Caribabare...* 164-165.

85 José Eduardo Rueda Enciso, *Campos de Dios...* 220.

a sus actividades derivadas de la venta de ganado y consolidó un importante circuito de propiedades que se extendía por los llanos y el altiplano. Como señala José Eduardo Rueda, durante el siglo XVIII el crecimiento de los ganados de las haciendas y hatos de la comunidad fue notorio, especialmente durante el gobierno del virrey Sebastián de Eslava (1740-1749), cuando los jesuitas obtuvieron un contrato para abastecer de carne de ganado vacuno a las ciudades de Santafé y Tunja⁸⁶.

Desde sus haciendas de Caribabare, Cravo y Tocaría los jesuitas coordinaron grandes operaciones de venta de ganados. Empleando las propiedades con las que contaban en el altiplano, el ganado de los jesuitas era capaz de recorrer grandes distancias sin recurrir a intermediarios; sin embargo, no todo el ganado estaba dirigido a los abastos de las grandes ciudades. Por ejemplo, de las 198 reses de la última saca de los jesuitas, que salió de Morcote en dirección a la hacienda de Firavitoba en 1767, destinó al menos 20 animales para el comercio al por menor en diferentes poblaciones a lo largo del camino⁸⁷.

Por otra parte, la expulsión de los miembros de la Compañía de Jesús en 1767 no significó el fin de las actividades económicas del clero en la provincia de los llanos. Durante las décadas posteriores, los miembros del clero regular y secular continuaron participando activamente en la compra y venta de ganado. Algunos miembros del clero participaban en los negocios pecuarios con el objetivo de reinvertir las ganancias en la reparación y ornato de sus iglesias, y para esto se valieron de las donaciones que hacían pequeños propietarios al interior de sus curatos. En Morcote, por ejemplo, la iglesia poseía una hacienda y cientos de reses pertenecientes a las cofradías e incluso llegó a sostener pleitos con otros dueños de hatos, que arrendaban las tierras de la iglesia durante los periodos de saca⁸⁸.

De la misma forma, en ciudades como Pore y Santiago de las Atalayas donde los curas recibían parte importante de sus estipendios en reses, su participación en las actividades de compra y venta fue significativa. En muchos curatos de los llanos elementos como el papel sellado y el dinero en metálico escaseaban, por esta razón, se les concedió permiso a los habitantes de la provincia a pagar los estipendios y derechos eclesiásticos en ganado y otros efectos⁸⁹.

86 José Eduardo Rueda Enciso, *Campos de Dios*...220.

87 AGN. Sección Colonia. Fondo Temporalidades. Legajo 24. Documento 9. ff. 178 r. - 194 v.

88 AGN. Sección Colonia. Fondo Criminales. Legajo 162. Documento 16. ff. 742 r. - 774 v.

89 AGN. Sección Colonia. Fondo Curas y Obispos. Legajo 8. Documento 38. ff. 413 r. - 421 v. y AGN. Sección Colonia. Fondo Curas y Obispos. Legajo 8. Documento 60. ff. 705 r. - 714 v.

Los oficiales reales

Los oficiales reales también jugaron un importante papel en el comercio de ganado. Corregidores, alcaldes ordinarios y de la Santa Hermandad, estanqueros e incluso autoridades como el gobernador de los llanos compraban y vendían ganado con regularidad. Como agentes intermediarios, algunos oficiales reales aprovecharon su posición para beneficiarse del comercio de ganado a gran escala, que floreció entre los llanos y el altiplano y, al mismo tiempo, complementar sus actividades económicas.

En su calidad de gobernador de los Llanos y corregidor de Támara, el gobernador José Caicedo y Mendoza (1775-1781) aprovechó las tierras de los indígenas de su corregimiento como plataforma para participar en el comercio del ganado. Gracias a que poseía intereses en una de las salinas de la jurisdicción de Sogamoso, Caicedo intercambiaba con los indígenas de su corregimiento y otros criadores pequeños, cargazones de sal y otras mercancías por ganado y mulas que vendería después a un precio más alto⁹⁰. Otras autoridades como José Antonio Chaparro, poderoso comerciante de Sogamoso y administrador del estanco de aguardiente de Labranzagrande conducía negocios particulares relacionados con la compra y venta de ganado. De la misma forma, Francisco de Mendoza, alcalde ordinario de la ciudad de Pore, comerciaba con ganado que él mismo criaba en su hacienda Guachiría⁹¹.

Además de su participación directa en el comercio de ganado las autoridades debían encargarse de controlar los precios de los animales, mantener en buen estado los caminos que se utilizaban en las sacas, asegurarse de que los animales no fueran desviados a otros mercados e imponer multas si era necesario. En 1745, por ejemplo, la Real Audiencia comisionó al gobernador de los Llanos Luis Pabón de Vasconcelos, que impusiera multas a todos aquellos criadores que vendieran sus ganados a personas que los sacaran de la provincia, con el fin de evitar un desabastecimiento⁹².

De forma similar, las autoridades tenían la responsabilidad de velar por la seguridad de los tratantes y los criadores, sobre todo, frente a los ataques de los «indios gentiles» de la banda del río Meta. En los llanos

90 AGN. Sección Colonia. Fondo Alcabalas. Legajo 20. Documento 23. ff. 848 r. - 854 v.

91 AGN. Sección Colonia. Fondo Aguardientes Boyacá t. 4. ff. 848 r. - 854 v.

92 AGN. Sección Colonia. Fondo Abastos. Legajo 2. Documento 19. ff. 414 r. - 417 v.

los ataques a los tratantes y el robo de ganados de los hatos se convirtió en una práctica común a partir del desarrollo del comercio del ganado, y como resultado algunos tratantes y peones llegaban a ser asesinados. Sobre todo, en los periodos en los cuales se desataron enfrentamientos entre la administración colonial y los indígenas Chiricoas y Guahibos como ocurrió en los años de 1791 y 1801⁹³. Para solucionar este problema, se crearon escoltas militares supervisadas directamente por el gobernador de la provincia y que estaban encargadas de brindar seguridad a los tratantes y sacadores⁹⁴.

Tratantes

Por último, los tratantes eran comerciantes grandes y pequeños especializados en la compra y venta de ganados. Con su amplia experiencia, los tratantes eran individuos que se desenvolvían muy bien en las zonas productoras y conocían con especial detalle los caminos que debía recorrer el ganado hasta su llegada a los mercados andinos, así como los procedimientos involucrados en su crianza y conservación. Como negociantes el objetivo último de los tratantes era aumentar sus ganancias al recibir animales enflaquecidos y deterioradas y al cabo de unos meses, después de superados diferentes gastos y riesgos, venderlos a un precio muy superior en ciudades como Tunja y Santafé.

Generalmente, los tratantes residían en lugares distantes y, personalmente o mediante apoderados, negociaban la compra de ganado directamente con los criadores de los hatos y estancias de los llanos. Muchos de estos comerciantes establecieron su base de operaciones en poblaciones que eran atravesadas por los caminos reales que conectaban el altiplano con el piedemonte. Un ejemplo de este tipo de tratantes fue Antonio García, vecino de Fosca, quien en 1796 compró a Miguel de Pardo, propietario de un hato en las inmediaciones de la ciudad de San Martín, la cantidad de setenta reses por valor de cuatros pesos cada una. A través de un apoderado, García estipuló la entrega de las reses en el sitio de Apiay desde donde serían remitidas por

93 AGN. Sección Colonia. Fondo Temporalidades. Legajo 23. Documento 23. ff. 400 r. – 414 v.

94 Muy poco se sabe del papel de los escoltas militares en los llanos, sin embargo, durante buena parte del periodo fueron una pieza fundamental para el funcionamiento de las misiones y haciendas. Algunos documentos sobre la escolta pueden encontrarse en: Marta Herrera, Camila Aschner Restrepo & Tania Lizarazo Moreno (Eds.) *Repensando a Policéfalo. Diálogos con la memoria histórica a través de documentos de archivo. Siglos XVI al XIX* (Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 2006).

cuatro vaqueros, designados anteriormente por él para conducirlos desde allí hasta su hacienda en Fosca⁹⁵.

En otras ocasiones los animales eran conducidos a ferias ganaderas en puntos intermedios en los cuales los tratantes podían negociarlos personalmente. Como señala Jane Rausch, la conducción de ganados desde el río Casanare hasta Labranzagrande, localidad donde se realizaban importantes ferias ganaderas, constituyó una actividad muy famosa durante todo el siglo XVIII⁹⁶. Antonio de Rojas, vecino del Socorro, era uno de los tratantes que hacía largos viajes para participar de estas ferias ganaderas y supervisaba personalmente el transporte de los animales que adquiriría. Durante periodos cortos de tiempo, Rojas permanecía en Labranzagrande donde negociaba directamente con los criadores la compra de los animales para conducirlos de vuelta por el camino de Sogamoso⁹⁷.

Una vez que los ganados eran transportados y se finalizaba el difícil y peligroso trayecto los animales eran «empotreros», es decir, eran introducidos en potreros por períodos que podían extenderse de dos a seis meses. Esto con el objetivo de que las reses recuperasen el peso perdido durante la travesía. Muchos de los tratantes contaban con sus propias haciendas como era el caso de Antonio García en el valle de Fosca; sin embargo, algunos tratantes como Juan Antonio Lasprilla, quien se especializaba en conducir ganados de Sogamoso a Tunja, dependían del arrendamiento que otros propietarios hacían de sus propias haciendas⁹⁸.

Aunque menos común que los casos presentados anteriormente, cabe señalar la existencia de algunos criadores-tratantes, quienes poseían hatos y haciendas en las zonas productoras y en los caminos. Este tipo de agentes podían prescindir de intermediarios y, generalmente, intercambiaban los ganados por otro tipo de mercaderías. Este era el caso de Antonio Romero, alcalde ordinario de Cáqueza y Fosca, quien en 1794 solicitó a la Real Audiencia que le adjudicara un globo de tierra comprendido: «desde la

95 AGN. Sección Colonia. Fondo Miscelánea. Legajo 66. Documento 44. ff. 579 r. - 581 v.

96 Jane M. Rausch, *Una frontera de la sabana tropical...* 108.

97 AGN. Sección Colonia. Fondo Fábrica de Iglesias. Legajo 14. Documento 47. ff. 870 r.

98 En 1806 Lasprilla sostuvo un dilatado pleito con José María Andrade, propietario de la hacienda El Attillo en la jurisdicción de Tunja. De acuerdo con Lasprilla, él había entregado a Andrade la suma de 400 pesos para «empotreros» 185 novillos que había traído de Sogamoso y que esperaba vender. Sin embargo, al cabo de dos meses, cuando Lasprilla fue a comprobar el estado de los animales, se dio cuenta de que Andrade había reunido a todos los animales al pide de una cuesta sin el pasto adecuado para que estos se alimentarán. AGN. Sección Colonia. Fondo Miscelánea. Legajo 130. Documento 45. ff. 579 r. - 581 v.

orilla del río Negro hasta el alto de San Miguel y por el costado con una quebrada blanca que llaman de las perdices y por el otro con la quebrada que llaman la montaña división de Susumuco»⁹⁹. Esto con el objetivo de introducir algunos de sus ganados y así poder ampliar su estancia en los llanos de Apiay.

Carne y mercado de la carne

«Hambres no hay acá, porque es la tierra muy abundosa de pan y de carne y de todo lo que los hombres han menester»¹⁰⁰.

Cuando la abadesa del convento del monasterio de la Concepción de Tunja, Barbara Agustina del Corazón de Jesús, solicitó en 1794 «que se le permita matar dentro del convento las reses que puede necesitar para alimentar su comunidad» estaba confirmando una costumbre que parecía ser frecuente tanto en Tunja como en Santafé. Además, la abadesa, como lo había hecho antes Josef Cayetano Forero afirmaba que la carnicería de esa ciudad en ese momento estaba proveída por los ganados del corregidor y los cabildantes «con exclusión de los demás vecinos». Es decir, existía entre los vecinos la creencia de que el corregidor y los demás cabildantes habían creado un monopolio y estaban sacando partido de la venta de la carne de los ganados de sus haciendas¹⁰¹.

La abadesa solicitaba que se le permitiera, como hasta entonces, hacer la matanza en el convento de las reses proveídas por los hacendados vecinos; esta solicitud, sumada a la del monopolio de la carnicería, levantó un gran pleito en Tunja que solo se resolvió en 1799¹⁰². Al parecer, en las ciudades existía una cierta laxitud en la organización de las carnicerías. Si bien fue prioridad de los cabildos el expendio de la carne, desde los años tempranos de la fundación de Tunja y Santafé la organización del abasto estuvo sujeto a muchos vaivenes por largos períodos de tiempo como lo muestra el pleito en cuestión. De una parte, había dificultad para

99 AGN. Sección Colonia. Fondo Miscelánea. Legajo 134. Documento 33. ff. 448 r. - 455 v.

100 Carta de Alonso Herojo a su mujer Teresa Gonzalez, en Reina. Tunja, 10.III.1583. Enrique Otte, *Cartas privadas de emigrantes...* pp. 325. También véase en Gregorio Saldarriaga. *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino De Granada, siglos XVI y XVII* (Bogotá: Mincultura, 2011): 89.

101 Solicitud de la abadesa del convento de Nuestra Señora de la Concepción de Tunja sobre el alza del precio de la carne en esa ciudad. AGN. Sección Colonia. Fondo Abastos. Legajo 13. Documento 19. ff. 4 r. - 4 v.

102 Informe al virrey sobre escasez de carne en Tunja. AGN. Sección Colonia. Fondo Abastos. Legajo 13. Documento 19. ff. 35 v.

contratar abastecedores satisfechos con sus ganancias y, de otra, no existía la manera de hacer una buena distribución del producto para que llegase en buenas condiciones. Estas fueron algunas de las razones que afectaron el buen funcionamiento de las carnicerías.

La regulación del expendio de carne fue común en todos los espacios coloniales y muy semejante a la que se estableció en la península en la Baja Edad Media. En las actas de los cabildos de España y América es frecuente la mención, muy tempranamente, asuntos relacionados con el funcionamiento del abasto y el manejo de las carnicerías. El abasto de carne operaba como un estanco que fijaba y controlaba los precios, regulaba el uso de las pesas, vigilaba los horarios y el sistema de nombramiento del obligado o abastecedor¹⁰³; sin embargo, dadas las limitaciones para la organización del ramo, en el altiplano cundiboyacense el control sobre el abasto de la carne fue más tardío que en otras ciudades de Hispanoamérica¹⁰⁴.

Las actas del cabildo de Santafé indican que hasta el año de 1564 se oficializó el sacrificio de ganado y se establecieron lugares para las carnicerías¹⁰⁵. En Tunja según la carta de Alonso Herojo a su mujer Teresa González parece confirmar que era costumbre matar el ganado en las casas: «porque el más pobre mata en su casa cada semana un carnero, y no se contenta, sino que ha de tener su gallina o pollo con su tocino asado, y si no tiene gallina, ha de tener su cuartillo de cabrito o cordero»¹⁰⁶.

El rastro o matadero era el lugar en el que se cortaba y se distribuía la carne a las carnicerías; en estas últimas no se podía sacrificar el ganado; sin embargo, por esta disposición sabemos que en Santafé el matadero servía de carnicería principal¹⁰⁷. La costumbre de la matanza y la distribución de la carne estuvo en manos de hacendados y conventos. No obstante, en la carta antes nombrada de Alonso Herojo a su mujer Teresa Gonzalez no se menciona la matanza de ganado mayor, en el pleito en la Tunja tardía hay

103 El alférez Joseph de Ricaurte procurador de la Real Audiencia de Santafé por los inconvenientes de la carnicería y tajón que se haya establecido en el sitio que se señaló por Real Cédula. AGI, Santafé, 61, N.88. ff. 1r. -188 v.

104 En Tunja, hasta 1542 el cabildo poseía una estructura mínima para administrar la ciudad. Es probable que después de esa fecha hubiese mayor control sobre los asuntos de la ciudad, aunque los estudios de Luis Wiesner no lo confirman. Luis Wiesner, *Ciudad y poder en la provincia...* 139-142.

105 Dice el acta del Cabildo « Se tomen un sitio y suelo a donde las dichas carnicerías se hagan... ». Libro de Acuerdos de la Real Audiencia del Nuevo Reino de Granada, Enrique Ortega Ricaurte, *Cabildos de Santafé de Bogotá 1538-1810* (Bogotá: Empresa Nacional de Publicaciones, 1957): 280 y Julián Vargas Lesmes. *Historia de Bogotá...* 139.

106 Enrique Otte. *Cartas privadas de emigrantes*. 325.

107 AGI, Santafé, 61, N.88. ff. 1r.

algunas referencias a la importancia que jugaron las comunidades religiosas en la matanza de las reses.

Varios motivos se constituyeron en dificultades para el funcionamiento del abasto en ambas ciudades; el más sobresaliente consistió en la dificultad para conseguir un administrador; el cargo no se compensaba con los bajos precios fijados por el cabildo para la venta de la carne; las reformas procuraron hacer el cargo atractivo, pero para resolver ese problema se debía subir el precio de la carne, del cebo y de los cueros. Cada vez que se intentaba esta reforma los vecinos imposibilitaban su ejecución, a partir de la protesta general y la disminución en la venta de la carne.

La ubicación de las carnicerías también fue motivo de discordia, dada la dificultad en el reparto de la carne; según las disposiciones del Cabildo las carnicerías deberían estar ubicadas en lugares aireados, cerca de las corrientes de agua. En el altiplano las distancias, la pobreza de la población y la lluvia imposibilitaba el reparto efectivo de la carne; en Santafé y Tunja hay noticias acerca de las propuestas para cambiar los lugares donde funcionaban estas carnicerías¹⁰⁸. En Santafé, en el siglo XVII, nos dice Gregorio Saldarriaga había tres puntos en los cuales se vendía carne: la «carnicería central» ubicada en cercanías a la Plaza Mayor, la de Santa Bárbara y la de las Nieves. Agrega Saldarriaga, que parecía no había demasiado control sobre este abasto, dados los fraudes en las ventas¹⁰⁹.

La petición de Joseph Ricaurte en 1677, alférez real y procurador de la Real Hacienda asevera las dificultades de la administración del matadero y las carnicerías. Ricaurte informaba que muy cerca de la cárcel y de la plaza se había establecido recientemente una carnicería y un tajón, con el dinero de los propios de los puentes. No obstante, su buena ubicación los problemas permanecían: la matanza sólo se hacía una vez a la semana y la costumbre de llevar la carne a la casa de los vecinos, hacía que el reparto duraba del viernes al lunes. Dadas las condiciones de los caminos y las constantes lluvias que caían sobre la ciudad, la carne llegaba a los vecinos, en muy malas condiciones¹¹⁰.

No sabemos mucho sobre el establecimiento de las carnicerías en Tunja en períodos tempranos. El que no hubiese carnicería tempranamente no

108 AGI, Santafé, 61, N.88. ff. 1 r.-188 v.

109 Gregorio Saldarriaga, *Alimentación e identidades...* 97.

110 AGI, Santafé, 61, N.88. ff. 1r.

significa que no se consumiera carne, significa simplemente que, dadas las dificultades de la fundación en la ciudad, no había suficientes oficiales que pudieran ejercer el control, ni obligados que pudiesen cumplir con las tareas del abasto¹¹¹. También significa que habría ganado cuya matanza se hacía por fuera del rastro o matadero municipal.

La Relación de 1610 hablaba de la existencia del carnicero en Tunja, el herrador y albéitar o veterinario¹¹²; la documentación de fines del siglo XVIII nos dice «Hubo en tiempos pasados en la ciudad de Tunja ‘carnicería’ pública más fue momentánea su duración, porque el particular interés preponderó al público y por más esfuerzo que hicieron mis antecesores, no les fue posible su restablecimiento; noté yo desde mi ingreso como del mayor momento»¹¹³. Sabemos de la existencia de la carnicería en un barrio periférico al noreste de la ciudad, llamado Santa Lucía, donde funcionaba el mercado viejo de los indios y que fue agregado a la parroquia de las Nieves¹¹⁴. La carnicería figura como una casa baja con techo de paja, acompañada de un corralón¹¹⁵. Como era de rigor cerca había un arroyo que a nuestro parecer coincide en la obra de Corradine Mora con la quebrada los Gallinazos o de Santa Lucía¹¹⁶.

Como lo han propuesto varios historiadores el trigo y la carne fueron dos productos básicos del abasto de Santafé y Tunja¹¹⁷. El control sobre los precios de la carne por los cabildos tuvo nefastos efectos en el abastecimiento de este producto, pues entró en competencia con otras ciudades que pagaban mejores precios.

La explicación que ofrece Vargas Lesmes para entender el precio irrisorio que se impuso para la venta de carne en Santafé tiene que ver con los bajos

111 Aunque después de 1539 se instituyó el cobrador de diezmos y el medidor de tierras, sólo fue después de 1625 que se estableció el fiel de pesas y medidas. Luis Wiesner, *Ciudad y poder...* 140. Ver además AGN. Sección Colonia, Fondo Abastos, t. 10, ff. 366 r. - 366 v. Las funciones del Fiel Ejecutor del Cabildo incluían «controlar pesas y medidas en plazas, pulperías y tiendas, impedir que se pesen carnes fuera de carnicería, obligar a los abastecedores a cumplir su postura, castigar los excesos del ganadero, dar licencias y poner alguacil». En Sergio Mejía. «Egoísmo de tres cuartillos: el sabotaje de los hacendados al tajón público de carnes en Santafé, 1798-1817». AHSC 42 (1), (2015): 60.

112 Magdalena Corradine Mora. *Vecinos y moradores de Tunja*. 220.

113 AGN. Colonia, Abastos 1, L.13, fl 110.

114 El arrabal de Santa Lucía, incorporado a la parroquia, desde temprano fue asiento de “oficiales” sastres y carpinteros. Luis Wiesner, *Ciudad y poder...* 158.

115 «Ordenamos... y que los solares para carnicerías, pescaderías, tenerías y otras oficinas, que causan inmundicias, y mal olor, se procuren hacia el río para que con más limpieza y sanidad se conserven las poblaciones». (R.L.R.I., Lib. 4, T. 7, Ley 5). 29 y 30.

116 En el censo de 1620, según la transcripción que de él hace Magdalena Corradine existe en el barrio de la catedral un Juan Carnicero, que muy probablemente ejercía este oficio. Magdalena Corradine Mora. *Vecinos y moradores de Tunja*. Pp. 76 y 269.

117 Gregorio Saldarriaga. *Alimentación e identidades...* 86.

salarios de los altos burócratas oficiales que influyó «en el rígido control de precios (...) inhibiendo el desarrollo de una actividad ganadera en la sabana y, colateralmente, prohiendo el desabastecimiento de Santafé»¹¹⁸; sin embargo, en el siglo XVIII parece que las circunstancias cambiaron pues en los últimos años la misma abadesa del convento de Nuestra Señora de la Concepción se quejaba de los precios impuestos por el corregidor y el cabildo en la nueva carnicería. Para entonces la arroba se vendía a 5 reales, «cuando el convento la compraba a particulares a cuatro y cuatro y medio cuando más»¹¹⁹.

Los indios, indias y esclavos eran quienes por lo general tenían los oficios de carnicero, herrador, albéitar o veterinario y el cuidado de las cabalgaduras. En Tunja parece que todos estaban reunidos viviendo en las mismas cuadras cerca a los arrabales de Santa Lucía. Ellos mismos procesaban los alimentos como «fabricar cuchucos» y «estazar, salar, oriar y/o ahumar carne cecina; fabricar jamones, longanizas, chorizos y morcillas», además de otros muchos comestibles¹²⁰. Allí cerca se levantaba la tenería o curtiembre de la ciudad. En la casa numerada como 378, aparece identificada por Magdalena Corradine Mora la casa de Juan de Contreras y Cárdenas, su mujer Felipa Sánchez de Cubides y la casa 372 correspondía a los mismos dueños y «allí queda la carnicería o matadero»¹²¹.

¿Cómo fluctuaron los precios del ganado y de la carne? Los estudios de Katherine Mora demuestran que entre 1690 y 1870 se dieron perturbaciones climáticas en la Sabana de Bogotá, marcadas al inicio por lo que conocemos como la «Pequeña Edad del Hielo» y cerrando a fines del siglo XIX con «un incremento global de temperatura». Para Mora los momentos «más críticos se sitúan en las décadas de 1690, 1720, 1745-55 y el lapso 1780-1817». Esta variabilidad climática ocasionó el surgimiento de plagas, sequías e inundaciones; además las sociedades respondieron y encontraron formas de adaptabilidad a las circunstancias adversas¹²². Indudablemente los precios del ganado y de la carne se vieron afectados por estas situaciones, como también por la distancia que debían de recorrer hasta su destino final¹²³.

118 Julián Vargas Lesmes. *Historia de Bogotá*.... 182.

119 AGN. Sección Colonia. Fondo Abastos. Legajo 13. Documento 19. ff. 1 r. - 1v.

120 Magdalena Corradine Mora. *Vecinos y moradores*.... 220.

121 Magdalena Corradine Mora. *Vecinos y moradores*.... 301.

122 Katherine Mora Pacheco. *Entre sequías, heladas e inundaciones*.... 32.

123 «... una res valía en Casanare dos pesos, en Pore y Chire cuatro, en Tocaría tres. Roberto Velandia *Descubrimientos y caminos*...». 96.

Sobre los precios de la venta de la carne Katherinne Mora ofrece un ejemplo concreto cuando se refiere al memorial que los hacendados de la sabana hicieron llegar del procurador de Santafé, en 1807. En el memorial pedían libertad de precios para la venta, de acuerdo a las cantidades producidas¹²⁴.

Miremos el problema del ganado de manera retrospectiva. El pleito que tuvo lugar entre 1794 y 1799 encerraba distintas razones. Una de esta la lucha del corregidor por abrir la carnicería pública, que hacía más de 20 años había dejado de funcionar. El cierre tenía que ver con las dificultades para conseguir quien actuare como obligado o tratante dada la escasez de ganados y de pastos, por lo que se obligaba surtir la ‘carneceria’ a «fuerza de sorteo». Se alegaba a la vez los intereses políticos que confabulaban a miembros del cabildo con la justicia mayor y el procurador de causas de la ciudad. Por último, pero no por ello menos importante, el argumento se dirigía al gusto por la carne salada, que albergaban los tunjanos y que de alguna manera suplía la existencia de carne fresca¹²⁵.

En 1783 el gobernador doctor don José Caicedo fue demandado por los indios de Morcote por los agravios que les había cometido. Se decía que a los indios no les pagaba por los trabajos realizados en la construcción de la iglesia; compraba a 3 pesos el ganado «gordo», es decir vacas en gestación; no pagaba derechos de «pastaje», etc, etc. No obstante, las arduas diligencias del protector de naturales los indígenas perdieron el pleito y aunque apelaron no tuvieron éxito¹²⁶. El poder de José Caicedo valía más que la defensa de los indios.

En la resolución de la causa quedó claro que el valor de las reses en los Llanos era de 3 pesos; que llegado a la ciudad de Sogamoso y a Tunja valía 5 pesos. ¿Dónde estaba la posible irregularidad en el caso de Caicedo? Según el protector, en que en Morcote una vaca «gorda» valía 7 pesos y en las ciudades del altiplano alcanzaban un valor entre 12 y 14 pesos; pero esto no significó nada para absolver a Caicedo, además de aclarar en el expediente

124 Dice Mora que los hacendados llamaron la atención sobre «los fenómenos meteorológicos que los afectaban y dejaban pérdidas». En el momento, es decir para inicios del siglo XIX el precio de la arroba de carne estaba tasada en 8 reales, es decir 1 peso. Como lo refiere Mora Pacheco, la variabilidad climática tuvo una fuerte influencia en el abastecimiento de las ciudades coloniales y sobre los procesos agrícolas y ganaderos. Katherinne Mora Pacheco. Entre sequías, heladas e inundaciones.... 39.

125 AGN. Sección Colonia. Fondo Abastos. Legajo 13. Documento 19. ff. 51 r.

126 Como solía suceder, después de un largo recorrido, este pleito pasó a Támara y San José de Pore donde se le acusó de rebeldía al no responder por estas las acusaciones. Este pleito fue desestimado al no contar el protector de naturales con las credenciales suficientes para realizarlo. AGN. Sección Colonia. Fondo Fábrica de Iglesias. Legajo 10. Documento 16. ff. 536 r. – 555 v.

que el trabajo de los indios reservados, de las solteras, de los chinos y de los viejos en el momento no valía nada¹²⁷.

En 1745, otro de los años difíciles por las variabilidades climáticas, encontramos otro caso de escasez. Dadas las dificultades para la provisión de la capital del virreinato la disposición terminante que sería empleada hasta fin de siglo tuvo que ver con la prohibición de sacar el ganado de una provincia a otra. Recordemos que esta era una de las razones por las que Josep Clemente Forero levantaría un pleito a finales del siglo XVIII contra el corregidor y justicia mayor en la ciudad de Tunja¹²⁸. De otra parte, en ese año de 1745, Francisco de Quevedo el obligado «de los abastos de carne, carnero y velas para la ciudad de Santafé de Bogotá» solicitaba fijar el precio del ganado «según los paraje y distancia de donde se sacasen»¹²⁹.

En el expediente figuraba esta norma para los ganados provenientes de Tibuyá, Timaná, Villa de la Purificación y los Llanos entre otros. En esa ocasión el obligado de Santafé se había visto presionado a detener la irregularidad que estaba ocurriendo en los pueblos de San José de Pore y Santa Rosa de Chire, donde a espaldas de las autoridades centrales los alcaldes ordinarios de esas localidades habían subido el precio del ganado, «las reses de a 3 pesos estaban puestas a 4 pesos y las de 4 pesos a 5 pesos y las de sebo que es lo corriente a peso la pusieron a 10 reales y la manteca que es a 6 reales la pusieron a peso». La multa impuesta por los alcaldes por incumplir la medida se había fijado en 25 pesos.

Si tomamos como punto de comparación la relación de Tunja en 1610, encontramos que antes de la incorporación de los Llanos a la intensa actividad ganadera el precio de una vaca criada en la ciudad de Tunja era de 3 pesos; los novillos para domar era de 4 ½ pesos¹³⁰. En términos reales lo que se observa es que en el transcurso de prácticamente dos siglos, el precio en las ciudades se elevó un 75%, mientras que en los Llanos el precio se mantuvo estable.

127 AGN. Sección Colonia. Fondo Fábrica de Iglesias. Legajo 10. Documento 16. ff. 548 r. – 549 v.

128 AGN. Sección Colonia. Fondo Abastos. Legajo 13. Documento 19. ff. 38 v. - 40 v.

129 AGN. Sección Colonia. Fondo Abastos, Legajo 2. Documento 19. ff. 414 r.

130 Dice la relación de Tunja de 1610: «Las vacas valen a 3 pesos; los novillos estando para domar a 4 ½; los carneros a ½; las ovejas a 2 tomines; un puercito cebado 4 pesos, el que no lo está peso y ½ las yeguas a 3 pesos; 1 mula o un macho por somar 8 pesos; 1 potro 3 pesos chivatos (cabrito que pasa de los 6 meses) a peso; cabras a ½ peso. Esto se entiende vendiéndose en partidos y de oro de a 13 kilates». Magdalena Corradine Mora. *Vecinos y moradores de Tunja*.... 340-341.

Conclusiones

Este trabajo ha planteado la conformación del espacio ganadero como un producto histórico, entendido en su relación con el resto del virreinato y no como un espacio autocontenido.

La explosión demográfica de la segunda mitad del siglo XVIII y la intensificación del comercio ganadero entre los llanos y el altiplano marcó el imaginario alrededor de esta región. Durante el siglo XIX, momento en el cual se comenzaron a configurar las identidades regionales de la nascente república, las representaciones de los habitantes de los llanos fueron ancladas a un paisaje en específico. Como ha señalado Julio Arias Vanegas, los llaneros comenzaron a ser definidos como un «tipo regional», ligado indiscutiblemente a la ganadería y sus labores asociadas¹³¹.

Es importante ubicar el fenómeno ganadero en la segunda mitad del siglo XVIII no solamente con la expulsión de los Jesuitas, sino también con las transformaciones del régimen borbónico; los lugares, pueblos de indios y haciendas de los Llanos se vieron sometidos a muchos cambios; de un lado por el intenso incremento en el intercambio de ganado y de productos agrícolas y, por el otro, debido a los intensos flujos migratorios que afectaron la provincia durante las últimas décadas del siglo. Allí, indígenas, mestizos, esclavos, clérigos, tratantes y funcionarios reales pintaron un complejo panorama social que hizo posible el mercado de la carne.

Los 50 últimos años del siglo XVIII fueron muy convulsionados dadas las condiciones en que se hicieron algunas transformaciones en los pueblos de indios. Al igual que en el resto del virreinato, algunos pueblos se agregaron y se juntaron pues poseían poca población tributaria. En las poblaciones del piedemonte y en las áreas circunvecinas se sucedieron varios traslados de pueblos y la erección de algunas parroquias entre 1770 y 1790. Sogamoso y Nunchía se erigieron en parroquia mientras Santiago de las Atalayas cambió de lugar a Barro Blanco o Chitamena. Tame, a través del corregidor, presentó los motivos para trasladar el pueblo de Casanare al sitio de Piñalito. Estos cambios nos llevan a concluir que

131 Julio Arias Vanegas, *Nación y diferencia en el siglo XIX colombiano. Orden nacional, racialismo y taxonomías poblacionales* (Bogotá: Universidad de los Andes, 2007): 116-120.

había más vecinos, más blancos pobres y mestizos. Es decir, había más población y estaba cambiando¹³².

A largo plazo los efectos para la población indígena fueron fatales. Terminamos con una reflexión que ofrece la historiadora Lina Marcela González Gómez sobre los Llanos, recordando que: «Como consecuencia de su actividad depredadora, durante los siglos XVII y XVIII, se extinguieron por completo algunos grupos indígenas mientras otros perdieron el control sobre sus tierras ancestrales. Se rompió el equilibrio del poder entre las sociedades existentes en los Llanos»¹³³.

Bibliografía

Fuentes primarias

Archivo General de la Nación

- Fondo Abastos
- Fondo Curas y Obispos
- Fondo Miscelánea
- Fondo Milicias y Marina
- Fondo Poblaciones Boyacá
- Fondo Aguardientes Boyacá

Archivo General de Indias

- Santafé

Impresos

Fray Pedro Simón. *Noticias históricas de las conquistas de Tierra Firme en las Indias Occidentales. Tomo IV* (Bogotá: Editorial Kelly, 1953).

Fuentes secundarias

Acuña, Blanca Ofelia. *Producción y distribución de sal. Pueblo de la Sal y Chita. S. XVI y XVII* (Cali: Universidad del Valle, 2007)

132 «El gran número de mestizos registrados en el censo de 1778 indica que una subcultura, que muy pronto se llamaría “llanera”, estaba emergiendo rápidamente». Jane M. Rausch. «Los comuneros olvidados: la insurrección de 1781 en los llanos del Casanare». *Boletín Cultural y Bibliográfico*. 33 (41), (1996): 21.

133 Lina Marcela González Gómez, *Un edén para Colombia al otro lado de la civilización. Los llanos de San Martín o territorio del Meta, 1870-1930* (Medellín: Universidad Nacional de Colombia, 2015):

_____. «Rutas de circulación e intercambio de la sal en la provincia de Tunja, segunda mitad del siglo XVI». *Historia y Memoria*, n° 16, (2018): 319-345

_____. «Los mercados de naturales, una transición del intercambio indígena al mercado colonial en Tunja.» En Blanca Ofelia Acuña Rodríguez y Olga Yanet Acuña Rodríguez (Comp.) *Mercado y región* (Tunja: UPTC, 2020).

Arias Vanegas Julio. *Nación y diferencia en el siglo XIX colombiano. Orden nacional, racialismo y taxonomías poblacionales*. Bogotá: Universidad de los Andes, 2007.

_____. *Ganadería, paisaje, territorio y región. Una historia ecológica y social de la Orinoquia colombiana*. Texto inédito, Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt, 2004.

Caravaglia, Juan Carlos. *Pastores y labradores de Buenos Aires: una historia agraria de la campaña bonaerense (1700-1830)*. Buenos Aires: Editorial La Flor, 1999.

Castaño Pareja, Yoer. *Eslabones del mundo andino: comercio, mercados y circuitos pecuarios en el Nuevo Reino de Granada y la Audiencia de Quito 1580-1715*. Medellín: EAFIT, 2020.

_____. «El consumo y 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*, n° 22 (76), (2013):76-113.

Corradine Mora Magdalena. *Vecinos y moradores de Tunja 1620-1623*. (Tunja: Consejo editorial de autores boyacenses, 2009)

Colmenares, German. *Cali: terratenientes, mineros y comerciantes* (Bogotá: Tercer Mundo, 1977)

_____. *Las haciendas de los jesuitas en el Nuevo Reino de Granada* (Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 1969)

Cuéllar, Mayra. «El camino de Piedegallo de Santiago de las Atalayas a Sogamoso a finales del siglo XVIII». (Tesis de pregrado, Universidad de los Andes, 2009).

Del Rey Fajardo y Felipe González Mora. *Educadores, ascetas y empresarios. Los Jesuitas en la Tunja colonial (1611-1767) Tomo I* (Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 2010).

Del Valle Pavón, Guillermina (Coord.). *Mercaderes, comercio y consulados de Nueva España en el siglo XVIII* (México: Instituto Mora, 2003)

Florescano, Enrique (Coord.) *Haciendas, latifundios y plantaciones en América Latina* (México: Siglo Veintiuno Editores, 1975).

Gamboa, Jorge. *El cacicazgo muisca en los años posteriores a la conquista: del sibipkua al cacique colonial, 1537-1575*. (Bogotá: ICANH, 2010).

González Gómez Lina Marcela. *Un edén para Colombia al otro lado de la civilización. Los Llanos de San Martín o territorio del Meta, 1870-1930* (Medellín: Universidad Nacional de Colombia, 2015).

Herrera, Marta. *Repensando a Policéfalo: Diálogos con la memoria histórica a través de documentos de archivo, siglos XVI al XIX* (Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 2006).

Hernández Iñigo, Pilar. «Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba a finales de la Edad Media». *Merides* n° 8, (2006): 73-120.

Jamieson, Ross. «The Market for Meat in Colonial Cuenca: A Seventeenth -Century Urban Faunal Assemblage from the Southern Highlands of Ecuador». *Historical Archeology* vol. 42, n° 4, (2008): 21-37

Quiroz, Enriqueta, «Fuentes para el estudio de los comerciantes de la carne en la ciudad de México, siglo XVIII». *América Latina en la Historia Económica* 9 (17), (2002): 89-101.

Sourdis Najera, Adelaida. «Estructura de la ganadería en el Caribe colombiano durante el siglo XVIII». *Revista Huellas* vol. 47, n° 48 (1996): 38-48.

Langebaek Carl. *Mercados, poblamiento e integración étnica entre los Muiscas. S. XVI* (Bogotá: Banco de la República, 1987).

_____. «Por los caminos del piedemonte. *Una historia de las comunicaciones entre los Andes Orientales. Siglos XVI a XIX*». (Bogotá: Universidad de los Andes, 2000).

Mejía, Sergio. «Egoísmo de tres cuartillos: el sabotaje de los hacendados al tajón público de carnes en Santafé, 1798-1817», *AHSC* 42(1), (2015): 51-81.

Mora Pacheco, Katherine. *Entre sequías, heladas e inundaciones. Clima y sociedad en la sabana de Bogotá, 1690-1870* (Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 202).

_____. «Agricultores y ganaderos de la sabana de Bogotá frente a las fluctuaciones climáticas del siglo XVIII». (Informe final de investigación, ICANH, 2013).

Otte, Enrique. *Cartas privadas de emigrantes a Indias, 1540-1616* (Sevilla: V Centenario Consejería de Cultura, 1988).

Ortiz Cardona, Milena. «Abastecimiento alimentario en Santafé colonial». (Tesis de pregrado, Pontificia Universidad Javeriana, 2009).

Ortega Ricaurte, Enrique. *Cabildos de Santafé de Bogotá 1538-1810* (Bogotá: Empresa Nacional de Publicaciones, 1957).

Pérez Angel, Héctor. *La hacienda Caribabare. Estructura y relaciones de mercado 1767-1810* (Yopal: CORPES Orinoquía, 1997).

Rausch Jane. *Una frontera de la sabana tropical. Los Llanos de Colombia 1531-1832* (Bogotá: Banco de la República, 1994).

_____. «La mirada desde la periferia: desarrollos en la historia de la frontera colombiana, desde 1970 hasta el presente». *Fronteras de la Historia*. Vol. 8 (2003): 251-260.

_____. «¿Continúa teniendo validez el concepto de frontera para estudiar la historia de los Llanos en el siglo XXI?» *Fronteras de la Historia* vol. 15, nº 1 (2010):157-179

_____. «Los comuneros olvidados: la insurrección de 1781 en los llanos de Casanare». *Boletín Cultural y Bibliográfico* vol. 33, nº 41, (1996): 3- 27.

Rueda Enciso, José Eduardo. *Campos de Dios y campos del hombre. Actividades económicas y políticas de los Jesuitas en el Casanare* (Bogotá: Universidad del Rosario, 2018).

_____. «La parroquia de Nunchía: el auge de una población llanera post expulsión de los Jesuitas». *HiSTOReLo. Revista de Historia Regional y Local*. Vol. 5, nº 9 (2013): 103-145.

Saldarriaga, Gregorio. *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*. (Bogotá: Universidad del Rosario, 2012).

_____. «Comer y ser: la alimentación como política de la diferenciación social en la América española, siglos XVI y XVII». *Varia Historia*, vol 32, nº 58, (2016): 53-77.

Vargas Lesmes, Julián. *Historia de Bogotá. Tomo I* (Bogotá: Villegas Editores, 2007).

Velandia Roberto, *Descubrimientos y caminos de los Llanos Orientales*. (Bogotá, Colcultura, 1991).

Tovar Pinzón, Hermes. *Hacienda colonial y formación social*. (Barcelona, Sendai Ediciones, 1988).

Useche Losada, Mariano (Coord.) *Caminos reales de Colombia* (Bogotá: Fondo FEN-Colombia, 1995).

_____. *Grandes empresas agrícolas y ganaderas: su desarrollo en el siglo XVIII*. (Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 1980).

Wiesner Gracia, Luis Eduardo. *Tunja. Ciudad y poder en el siglo XVII*. (Tunja: UPTC, 2008).

_____. «Ciudad y poder en la provincia de Tunja siglos XVI y XVII». (Tesis de doctorado, Universidad Pablo Olavide, 2012).

Capítulo II.

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

Olga Yanet Acuña Rodríguez¹
Universidad pedagógica y Tecnológica de Colombia

Introducción

El texto indaga por el significado social y cultural de la ganadería para los habitantes del municipio de Paipa (Boyacá), en la década de los años setenta del siglo veinte. Para la época ésta era una región con mayor producción agrícola que ganadera; no obstante, durante este lapso, años setenta, se incrementó la ganadería por considerar que esta actividad era más rentable que la agricultura, así se empezaron a utilizar los terrenos dedicados a la producción de papa, maíz, frutales, para la cría de ganado vacuno, como ocurrió en otras regiones de América Latina como lo refiere Ausdal².

El texto describe pormenores sobre el mercado del ganado, aludiendo a aspectos culturales y sociales. A través del estudio del mercado se pueden establecer redes y relaciones comerciales, que van acompañadas con el ciclo del ganado, el cobro de impuestos que irían a alimentar el erario público, el alquiler de pastos, la dinámica comercial del ganado en los mercados y las interacciones que se generan en torno a este. En algunos casos, infiere intereses que se movían entre el comercio, los impuestos y las ganancias provenientes del ganado. Estas generaron cambios en las prácticas culturales, relacionadas con formas productivas, de consumo y de mercado, que según Chartier concierne a una historia social de varios

1 Doctora en Historia. Actualmente es docente de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia del Doctorado y de la maestría en Historia. Publicaciones: Elisa Andrea Cobo Mejía, Olga Yanet Acuña Rodríguez. «Belleza, moda y elegancia en Colombia vista a través de la revista Cromos, 1916- 1929». Revista Tzintzun, n° 70 (jun 2020): 87 – 120. Claudia Liliana Monroy Hernández, Olga Yanet Acuña Rodríguez, «De las Juntas Republicanas a la Unión Republicana. Colombia 1908-1910». Revista Secuencia, n° 109, (2021): 1-31. Olga Yanet Acuña Rodríguez «Tunja (1910 – 1922): Entre el lmercado público y el almacén,» en Mercado y Región, compilado por Blanca Ofelia Acuña Rodríguez y Olga Yanet Acuña Rodríguez. (Tunja: Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, 2020), 143 – 178. Email: olga.acuna@uptc.edu.co. Orcid <https://orcid.org/0000-0001-6273-2715>.

2 Shawn Van Ausdal, «Potreros, ganancias y poder. Una historia ambiental de la ganadería en Colombia, 1850-1950.» *Historia Crítica*, edición especial, 126- 149 (noviembre de 2009): 128.

usos, de discursos y modelos, que van más allá de identificar conjuntos culturales definidos como populares, también tiene que ver con la forma como estos conjuntos culturales son objeto de apropiación, pero a partir de las lógicas específicas de uso, de las costumbres y de las maneras de apropiarse de lo impuesto³, que nos permite establecer esa relación entre tradición y cambio, así consideramos que el concepto de mercado se ve permeado por las diversas esferas de la vida social.

Por otra parte, las condiciones geográficas de Paipa derivadas del relieve y del clima de montaña, la vegetación, el ecosistema, la riqueza hídrica, la diversidad de pastos, la salinidad de los suelos, se convierten en componentes importantes para la alimentación del ganado. También la ubicación de esta localidad, que la conecta con otros municipios de la región favorece el desarrollo del mercado. La posición de Paipa en un cruce de caminos la convirtió en centro de comercio de la región, que generó rutas de conexión comercial intermunicipal e interregional, muy importantes para el mercado del ganado. Así, se pretende estudiar prácticas sociales en la cultura campesina, generados con el incremento en la producción ganadera.

Pero, ¿qué es el mercado? Desde la visión de Nadal el mercado es un dispositivo social que genera una auto regulación, donde se establecen formas de intercambio⁴, se crean lenguajes ligados a productos, precios, lugares, formas de pago. El concepto de mercado como lo refiere Delgadillo remite a diversas actividades y lugares⁵, en nuestro caso lo apreciamos desde dos perspectivas: el intercambio y el lugar para el intercambio, que hace parte de la configuración de las ciudades y la organización del espacio urbano⁶, y el comercio o intercambio de productos materiales que se reconfigura permanentemente y esto incide en la cotidianidad. Este último es más aplicable a este capítulo para referirnos al comercio del ganado, en que se establecen relaciones económicas y culturales.

3 Roger Chartier. «Cultura popular»: Retorno a un concepto historiográfico». *Manuscrito* n°. 12, Gener 1994, 43 – 62p., consultado 15 de marzo de 2021 en <https://ddd.uab.cat/pub/manuscripts/02132397n12/02132397n12p43.pdf>

4 Alejandro Nadal. «El Concepto de Mercado», Centro de Estudios Económicos de El Colegio de México, p. 2, consultado 20 de marzo de 2021 en http://conceptos.sociales.unam.mx/conceptos_final/450trabajo.pdf

5 Víctor Delgadillo, «La Disputa de los Mercados de La Merced». *Alteridades*, vol. 26, n° 51, 57- 69 (2016): 58.

6 En este texto no nos referimos al mercado público como lugar, como lo refiere Adrián Hernández Cordero, «Los mercados públicos: espacios urbanos en disputa», *Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, n° 83, Vol. 38, 165- 178 (julio- diciembre de 2017): 166-168.

El estudio del mercado como lugar ha centrado la atención en un trabajo reciente sobre la ciudad de Tunja⁷, en que se da cuenta del cambio del lugar donde se desarrollaba el mercado para responder a las nuevas lógicas de ordenación de la ciudad. Igualmente, otros autores han analizado el mercado en relación con los conceptos de ciudad, en esta dirección Gasta ha hecho un aporte importante desde la Antropología, para comprender las diversas relaciones que se establecen en el mercado, como parte del espacio y de las dinámicas que esto genera al interior del ‘Mercado República’⁸. En esa misma dirección está el trabajo: «Historia del Mercado público de Barranquilla. Organización y evolución del comercio (1870 - 1965)»⁹, que según los autores contribuyeron a configurar los espacios de la ciudad. Los aportes son importantes en el sentido de definir y caracterizar el mercado público, en la misma línea de análisis planteada por Braudel; en general los referentes nos permiten ver que el mercado es una expresión de la vida social¹⁰, y tanto el espacio como el intercambio de productos generan relaciones sociales y culturales.

En el caso de Paipa el mercado del ganado en el decenio de los años 70’ se incrementó, debido a que se empezó a criar más ganado bovino, auspiciado por la innovación en técnicas ganaderas como el cruce de razas, con algunas especies como Red poll, Normando, Cebú, Guernsey, que fueron importadas con el fin de incrementar la producción de carne, leche y sus derivados. A partir de estas innovaciones, algunos agricultores dejaron a un lado la producción agrícola para centrarse netamente en la actividad pecuaria, lo que paulatinamente incidió en la disminución de la producción de cereales y papa. Esto, a su vez, suscitó cambios importantes en la forma de producción y en el uso del suelo, a lo que denominaremos en este trabajo prácticas culturales o cultura en movimiento, que De Certeau lo asocia con «estructuras mercantiles», para referirse a los procedimientos de interacción cotidianos: expectación, negociación e improvisación, que según él son propias del lenguaje ordinario¹¹.

7 Olga Yanet Acuña Rodríguez, «Tunja (1910 – 1922): Entre el Mercado Público y el Almacén,» en Mercado y Región, compilado por Blanca Acuña Rodríguez y Olga Yanet Acuña Rodríguez 143-178 (Tunja, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, 2020). Ver también los diversos artículos que se encuentran en este libro Blanca Acuña Rodríguez y Olga Yanet Acuña Rodríguez (Tunja, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, 2020).

8 Claudia Teresa Gasca Moreno, «El Mercado República de San Luis Potosí: un estudio sobre los usos, la lucha y el control del espacio». (San Luis Potosí: El Colegio de San Luis A. C., 2007), 6.

9 Jessille López García, Eduardo Gómez Araujo. Historia del Mercado público de Barranquilla. Organización y evolución del comercio (1870 - 1965). Barranquilla, Universidad del Norte, 2020.

10 Fernand Braudel. *Civilización material, economía y capitalismo siglos XV- XVII*, en *Los Juegos del intercambio*, (Madrid: Alianza Editorial, 1984), 10.

11 Michael De Certeau, *La invención de lo cotidiano. Artes de Hacer*. Traducción de Alejandro Pescador. (México: Universidad Iberoamericana, Instituto Tecnológico y Estudios Superiores de Occidente, 2020), vol 2, XLVI.

El texto parte de una revisión historiográfica, que permite describir algunas hipótesis sobre la cría y mercado del ganado, que aportan referentes importantes para la comprensión de la producción ganadera en Paipa, en la década de los años setenta del siglo XX. En un segundo aparte, se describen algunas generalidades sobre las condiciones físicas y sociales de Paipa en el decenio referido, para luego adentrarnos en aspectos relacionados con la ganadería y sus rutinas, finalmente se alude a prácticas de abigeato: robo de ganado y comercio clandestino, que dan una mirada sobre el comercio del ganado en esta región del país.

Ganadería: reflexiones Historiográficas

El tema de la ganadería a nivel historiográfico ha suscitado reflexiones que pretenden explicar el fortalecimiento y expansión de la ganadería en Colombia hasta constituir un renglón importante de la economía. Algunos trabajos han asociado la producción ganadera al desarrollo de la hacienda, a la expansión y fortalecimiento del latifundio, a las relaciones de peonaje¹².

Por su parte, el trabajo de Adelaida Sourdis, describe situaciones particulares sobre la ganadería, desde el siglo XVI hasta el siglo XX. Esta autora resalta que la ganadería hizo parte de la alimentación de los conquistadores y como escenario de conquista y colonización, durante los siglos XVII y XVIII el hato ganadero se expandió tanto en las llanuras como en el altiplano, durante el siglo XIX fue utilizado para la alimentación particularmente en épocas de guerra y conflicto, se convirtió en la ración de los soldados con alto contenido proteínico. A comienzos de siglo XX se emprendieron procesos de tecnificación de la industria ganadera¹³. En la línea de tiempo construida por la autora arroja elementos importantes sobre la formación de este sector en la economía, no obstante, habla de hatos ganaderos y grandes extensiones de tierra, cuyas interpretaciones motivan a preguntarse por el papel que ocuparon los pequeños productores ganaderos, puesto que las haciendas ganaderas eran pocas, mientras que otro tipo de ganado era cimarrón, por ende, ¿en que momento se constituyeron extensiones de tierra dedicadas

- 12 Alejandro Reyes Posada. *Latifundio y Poder Político. La hacienda ganadera en Sucre*, Bogotá: CINEP, 1978; Fals Borda, *Criando: Capitalismo, Hacienda y Poblamiento en la Costa Atlántica* (Bogotá : Punta de Lanza, 1976). Héctor Publio Pérez Ángel, «La hacienda y el hato en la estructura económica, social y política de los llanos colombo-venezolanos durante el periodo colonial.» *Procesos Históricos*, n° 11, 1-20 (enero 2007). Consultado, 10 de febrero de 2021 en: <https://www.redalyc.org/pdf/200/20001107.pdf>; Eduardo Posada Carbó, «La Hacienda Borástegui: Notas para una historia rural de la Costa Atlántica.» *Huellas*, n° 17, (agosto de 1986): 4- 7.
- 13 Adelaida Sourdis Nájera, *Ganadería en Colombia: cinco siglos construyendo país*. FEDEGAN, Federación Nacional del Ganado, FNG, 2008 - 381 p.

a la ganadería? lo que posiblemente afianzó las relaciones de propiedad y motivó la producción ganadera tanto para la extracción de carne como para la producción láctea y sus derivados. Por otra parte, estos trabajos se han enfocado en la producción de los ganaderos antioqueños, que refiere también al desarrollo de la ganadería en otras regiones de Colombia.

La tesis de que la ganadería es una de las principales fuentes de riqueza en la Costa Caribe, también es sostenida por Jaime Bonet, quien con cifras sustenta el significado de este renglón para la economía nacional, debido a la alta demanda de carne en el interior del país. Como parte de la demanda de carne para el consumo y de la feria de Medellín, que a la vez tenía como objetivo fijar el precio de la carne a nivel nacional¹⁴.

Otros estudios sobre ganadería se han realizado desde la historia económica, donde se ha planteado que la ganadería logró cambios sustanciales en la economía, la tenencia y producción de ganado lo que generó acumulación de capital- riqueza; así, se estableció una relación entre ganadería, territorio y propiedad; y desde el punto de vista social, la tenencia de ganado se asoció con prestigio. Al respecto, Roberto Álvarez explica el surgimiento y consolidación de empresas rurales en Antioquia, indaga por el incremento de la ganadería con dos fines: producción de leche y de carne, entre 1920 y 1960, periodo considerado, por el autor, porque se incrementó el mercado urbano, a partir del crecimiento de la población en Medellín. Según este autor, el ganado contribuyó a colonizar áreas selváticas y boscosas, a extender la frontera agraria, pues con ánimos de ubicar buenos pastos, el ganado se fue adentrando en áreas que antes estaban ocupadas por bosques y vegetación, fue tal vez, y según el autor, una manera particular de ordenar el territorio con miras a responder a la demanda de carne en el país, cuyo consumo se afianzó más hacia el siglo XIX, aunque desde el siglo XVI el ganado siempre tuvo incidencia en los procesos sociales y económicos¹⁵. En la reflexión historiográfica planteada por este autor refiere a trabajos monográficos realizados para el caso de Antioquia, donde se describen

14 Jaime Alfredo Bonet- Morón, «El ganado Costeño en la feria de Medellín, 1950 – 1997,» documento de trabajo sobre economía regional y urbana, n° 5, fecha de publicación 3 de octubre de 1999. Consultado 10 de enero de 2021 en <https://repositorio.banrep.gov.co/handle/20.500.12134/3147>

15 José Roberto Álvarez Múnera. *Mercado, ganado y territorio: haciendas y hacendados en el Oriente y el Magdalena Medio Antioqueño (1920 – 19609)*, (Medellín: Fondo Editorial Universidad de Antioquia-Universidad Bolivariana, 2016, consultado, 14 de enero de 2021, en: https://books.google.com.co/books?id=NtszDwAAQBAJ&pg=PA31&clpg=PA31&dq=lucia+rojas+de+perdomo%2B+produccion+ganadera&source=bl&cots=kHRDbIEUbeE&sig=ACfU3U3JM_HZCOYFPjxdS0MGZLsnjsKT8A&chl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwiLu_i_5KDuAhUDheAKHYmGCsQ4FBD0ATADegQIBRAC#v=onepage&q=lucia%20rojas%20de%20perdomo%2B%20produccion%20ganadera&f=false

situaciones particulares como los realizados por Liliana González, Carmen Salazar, que aunque son trabajos orientados sobre Antioquia dan pistas sobre el desarrollo de la ganadería, los procesos sociales y culturales, los que pueden ser referentes para comprender cómo se ha consolidado este sector en la economía colombiana.

El texto de Van Ausdal, resalta que la vaca fue uno de los motores del desarrollo económico y de la Colombia moderna, refiere que el pasto, por ejemplo ha sido el principal cultivo del país por mucho tiempo, según este autor, la dominación espacial da cuenta de que la mayor parte de la tierra explotable en el país, ha sido destinada para pasto y cría de ganado, en ese sentido el ganado jugó un papel importante en la consolidación de la desigual estructura de propiedad de la tierra en Colombia.

La perspectiva de análisis es interesante, permite apreciar la relación entre producción ganadera y problemas de tipo ambiental y económico, en una percepción antagónica, que al parecer fue negativo, no obstante, el autor enfatiza que tanto la agricultura como la ganadería generan procesos de degradación ambiental, pero los dos promovieron producción económica y, posiblemente mejoraron o degradaron las condiciones de vida de los campesinos¹⁶. Este texto ofrece una nueva lectura e interpretación a la historia de la ganadería, a partir de información empírica, que además de cuestionar las posturas tradicionales o la relación dominados y dominadores, según los estudios que habían abordado el latifundio, de los llamados revisionista, plantea otras lecturas sobre la ganadería que integran también aspectos ambientales. Este tipo de análisis cuestiona las interpretaciones que aluden a la ganadería como noción irracional, respecto al crecimiento económico. Contradice las visiones que defienden que la ganadería era una actividad de dominio exclusivo de los ricos y poderosos; según este autor, en la producción ganadera participaba un número considerable de personas, los pequeños y medianos ganaderos. Esta mirada es sugerente para nuestro estudio, puesto que para el caso de Paipa, en los años setenta, hay ganadería, pero no es extensiva es una labor complementaria, que adquiere un valor cultural importante, y que va a generar cambios en la producción, en la alimentación, en el mercado y desde luego en el paisaje rural.

16 Shawn Van Ausdal, «Ni calamidad ni panacea: una reflexión en torno a la historiografía de la ganadería colombiana,» en: *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Alberto Guillermo Flórez Malagón (Editor), (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

Sobre la tecnificación del ganado, Luis Pinzón¹⁷ refiere que a comienzos del siglo XX se generaron cambios importantes en la ganadería con la introducción de la raza cebú, junto con la mezcla de otras razas europeas, lo que incidió considerablemente en la llamada raza criolla, que desde su incursión en el Nuevo Reino de Granada en el siglo XVI, se había adaptado a las diversas regiones, climas y geografía colombiana. La introducción de esta raza y otras tuvo gran incidencia en la producción láctea, quesera y de carne. La raza Cebú de origen hindú, caracterizada por presentar una giba dorsal, piel abundante y caída debajo de la garganta, asimismo pliegues cutáneos en la región umbilical; esta raza en su mayoría se ha dedicado a la producción de carne por la consistencia y el desarrollo de los tejidos. Según Gallini esta raza tenía unas características particularmente benéficas para los ecosistemas tropicales¹⁸ y justamente se adaptó más en estas zonas, es decir en el altiplano cundiboyacense.

Desde el punto de vista económico y social la ganadería aparece como una fuente de concentración de poder, aspecto que es cuestionado por este estudio, teniendo en cuenta que la expansión de la ganadería también dio lugar a formas diferenciadas de interacción social entre élites y campesinos, por otra parte, desde comienzos de siglo XX los ganados comenzaron a modernizarse, adoptando innovaciones en la crianza, en el manejo del pasto y en la veterinaria¹⁹; pero esta no fue una actividad solamente de las élites, porque los campesinos también se ocuparon de la actividad, aunque sin tecnificación, adoptaron la ganadería y la naturalizaron. Según Flórez Malagón, las actividades ganaderas pequeñas y medianas fueron más características que las haciendas grandes, se cuestiona igualmente que la ganadería esté asociada al latifundio, se resalta que esta perspectiva no ha permitido ver las particularidades en las localidades, las prácticas y variaciones internas, ni la dinámica del sector ganadero en cada región, aspectos que son considerados en el texto «El poder y la carne»²⁰. El texto referido, desde un enfoque híbrido entre la historia cultural y la historia ambiental plantea un análisis novedoso, centrado en la primera parte del siglo XX, que infiere que la

17 Luis Rubén Pérez Pinzón, «El cebuismo y la transformación agropecuaria del nororiente de Colombia durante el siglo XX». En: Ensayos de Economía, No. 46, 2015, consultado 15 de enero de 2021.

18 Stefania Gallini, «De razas y carnes. Veterinarios y discursos expertos e la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900- 195,» en: El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia. Alberto Guillermo Flórez Malagón (Editor). Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

19 Alberto Guillermo Flórez Malagón, «Introducción». En: El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia. Alberto Guillermo Flórez Malagón (Editor), (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

20 Alberto Guillermo Flórez Malagón. *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Alberto Guillermo Flórez Malagón (Editor), (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

producción ganadera, de carne y de productos lácteos se fortaleció y expandió por todo el territorio colombiano; igualmente la tecnificación favoreció la consolidación de hatos y producción ganadera hasta consolidar esta industria. Los autores igualmente infieren que se creó un discurso en torno al consumo de la carne, que influyó en la cultura alimenticia y en las dietas; por otra parte, los productos derivados del ganado han dado origen a otras industrias de gran relevancia en el país, como la quesera, la de cueros y alimentos. Las miradas aportan referentes conceptuales y metodológicos, a la vez que infieren nuevas preguntas relacionadas con aspectos culturales en torno al sacrificio del ganado, a las políticas públicas que definieron parámetros para la comercialización de la carne y a las prácticas tradicionales, que pueden ser consideradas ilegalismos o resistencias pasivas.

Desde otra mirada Alberto Flórez, en la introducción del libro «El poder de la carne», ofrece dos referentes importantes: producción y consumo asociados a prácticas; así, sitúa los estudios sobre la ganadería desde ópticas distintas, según este autor una tendencia que analiza la ganadería como fenómeno negativo en la destrucción de la selva y de las mejores tierras agrícolas. La perspectiva que estudia la ganadería desde la historia social, enfatiza más en los procesos sociales, alude que la ganadería era una actividad de las élites económicas que subordinaba a los campesinos, por ende, esto permitió el establecimiento de prácticas de control, represión y dominación de las élites (ganaderas) respecto a los campesinos, que se desarrolla desde una perspectiva de análisis desde lo cultural y lo ambiental.

Recientes trabajos como el de Gerson Pérez, alude a los ciclos ganaderos en Colombia, resalta que la ganadería es una de las actividades más importantes de la economía colombiana, tanto por los aportes en la alimentación, como por las diversas actividades derivadas de la transformación de sus productos: alimenticios –lácteos y cárnicos, cueros, sebo, entre otros. Establece seis ciclos: procesos de producción ganadera, de mercado del ganado– feria, precios del ganado, la cría de hembras, oferta de ganado cebado; no obstante, las descripciones que hace el autor son muy generales y no logra profundizar sobre cada uno de los ciclos; por otra parte, relaciona la producción de ganado con la producción de carne, sustentado con gráficas relacionadas con el comercio del ganado²¹. El texto se aborda desde una perspectiva

21 Gerson Javier Pérez V. «Los Ciclos ganaderos en Colombia, 1950- 2001». Documento de trabajo sobre economía regional, n° 46, 4 de junio de 2020, consultado 20 de diciembre de 2020 en Banco de la Republica <https://www.banrep.gov.co/sites/default/files/publicaciones/archivos/DTSER-46.pdf>

económica, y a partir de variables empíricas intenta explicar los cambios en los procesos productivos del ganado, hasta convertirse en uno de los productos más importantes en la economía colombiana.

Paipa en los años setenta

Paipa una población ubicada en el altiplano cundiboyacense, pertenece a la provincia de Tundama y forma parte del corredor industrial y turístico del Departamento de Boyacá²²; según el censo de 1964, tenía una población de 14.743 habitantes, y según el censo de 1973 alcanzó una población de 17.338, con un área de 393 Kms. En la cabecera, es decir, en el casco urbano había una población de 4. 810 habitantes; y en el resto, es decir en el área rural 12.528²³, distribuida en 33 veredas. Las actividades económicas más destacadas, para la década de los años setenta, eran *ganadería*: producción láctea, quesera, de carne; *agricultura*: papa, maíz, haba, arveja, frutales; y tal vez una de las principales actividades fue el *turismo* desarrollado en torno a las aguas termales. También se desarrollaron actividades *manufactureras* y *alimenticias* entorno a los amasijos: almojabanas, mantecada, galletas, pan, pandeyuca, arepas, envueltos.

La composición del suelo en el municipio de Paipa: procesos geológicos, topográficos y la vegetación, inciden en el clima; asimismo la altitud y el tipo de suelos favorecen el desarrollo de la vegetación y de los pastos que son dedicados a la ganadería. En los suelos de algunas áreas de Paipa se encuentran componentes químicos: nitrógeno, fósforo, potasio, calcio, magnesio y carbón orgánico, necesarios para los nutrientes de las plantas, con buenas características físicas y suficiente humedad. Estos le proporcionan al suelo propiedades como acidez, alcalinidad, sales y sodio, que contribuyen a la fertilidad del suelo²⁴. Las descripciones permiten apreciar la importancia de la composición química de estos suelos para la producción de pastos, lo que ha sido aprovechado por los habitantes de esta región para actividades agrícolas y ganaderas.

22 José Luis Londoño Fernández- Superintendente delegado para la propiedad industrial, Resolución No. 70802, No de expediente 09 148871, Superintendencia de Industria y Comercio, 6 de diciembre de 2011, Archivo Alcaldía de Paipa, Proyectos, Registro Queso Paipa, folio 249 - 254.

23 DANE, Censo Nacional de Población, 1973, consultado 12 de enero de 2021 en http://biblioteca.dane.gov.co/media/libros/LB_805_1973_EJ_1.PDF

24 Teodoro Hernández Niño, «El Corregimiento de Palermo y su evolución funcional». Trabajo de Grado Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Facultad de Ciencias de la Educación, Escuela de Ciencias Sociales, 1996, 41 - 45.

Se resaltan otro tipo de suelos, los aluviales, que corresponden a la superficie semi plana que se encuentra aledaña a los valles de los ríos Cuestano, Chontales, Tolota, así como al área urbana con prolongación al Valle del río Palermo hacia la avenida del Fical. Estos suelos al parecer se formaron por la acumulación de materiales finos y medios, transportados y depositados por las diferentes corrientes de agua que recorren el territorio. Los depósitos presentan fragmentos gruesos de rocas y depósitos de materiales de avalancha²⁵. Otro tipo de suelo referido es el coluvial, responde a superficies formadas por la acumulación de materiales «transportados y depositados por acción del agua lluvia». Este tipo de suelos se encuentra en las veredas de Fical, Guacamayas, Venado; y parte de las veredas de Retiro y San Pedro²⁶; el uso de estos terrenos está dedicado principalmente a la agricultura y la ganadería. Las características físicas y químicas de los suelos son utilizados para la ganadería, que están en concordancia con la topográficas del terreno; no obstante, hay descripciones de los suelos de Paipa, que se caracterizan por la salinidad, por lo arcilloso, por las estructuras rocosas.

En los suelos también afloran aguas termales, que contienen un alto contenido de minerales, entre estos sulfatos de sodio o sal, que desde entonces se consideraron como terapéuticas y medicinales. Estas aguas han atraído a gran número de turistas de diversas regiones del país. pero lo relevante es que en los años setenta se impulsó el turismo en torno a las aguas termales, el paisaje natural y los lugares históricos. Así, la localidad (Paipa) tuvo un crecimiento físico urbano lento a partir de la década de los años sesenta, que como lo refiere Wilson Rojas²⁷ es «aislado pero significativo». Al finalizar el decenio, es decir hacia 1969, se erigió el monumento a los Lanceros en el sitio llamado Pantano de Vargas²⁸; igualmente se levantaron otros monumentos alusivos a próceres, que reivindicaron lo histórico y lo cultural en la localidad.

25 Teodoro Hernández Niño, «El Corregimiento de Palermo y su evolución funcional». (Tunja: Trabajo de Grado Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Facultad de Ciencias de la Educación, Escuela de Ciencias Sociales, 1996), 45 - 47

26 Teodoro Hernández Niño, «El Corregimiento de Palermo y su evolución funcional». (Tunja: Trabajo de Grado Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Facultad de Ciencias de la Educación, Escuela de Ciencias Sociales, 1996), 45-47.

27 Wilson Orlando Rojas Espinel. «Transformación del área urbana de Paipa (Boyacá), 1950 – 2010. Análisis geohistórico». *Perspectiva Geográfica*, Vol. 16, 133- 150 (2011): 143.

28 Este se convirtió en un lugar de memoria alusivo a la batalla que se libró el 25 de julio de 1819, constituyéndose en un acontecimiento importante de la guerra de Independencia de la Nueva Granada, porque despojó el camino de los patriotas hacia Santafé.

Entre los referentes históricos se halla el Pantano de Vargas, sitio donde se libró una de las batallas más importantes en el proceso de emancipación española, este es un lugar de memoria, ampliamente reconocido por el significado social y cultural de dicha batalla, el monumento de los lanceros que ha sido ubicado en el lugar para la conmemoración de estos hechos. Al iniciarse la década de los años setenta, se conmemoraban 150 años de dicha batalla librada contra el dominio español, por lo que se proyectó realizar una reconstrucción, pero este espectáculo iba acompañado del embellecimiento de casas, calles y lugares emblemáticos, a este evento asistirían presidentes y altos diplomáticos de los países bolivarianos, por lo que se pretendió centrar la atención en esta región del país²⁹. Durante este año 1969 se realizaron varias obras de infraestructura en la localidad, con el fin de cambiar el aspecto físico y proyectar esta región como centro histórico, en ese sentido también se hicieron esfuerzos con la comunidad por construir carreteras, puentes o adecuar vías; así se trabajó igualmente por mejorar la vía que comunica al corregimiento de Palermo con la cabecera municipal, para fortalecer el intercambio de productos y tener una mayor comunicación con este corregimiento³⁰.

En Paipa, la ganadería en la década de los años setenta no era una actividad central, aunque había algunas haciendas ganaderas, para la población campesina la vaca era más una fuente de alimentación para sus hijos, de donde extraían leche, mantequilla, queso; y otra se vendía para la carne. Retomamos los aportes de Gerson Pérez, para quien el ganado es un bien de doble finalidad: bien de consumo y bien de capital, el bien de consumo se asocia con la producción de carne, mientras que en el segundo caso, se considera que el ganado se destina a la crianza, a la reproducción, producción de leche y sus derivados³¹. En el área rural la mayoría de campesinos tenían una o dos vacas, también tenían otros animales como: ovejas, cerdos, gallinas, conejos, de los que también consumían la carne. La vaca se utilizaba principalmente para extraer la leche para el alimento de los niños, para la producción de queso, mantequilla y amasijos; puesto que la carne al parecer no se consumía todos los días, y si se consumía era en pequeñas cantidades,

29 Sargento Eduardo Riaño/ Alcalde Especial de Paipa, Oficio enviado a Pedro Patiño / vicepresidente de relaciones industriales, Acerías Paz del Río / Belencito. Archivo Alcaldía de Paipa, Oficio No. 124, 7 de mayo de 1969.

30 Sargento Eduardo Riaño/ Alcalde civil y Militar, notificación a algunas personas que debían trabajar el sábado 7 de junio de los corrientes en la vía que conducía a Palermo. permite apreciar práctica de cooperación comunitaria que desarrollaba los habitantes con miras a mejorar sus condiciones de vida, en este caso en el trabajo personal, entorno una vía que comunica a una de las poblaciones más lejanas, como es Palermo. Archivo Municipio de Paipa, oficio 136, 3 de junio de 1969.

31 Gerson Javier Pérez V. «Los Ciclos ganaderos en Colombia, 1950- 2001». Documento de trabajo sobre economía regional, n° 46, 4 de junio de 2004, consultado 20 de diciembre de 2020 en Banco de la República. <https://www.banrep.gov.co/sites/default/files/publicaciones/archivos/DTSER-46.pdf>

este era un alimento que se consumía principalmente en festividades, en días especiales y en reuniones familiares. A continuación haremos alusión a prácticas ganaderas en Paipa que describen aspectos sociales y culturales articulados con el mercado.

La ganadería y sus prácticas

Hemos hecho un recorrido general sobre cómo era el municipio de Paipa en la década de los años setenta, tal vez una localidad que podría verse alejada de la modernidad, una localidad con mayor índice de población rural que urbana, con suelos fértiles que eran reutilizados por sus habitantes para producción agrícola y pecuaria.

En Paipa en la década de los años sesenta se asocian en el censo agrícola 2.446 parcelas, equivalentes a 11.836,1 hectáreas; de las cuales 2024 se dedicaban a la producción agrícola, equivalente a 7.11,5 hectáreas; y a la ganadería 266 parcelas, equivalente a 3.550,9 hectáreas; estas se consideraban las actividades centrales; pero principalmente la agricultura. Para la época el actual Departamento de Casanare pertenecía a Boyacá, por lo que según el censo era uno de los departamentos con mayor producción ganadera, no obstante, al mirar detenidamente las localidades dedicadas a la ganadería, se puede apreciar que las zonas ganaderas pertenecían a Casanare, mientras que en los municipios de Boyacá había mayor producción agrícola.

Con relación al número de cabezas de ganado, Paipa tenía en total 8.390 cabezas de ganado, de las cuales 2.446 se utilizaban para actividades productivas, distribuidas así: 2152 utilizadas como fuerza animal, 15 fuerza mecánica, 40 fuerza mecánica y animal. Por otra parte, según el censo de 1970 se incrementó el número de parcelas a 3.191, es decir 16.291 hectáreas, equivalente al 37,6% que se utilizaban para la ganadería. Otro cambio que se puede apreciar está relacionado con la producción de pastos, así se pasó de 4.843 hectáreas en 1960 a 8.304 en 1970, equivalente a 71,5%. Con relación a otros usos, que inferimos se dedicaron a la agricultura, se alude, que según el censo de 1960 se dedicaron 3,275 parcelas, mientras que en 1970 fue de 2.805; lo que nos permite ver un cambio importante, posiblemente la población se dedicó a la producción ganadera³².

32 DNP, Departamento de Boyacá, Censo agropecuario, 1960 y 1970.

Con relación a la edad del ganado, de acuerdo con las 8.390 cabezas de ganado vacuno, de los cuales 3.305 eran menores de 2 años, y 5.085 eran mayores de dos años. El número de machos era de 3.390 y 5000 hembras, lo que nos permite inferir que hay una tendencia hacia la producción láctea. Otros aspectos tienen que ver con los pastizales y las innovaciones técnicas que se utilizaron, como se describirá más adelante. Otro sector ganadero que predominó en Paipa, según estos datos, eran los ovinos, que para la época se contaba con 6.820, en que se puede apreciar mayor número de hembras, más o menos 50% más que machos, mientras que la cría de porcinos solamente se refiere a 840, en los que se puede apreciar una diferencia mínima entre machos y hembras³³.

Por otra parte, la mayor concentración de ganado estaba entre 2 y 4 reses y entre 5 y 9, por tanto, podemos inferir que no había una ganadería extensiva, se trataba de propietarios agrícolas que combinaban su actividad con la producción ganadera. Para la época se utilizó la fuerza animal para el desarrollo de transporte y tracción, en la década del sesenta, en la localidad, se refiere a 2.152 cabezas, apoyadas con fuerza humana y muy poca maquinaria, luego en la producción agrícola seguía siendo muy tradicional y para la satisfacción del mercado local³⁴. Al parecer en la región no había sino solamente 29 tractores de propiedad de los agricultores y 2 combinadas, por lo que inferimos que los bueyes se utilizaban como fuerza y tracción, para satisfacer la demanda agrícola de las 33 veredas.

En cuanto a las áreas dedicadas a la producción de pastos se pudo apreciar un cambio importante, según el censo agropecuario de 1960 había 4.843 hectáreas dedicadas a la producción de pasto, mientras que en 1970 esta aumentó a 8.304 ha., luego hubo un incremento de 3461³⁵. En términos de ganadería, asociada a la producción de pastos, en el departamento, se pudo apreciar incremento, puesto que en 1960 había 2.723.342 hectáreas y en 1970-1 hubo una ocupación de 3.046.829 ha., lo que generó una variación de 323.478 hectáreas; se resalta que Boyacá tenía una extensión en pastos 6 veces superior a la agrícola. Es importante considerar que en estos registros se consideró la producción ganadera de los Llanos Orientales y Puerto Boyacá, consideradas de tradición en la producción ganadera.

33 DNP, Departamento de Boyacá, Censo agropecuario, 1960, 80- 84.

34 DPN, Departamento de Boyacá, Censo agropecuario, 1960, 91- 105.

35 DPN, Departamento de Boyacá, Censo agropecuario, 1970, 71.

Los campesinos con miras a mantener el cuidado del ganado intentaron dar un manejo adecuado a los pastos, para garantizar la producción láctea. Los pequeños productores ganaderos para tratar de racionalizar los pastos, y en concordancia con la extensión de los potreros, adaptaron tácticas como el lazo- amarrado, especialmente en los pequeños lotes dedicados a pastoreo, otros empezaron a implementar los cercados de alambre de púas³⁶; pero con la electrificación rural muchas familias colocaron alambre con electricidad, para racionalizar pastos y evitar el abigeato. La producción de bovino se fue convirtiendo en uno de los renglones más importantes de la economía local, tanto por la producción láctea como por la producción y comercio de carne para el consumo humano, por lo que creó un tipo de mercado en la región y con otras como Santander, los Llanos Orientales y Bogotá. Aunque en regiones de Cundinamarca y la Costa creció a comienzos de siglo XX como lo refiere Flórez Malagón³⁷.

Hacia la década de los años setenta en la hacienda Tinguavita se empezaron a plantear formas de tecnificación de la ganadería, que consistían en dar alimentación complementaria – concentrado, particularmente en épocas de sequía, porque no había suficiente producción de pastos nativos; esta fue una estrategia para mejorar la producción láctea. En esa línea, igualmente se vio la necesidad de suministrarle al ganado alimentación con alto contenido proteínico, que variaba según el tipo de pastos consumidos; este se acompañaba con el forraje, que contenía bastante humedad. Y como estrategia para recuperar el suelo, se resaltó la rotación de los pastos para la alimentación del ganado, que implicó colocar el ganado en un potrero por periodos cortos, mientras los demás potreros se recuperaban, la rotación de potreros se realizó teniendo en cuenta la clase de pastos, el tipo de suelos, el agua disponible, el número de cabezas de ganado. En términos generales se pretendió mejorar la alimentación del ganado para incrementar la producción de leche³⁸.

Esto nos permite inferir que en el decenio de los años setenta se introdujeron cambios importantes, centrados en el mejoramiento y racionalización de los

36 Teodoro Hernández Niño, «El Corregimiento de Palermo y su evolución funcional». (Tunja: Universidad pedagógica y Tecnológica de Colombia, Facultad de Ciencias de la Educación, Escuela de Ciencias Sociales. 1996, 92-9.

37 Alberto Guillermo Flórez - Malagón. «Dime qué comes y te diré quien eres,» en: *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Alberto Guillermo Flórez Malagón (Editor), Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

38 Rafael, Arturo Riaño Sanabria, José Vicente Acuña Villanueva, «Análisis del Estado actual del Ganado Vacuno de Tinguavita Paipa y Sugerencias para mejorar su Producción». (Tunja: Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Facultad de Agronomía, trabajo de grado Escuela de Agronomía, 1971), 74- 80.

pastos, considerando que los pastos eran el alimento principal del ganado, lo que influía relativamente en la producción de leche, que dejó de ser un producto extraído para la familia, el excedente se empezó a vender para cubrir la demanda de leche en el área urbana. Por tanto, la leche se convirtió en alimento y en producto básico de la canasta familiar, derivado de la producción ganadera.

En el corregimiento de Palermo (área rural del municipio de Paipa), a comienzos del decenio de los setenta, según Teodoro Hernández, el 95% de familias se dedicaba a la cría de ganado bovino, con destino a la producción de leche y sus derivados, y al sacrificio para la producción y venta de carne. En esta región había mayor producción de ganado debido a las buenas condiciones de los pastos, a la existencia de riachuelos y quebradas, y a la variedad de clima. Otras regiones de producción ganadera referidas además de la hacienda Tunguavita y de Palermo, es o la zona conocida como Pantano de Vargas y Quebrada Honda, donde se describe humedad que favorece la producción de buenos pastos que son importantes para la ganadería.

A continuación se describirán algunos aspectos sobre la ganadería: pastoreo y alimentación, aspectos tecnológicos, vacunación, transporte y mercado; esto ligado a los procesos sociales y prácticas culturales que se articulan con la producción.

Pastoreo y alimentación

El pastoreo y el cercamiento con alambres de púas se consideran expresión de modernización de la ganadería, como lo refieren Alberto Malagón y Stefania Gallini³⁹. Según estos autores a comienzos del siglo XX este proceso se fue afianzando, en primer lugar para definir situaciones de propiedad, titulación y pertenencia de terrenos; en segundo lugar, como medida de control para evitar que el ganado deambulara por áreas aledañas y controlar así el cimarronaje ganadero. «Las inversiones tecnológica de la ganadería colombiana desde mediados del siglo XIX eran: nuevos pastos, cerca de alambre de púa y razas extranjeras de ganado»⁴⁰. En Paipa esta

39 Stefania Gallini, «De razas y carnes. Veterinarios y discursos expertos e la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900- 1950, » en: *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Alberto Guillermo Flórez Malagón (Editor). (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008). Alberto Guillermo Flórez - Malagón, «Dime qué comes y te diré quien eres,» en: *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Alberto Guillermo Flórez Malagón (Editor), (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

40 Shawn Van Ausdal, «Ni calamidad ni panacea: una reflexión en torno a la historiografía de la ganadería colombiana,» en: *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Alberto

situación fue importante con el incremento en la producción ganadera en el decenio de los años setenta, y fue implementado para delimitar el consumo de pastos y controlar al ganado, en señal de propiedad.

Con relación a la producción de pastos en la Granja Tunguavita se cultivó, al iniciarse la década de los años setenta, Kikuyo, gramíneas perenne, que eran más resistentes al pastoreo y al pisoteo, y que contenía un alto valor nutritivo. Este pasto se mezclaba con Ray Grass, trébol Blanco (leguminosas) y carretón, para que las vacas tuvieran una alimentación nutritiva. Los productores ganaderos consideraban que la mezcla generaba buenos resultados con alto valor nutritivo; pero para lograr buenos pastos se debería aplicar fertilizantes, estas técnicas requerían realizarlo bajo adecuadas condiciones de riego y humedad, para que favorecieran la germinación de semillas, esta práctica se debía realizar cada dos años. Pero estas formas de tecnificación iban más allá de los saberes tradicionales, tampoco eran accesibles a ellos; por tanto se creó una brecha entre el saber científico, el saber popular, puesto que los campesinos tradicionales seguían criando el ganado con el pasto que le producía el suelo y a medida que este se desgastaba, posiblemente desmejoraba la producción ganadera, que tal vez los campesinos ni lo percibieron y tampoco recibieron acompañamiento técnico.

En algunos casos el ganado cruzaba las cercas para aprovechar los pastos de otros predios, en otros casos los campesinos propiciaban el cruce del ganado a otras fincas y en horarios poco visibles, con el fin de usufructuar dichos recursos para alimentar el ganado. Para evitar el pastoreo abusivo se implementaron medidas correctivas o sancionatorias, que consistieron en llevar los animales: vacas, cerdos, ovejas, caballos y otros, al Coso municipal. El *coso municipal* fue una sanción utilizada para evitar que hubieran animales sueltos en las vías públicas, con esta práctica igualmente se pretendió dirimir los conflictos en el cuidado de animales, así, quien encontrara en su predio animales que no eran de su propiedad, los llevaba a un lugar cercano donde debía pagar una multa, que posteriormente debía ser entregada a la administración municipal. Por ejemplo, Marco Tulio Benítez, en mayo de 1971, llevó al coso tres reses que encontró en su predio pastoreando después de las 12 de la noche⁴¹.

Guillermo Flórez Malagón (Editor), (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

41 Queja policiva que colocó Marco Tulio Benítez y Luis Vega- Mayordomo de Benítez, Denuncia a Marco A. Cardona, porque dejó pasar tres vacas a pastorear después de la media noche, 4 de mayo de 1971. Archivo Municipal de Paipa.

Hacia el decenio de los años setenta en Paipa hubo denuncias sobre la forma como los habitantes violentaban las cercas para pastorear en forma ilegal y abusiva en otros potreros, como se acusó a las señoras Rojas Fonseca y Romero de Gómez, por entrar ilegalmente el ganado a la hacienda Tunguavita, por dichas prácticas les cobraron una multa de \$200, a la vez se les hizo firmar una caución so pena de pagar una sanción de \$500⁴². Esta práctica cultural – normativa pretendía regular el pastoreo y evitar incursiones de semovientes en la propiedad privada.

Aspectos tecnológicos

En las décadas de los años 20 y 30 del siglo XX, la importación de razas como Durham (Shorthorn), Hereford, Red poll, Normando, Holstein⁴³ y otras razas, fomentó en la cultura ganadera un doble propósito: carne y leche, que generó cambios considerables que conllevaron a centrar la atención en la leche⁴⁴, situación que se afianzó más en la Sabana de Bogotá y en las tierras altas, por la calidad de los pastos y por la adaptación del ganado a estas temperaturas. Una de las innovaciones en la producción ganadera fue mezclar dos razas, la cebú y la criolla, que se efectuó con fines económicos para obtener mayor cantidad de carne, que demandaban las poblaciones del área urbana, con estas dinámicas de modernización se obtuvo una «mejora» en las razas, cuyo objetivo fue aumentar la producción de carne⁴⁵.

En las regiones también se adoptaron ciertas medidas tecnológicas, que fueron asumidas como procesos de modernización a nivel de infraestructura, lo que generó cambios importantes en la producción ganadera; igualmente se produjo una especie de movilidad de las regiones productivas, pero también descubrimientos como la importancia del forraje para engordar el ganado. Por otra parte, en las áreas rurales la ganadería empezó a ser una actividad

42 Ignacio Medina Patarroyo- Alcalde especial de Paipa, Resolución s.n., Por la cual se impone una sanción, s.f. (aprox. 1971). Archivo Municipal de Paipa.

43 Un estudio sobre la exposición de la raza Holstein en la Ceja Antioquia, da cuenta de la exposición ganadera que se efectuó entre 1949 y 1959, que tuvo como propósito mejorar genéticamente las razas, a la vez que se impulsó la transición hacia la ganadería especializada, con una noción industrial hacia la producción de ciertas razas para vender genéticamente a otras áreas ganaderas. Otro negocio que se derivó de éste fue el de la leche José Roberto Álvarez Múnera. «Holstein: la nodriza de los antioqueños». *Historia Crítica*, n° 48, 83- 109 (septiembre – diciembre de 2012): 86. doi: 10.7440/historit48.2012.05

44 Shawn Van Ausdal, «Un mosaico cambiante. Notas sobre una geografía histórica de la ganadería en Colombia, 1850 – 1950,» en: *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

45 Stefania Gallini «De razas y carnes. Veterinarios y discursos expertos e la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900- 1950,» en: *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

complementaria de la agricultura, generando una nueva escala en la producción de cereales y de ganadería, que generó cambios importantes, en una forma sutil, en las economías campesinas. El concepto de pequeña escala es retomado de Van Ausdal para quien la producción ganadera no fue una actividad principalmente de los ricos y poderosos, sino de campesinos pobres⁴⁶.

A nivel nacional, hacia la década de los años 50 del siglo XX, se inició una nueva etapa de tecnificación ganadera, a partir de la inversión de las fundaciones Ford y Rockefeller, para la investigación científica con la que se pretendía mejorar la producción de pastos y forrajes, lo que significó una variación contigua de la agricultura y la ganadería hacia la configuración de un sector agroindustrial. Estas innovaciones se afianzaron durante la segunda mitad del siglo XX, se centraron en el cruce de las razas⁴⁷, en la producción de mayor cantidad de carne para responder a la demanda de la población urbana. El incremento en la producción, al igual que el control de las epidemias motivaron la definición de políticas de higienización y salubridad pública, tanto para los humanos como para los animales y su tratamiento; lo que a su vez generó cambios en la forma de producir, conservar y consumir los productos.

En la década de los años setenta, se puede apreciar la incorporación de razas europeas como la Holstein, la Cebú y la normando, aunque esta última al parecer llegó a comienzos de siglo XX, en la región cundiboyacense y en Paipa en particular, para la época, no era muy común. Esta raza, según los campesinos generó cambios significativos en la producción láctea y quesera, y se convirtió en un sector significativo para los pequeños productores. Mientras que en áreas como la hacienda Tunguavita se empezaron a hacer experimentos con razas europeas como la raza de Guernsey, que corresponde a vacas lecheras de tamaño medio, su color predominante es grisáceo con manchas blancas, se describen como dóciles y con facilidad para el manejo, se le consideró raza rústica, prolífica y longeva en relación con otras razas lecheras.

46 Shawn Van Ausdal, «Un mosaico cambiante. Notas sobre una geografía histórica de la ganadería en Colombia, 1850 – 1950,» en: *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón, (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

47 Stefania Gallini, «De razas y carnes. Veterinarios y discursos expertos e la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900- 1950,» en: *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

El pelaje puede tener varias tonalidades que van del amarillo claro, bayo, castaño o amarillo rojizo, con manchas blancas en diferentes sitios del cuerpo especialmente en la frente, vientre, las patas, el penacho de la cola, el lomo y las caderas. La piel debe tener pigmentación amarilla dorada y tener una secreción grasosa amarilla fuerte, principalmente en el interior de las orejas, alrededor de los ojos, la nariz y la base de los cuernos. Esta secreción es un signo típico, muy valioso, indicativo de la producción de leche y grasa. La leche de Guernsey es de color amarillo⁴⁸.

Con respecto a la raza Holstein, que se consideraba buena productora láctea, estas vacas provenían de los países bajos, es una raza lechera de tamaño grande y fáciles de manejar, se trataba de una vaca con manchas negras y blancas, que producía otro color de piel diferente al blanco o negro bien definido.

La producción ganadera también está asociada con épocas, momentos productivos y particularmente con la influencia de la tecnología, por ejemplo, la introducción de ganado europeo como el cebú, del que refiere Luis Rubén Pérez hacia mediados del siglo XX, con que se pretendió incrementar la producción de carne. Para la época, década de los años setenta, igualmente se impulsó el cruce de razas para lograr una mejor producción láctea y de carne.

En términos generales en la ganadería y producción de carne se puede apreciar, la importación de razas de ganado, los cruces, el cercamiento con alambre de púas⁴⁹, igualmente el mejoramiento de la alimentación-nutrición del ganado, alimentar con buenos pastos- pastos artificiales y sal, aunque algunas de estas prácticas se introdujeron a comienzos de siglo XX, en regiones como la cundiboyacense se extendieron en la segunda mitad del siglo. Esta innovación tecnológica se enfocó principalmente a la cría, crecimiento y mejoramiento de las razas de ganado; se puede apreciar que hubo gran preocupación por la nutrición, la salud de las vacas y el mejoramiento de su producción⁵⁰; asimismo se empezó un proceso de vacunación de los

48 Rafael, Arturo Riaño Sanabria, José Vicente Acuña Villanueva, «Análisis del Estado actual del Ganado Vacuno de Tanguavita Paipa y Sugerencias para mejorar su Producción». (Tunja: Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Facultad de Agronomía, Escuela de Agronomía, 1971), 46-47.

49 Esta al parecer es una innovación que se introdujo a finales del siglo XIX y se extendió en la primera mitad del siglo XX se convirtió en práctica para definir propiedad del terreno y para evitar el cimarronaje de las reses, pero también para controlar la cantidad de reses que existían en un potrero y evitar que estas quedaran libres; a la vez el cercado permitió apropiarse de terrenos baldíos y afianzar mecanismos de propiedad, que posteriormente serían utilizados para legalizar los títulos. Alberto Guillermo Flórez - Malagón. «Ganado, ¿Para qué? Usos del Ganado en Colombia 1900- 1950,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón, (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

50 Shawn Van Ausdal. «Un mosaico cambiante. Notas sobre una geografía histórica de la ganadería en Colombia, 1850 – 1950,» en: *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Editado

animales. Estas nuevas prácticas en la ganadería rápidamente favorecieron el cuidado a pequeña y gran escala, por lo que en las áreas rurales los campesinos, además de la producción agrícola, iniciaron a cuidar una o dos vacas; y otros vieron que era más rentable y menos sacrificante la producción ganadera que la agricultura, por lo que rápidamente dieron ese salto.

Vacunación

En la década de los años setenta en todo el país hubo brotes de fiebre aftosa y posible presencia de hidrofobia. Al respecto, la vacunación del ganado fue para evitar la propagación del brote. Funcionarios del ICA- Instituto Colombiano Agropecuario, fueron los encargados de verificar la existencia de dicha bacteria y de tomar las medidas sanitarias, como se resaltó en 1974, en que se ordenó tomar las medidas necesarias para evitar un brote de contagio, debido a la muerte de una vaca, cuyas causas no estaban definidas⁵¹.

Para evitar el contagio por Fiebre Aftosa⁵², se hizo una fuerte campaña en 1972, pues al parecer fue una epidemia muy fuerte, que afectó considerablemente al ganado, por lo que las medidas sanitarias buscaban prevenir su expansión, se hizo una campaña de vacunación intensiva y periódica de los ganados susceptibles. Las medidas se orientaban principalmente a las reses que habían estado en exposición ganadera o iban a ser movilizadas. Para controlar dicha epidemia se determinó la vacunación de todo el ganado mayor de 4 meses, esta vacunación se debería efectuar cada 4 meses, para lo cual, el territorio de Paipa se dividió en 5 zonas, para garantizar la vacunación de todo el ganado según las veredas⁵³. Igualmente, el Ministerio de Agricultura expidió una serie de normatividades para promover la vacunación, entre estas: verificar los requisitos y condiciones sobre el desplazamiento del ganado. A través de esta resolución también se establecieron parámetros de movilización de animales, que sería presentada a las autoridades civiles y militares en los retenes de aduanas, tránsito, resguardo interdepartamental. Estos funcionarios estaban en la obligación de exigir la guía de tránsito y movilización de ganado: bovino, caprino,

por Alberto Guillermo Flórez Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

51 Rómulo A. Chaparro, Oficio enviado al comandante de la policía nacional, 25 de septiembre de 1974. Archivo Municipal de Paipa.

52 La fiebre aftosa es una enfermedad viral A Colombia y Venezuela el VFA llegó alrededor de 1950, peor se originó al parecer en 1514 en Europa. Julián Ruiz – Sáenz, Jairo Jaime y Víctor Varela, «Virus de Fiebre Aftosa. Una aproximación al Estado del arte», Revista Colombiana de Ciencias Pecuarias, vol. 22, n° 2, 209 - 220 (abril- junio de 2009): 209 - 210.

53 Hernán Jaramillo Ocampo, Resolución Min Agricultura No. 445, 21 de noviembre de 1972, Ministro de Agricultura.

ovino y porcino. Como parte de la reglamentación, se prohibía el tránsito de animales infectados con fiebre aftosa o cualquier enfermedad vesicular, con excepción de los animales bajo supervisión del ICA, los que podían transportarse a áreas cercanas al matadero público, para el sacrificio.

Al detectarse un brote de fiebre aftosa⁵⁴, el médico veterinario debería notificar el caso a la respectiva gerencia regional, indicando la zona que debía someterse a cuarentena, las características del brote, número aproximado de casos de brote y demás información que se consideraran necesarias, lo que justificó la expedición de la correspondiente resolución de cuarentenaria. Además deberían implementarse medidas sanitarias como: - aislamiento de los animales enfermos o sospechosos de estarlo; restringir el tránsito de personas, vehículos, implementos, animales o cualquier otro medio de difusión de la enfermedad. - desinfección rigurosa de los establos, corrales, bretes, bebederos, comederos, y demás objetos que hubieran estado en contacto con los animales enfermos. Estos lugares deberían ser sometidos a desinfección. Para la desinfección se deberían utilizar soluciones en concentraciones apropiadas a base de las sustancias desinfectantes que aconsejaba el servicio de sanidad animal ICA. Por su parte, las personas encargadas del manejo y cuidado de los animales, antes de salir de la finca, deberían cambiarse de ropa y calzado y someterse a limpieza personal. Adicionalmente, se prohibía la entrada de personas extrañas, vehículos y animales a las fincas afectadas; -revacunación de los animales susceptibles, a juicio del médico veterinario; -los animales muertos a consecuencia de la enfermedad, se deberían enterrar dentro de la misma finca;- el médico veterinario debería impartir por escrito las medidas sanitarias y verificar su cumplimiento⁵⁵. Estos eran algunos de los controles sanitarios orientados a prevenir la expansión de la epidemia en las regiones afectadas o sospechosas.

Transporte y Mercado

El transporte de ganado se realizaba con frecuencia, para ferias ganaderas, para el mercado y para el sacrificio. Esta actividad estaba regulada por la Alcaldía Municipal, la que exigía un permiso especial para transportar un número definido de reses. El propósito del control iba en dos direcciones,

54 Entiéndase por lugares afectados o infectados la región geográfica en donde había o que en los últimos 30 días se hubiera presentado uno o más lugares infectados en los últimos 30 días. Para los efectos anteriores se tomarán medidas sanitarias de 41 días alrededor del lugar afectado, con un Radio mínimo de 20 km con 1 una extensión mayor, que sería determinado por las circunstancias del brote.

55 Hernán Jaramillo Ocampo, Resolución del Ministerio de Agricultura, n° 445, 21 de noviembre de 1972, Ministro de Agricultura.

definir las rutas de transporte para tener un registro del número de semovientes, y en segundo lugar, y tal vez lo más importante, que por cada res que se transportaba se debía pagar impuesto.

Se transportaba ganado entre ciudades como: Sogamoso, Duitama, Paipa, Tunja, Bogotá en esta ruta generalmente el ganado provenía de los Llanos Orientales, y hacía parte del mercado nacional, desde esta perspectiva consideramos relevante los aportes de Van Ausdal en el sentido de considerar que el ganado fue un elemento de integración del país, aunque diferimos respecto a la división del trabajo, porque lo que estaba en juego eran factores económicos y culturales, ligados al tipo de ganado; es decir el peso y características de un semoviente, pero también el fin para el cual era transportado⁵⁶. Otras rutas de ganado se realizaban entre las poblaciones cercanas como lo refiere María Helena Bonilla: «Pues de aquí venían a llevar ganado para Tuta, Tunja, Toca, Sogamoso, Duitama y Santa Rosa»⁵⁷; uno de los mercados más importantes de la región era Paipa, se realizaban semanalmente los días miércoles.

Para el transporte de ganado entre ciudades se hacía necesario un permiso de la administración municipal, en que se debía especificar el número de reses, la fecha y las placas del vehículo. Pero muchos transportadores para omitir el pagar impuesto no relacionaban todas las reses que iban a transportar, solicitaban permiso por un número menor y transportaban otro número de semovientes; y en las requisas y revisión de las autoridades al ser comprobado el abuso, como ocurrió con el señor Tito Torres, les imponían una sanción que consistía en pago de multa al erario público⁵⁸.

El mercado del ganado que se realizaba en Paipa, en la década de los años setenta, provenía de pueblos cercanos como; Toca, Firavitoba, Tuta,

56 Shawn Van Ausdal, «Un mosaico cambiante. Notas sobre una geografía histórica de la ganadería en Colombia, 1850 – 1950,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

57 La familia Bonilla, es una familia que tradicionalmente se dedica al comercio de ganado, quienes también eran propietarios de varias carnicerías. Ellos son: Camilo Bonilla, Rafael Bonilla, ya fallecidos, Alberto Bonilla, actual comercializador, y Benjamín Bonilla. Entrevista a María Helena Bonilla- hija de Benjamín Bonilla, 13 de marzo de 2021, Paipa Centro.

58 «Considerando que los agentes de aduana con sede en este municipio, impusieron en el día de hoy las licencias números 1841 y 1840, expedidas por el ICA al señor Tito Torres, para transportar de la ciudad de Sogamoso a Tunja, la primera seis novillos, y en la segunda 15; en la misma forma aparece en la licencia expedida en la ciudad de Sogamoso, pero no coinciden con el número que dice en las planillas, sino que en los camiones aparece un novillo más. Por lo que el alcalde observa que se está violando la ley. Al respecto resuelve, artículo primero, sancionar al señor Tito Torres por violar las disposiciones según lo anotado anteriormente, con multa de \$50, quería pagar la tesorería municipal». Reinaldo González - Alcalde Especial, Resolución n° 01, 1 de febrero de 1977, Archivo, Alcaldía Especial de Paipa.

Sotaquirá; y un poco más lejano, de zonas como los Llanos Orientales. Al respecto Héctor Rodríguez, resalta: «[...] de esos pueblos llegaba ganado de muy buena calidad, en ese tiempo unos bueyes de 50 arrobas», por lo que el peso y el tamaño de los animales era un referente de calidad, tanto para extraer la carne como para las actividades lácteas, de transporte y tracción que eran utilizados. En las áreas rurales, los bueyes se utilizaban, además para «arar, para moler el trigo; era un ganado alto, que duraba 3- 4 años para cebarlos, los mantenían amarrados, y todos los días les cambiaban el pasto, les echaban sal»⁵⁹. La base de la alimentación, en su mayoría, eran pastos naturales, hasta esa época no se hablaba de pastos artificiales, aunque a nivel nacional desde la década de los años 50 se fomentó la industria ganadera como lo refiere Stefania Gallini en su estudio sobre la ganadería en Colombia⁶⁰, para el caso de Paipa y de localidades aledañas, la producción pecuaria, en la mayoría de los casos, aún era artesanal.

La venta de ganado vacuno en pie se realizaba en Paipa los días miércoles, en Duitama el domingo, en Tuta el domingo y en Tunja el viernes⁶¹; de igual manera, se transportaba ganado a Bogotá por intermediarios. El mercado del ganado en Paipa se realizaba en forma doméstica, es decir, cuando se negociaba entre familiares y vecinos, estos se compraban en las fincas y en algunas ocasiones en el mercado; también había mercado de orden local, cuando se llevaba a Paipa los días miércoles, y a las ferias ganaderas, que se realizaban anualmente el 7, 8 y 9 de diciembre. El mercado del miércoles «comenzaba más o menos desde las 6 de la mañana hasta medio día. Acá llegaban comerciantes de varias ciudades tanto a comprar como a vender, las razas normando Holstein, varias razas de ganado»⁶². En el mercado regional e interregional, cuando se trasladaba a otras localidades, demandaba el transporte y los permisos gubernamentales.

Benjamín Bonilla cuenta cómo era el comercio de ganado en la década de los años setenta en Paipa:

59 Olga Yanet Acuña Rodríguez y Carolina Pinzón Camargo, entrevista a Héctor Rodríguez, Paipa Centro, 19 de octubre de 2020.

60 Stefania Gallini. «De razas y carnes. Veterinarios y discursos expertos e la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900- 1950,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

61 Teodoro Hernández Niño. «El Corregimiento de Palermo y su evolución funcional». (Tunja: Universidad pedagógica y Tecnológica de Colombia, Facultad de Ciencias de la Educación, Escuela de Ciencias Sociales. 1996), 92-96.

62 Entrevista a Francisco Ruiz, comerciante de ganado en Paipa. 3 de abril de 2021, Paipa Centro.

En la plaza se vendía, todo el mundo vendía, traían de los páramos, de muchas partes, una vaquita, un becerrito, un torito. Yo lo compraba y si no lo compraba yo, me lo quitaba otro señor; y sumercé el pesero, jediondo, llegaba -y déjemela en 800, 600 llegaba su mercé me la deja en nueve, tome la plata⁶³.

Los precios del ganado dependían de la calidad del ganado, de la raza, y de las relaciones de la oferta y la demanda; sin duda uno de los factores que incidía en los precios en esta región fue el clima, que incidía en la cantidad y calidad de pasto existente, también las características físicas del semoviente y el transporte, si era el caso.

En el mercado del ganado y en los negocios se articulaban prácticas culturales propias de la sociedad rural, quienes establecían relaciones de confianza, que los negociantes asociaban como que «la gente tenía palabra»⁶⁴; es decir, que se respetaban los acuerdos verbales, respecto a los pagos, formas de pago y valores; no obstante, en algunos casos ciertos compradores le daban al vendedor una parte del valor y le quedaban debiendo el resto, cuando este acudía para recibir el valor restante le decían que, le habían robado la res y que debían perder por mitades; otras veces el comprador se desaparecía y con él, el ganado y el dinero⁶⁵, luego el sentir de ‘la palabra’ en los últimos tiempos se ha debilitado, como lo refieren los entrevistados en sus relatos.

Procesos sociales y culturales

La producción láctea paulatinamente reemplazó la producción agrícola, puesto que áreas dedicadas a la siembra de cereales y frutales fueron dedicadas a la ganadería. Los campesinos vieron que en la región se producían buenos pastos, naturales y que el ganado podía alimentarse a base de pastos verdes, espesos, nativos; mientras otros proyectaron mejorar los pastos por eso sembraron Kikuyo, trébol, carretón y pasto imperial⁶⁶. Así empezaron a criar y cuidar ganado, enfocada principalmente al sector lácteo y sus derivados, que posiblemente les resultaba de mayor rentabilidad. Paulatinamente la

63 Entrevista a Benjamín Bonilla, 13 de marzo de 2021, Paipa Centro.

64 Olga Yanet Acuña Rodríguez y Carolina Pinzón Camargo, entrevista a Héctor Rodríguez, Paipa Centro, 19 de octubre de 2020

65 Olga Yanet Acuña Rodríguez y Carolina Pinzón Camargo, entrevista a Alberto Bonilla, Paipa Centro, 19 de octubre de 2020.

66 Alba Rocío Canaria Rodríguez, Jairo, Corredor González. «Diagnóstico sobre oferta y comercialización de leche cruda en las bebidas de Bonza, Romita, Sátiva y Toibita del Municipio de Paipa». (Tunja: Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia- Instituto de Educación Abierta y a Distancia, programa de Tecnología en Mercadeo Agropecuario, 1995), 0-51.

leche obtuvo mayor demanda debido al incremento de la población urbana, a la producción de queso y alimentos como los amasijos, para los que la leche es materia prima importante.

Los usos del ganado eran diversos, además del consumo de la carne, la leche, el cuero, el sebo y de las demás partes de la res. Flórez Malagón analizó otros usos que son importantes, que aunque no hacen parte de este estudio abren una beta de trabajo para futuras investigaciones, desde una perspectiva cultural. El uso del ganado como distracción y socialización lo asoció con un universo simbólico más complejo, alrededor de la fiesta taurina y que creó muchos de los contenidos culturales del mundo hispánico. Esta se considera una actividad de tradición española en América, cuya función se orientó más al ocio y diversión dentro las prácticas institucionalizadas del Toreo, asociadas con prácticas de dominación masculina y de la imposición de un modelo carnívoro europeo, que involucró al ganado en todos los aspectos de la cotidianidad⁶⁷. Estos se consideran antecedentes de las corralejas y de las fiestas populares, que tenían fines culturales y económicos en que se integraban los diversos grupos sociales. De las reflexiones del autor se infieren los diversos usos que se le han dado a la ganadería, el ganado fue fuente de múltiples actividades y usos, lo que aún no ha sido abordado por la historiografía; por otra parte, el consumo de carne no siempre fue el objeto final de la cría de ganado, aunque en diferentes lugares y momentos constituyó una prioridad para los criadores; así las cosas, esto motiva a estudiar la ganadería desde perspectivas diversas, no solamente desde lo económico como tradicionalmente se ha asociado, sino el valor simbólico que es asociado a la cultura y a lo social, de igual manera, es un referente para analizar el poder local de las diversas interacciones que esto se deriva.

Para el caso de Paipa las ferias ganaderas que tenían como finalidad la exposición de los mejores ejemplares de razas, aspecto que se abordará en otro capítulo; por otra parte, el mercado del ganado y el lugar de socialización en que interactuaban compradores, vendedores de varias regiones. Estas ferias como referentes culturales paulatinamente introdujeron en los habitantes el sentido de la producción de ganado, hasta convertirse en factor importante de la economía local.

67 Alberto Guillermo Flórez - Malagón. «Ganado, ¿Para qué? Usos del Ganado en Colombia 1900- 1950,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

El Estado a través de los entes territoriales: municipios y departamentos estableció mecanismos para regular el comercio de ganado y particularmente para cobrar los respectivos impuestos, teniendo en cuenta que este era un ingreso importante para el erario público. Las prácticas de control y regulación implementadas por el Estado a través de la Alcaldía municipal, se orientó en varias direcciones: venta de animales, transporte de animales, regulación de los mataderos, impuestos de degüello, regulación del precio de venta de la carne, condiciones higiénicas, de esta manera el sentido de la producción y el consumo de la carne se asumió como política de Estado con miras a la configuración de sociedad nacional⁶⁸, con las que se definieron políticas sobre higiene y salubridad pública, y particularmente relacionadas con impuestos sobre venta, transporte y degüello de semovientes, de la carne y demás productos derivado.

Abigeato: Robo de ganado y degüello clandestino

El robo de ganado-abigeato y el degüello clandestino fue una práctica de resistencia realizada por peseros, con el fin de evitar el pago de impuestos, para el sacrificio de ganado enfermo o no apto para el consumo; en otros casos este degüello estaba asociado con abigeato, es decir robo y sacrificio de ganado. Flórez Malagón alude al degüello clandestino, en la primera mitad de siglo XX, como estrategia para responder a la demanda de consumo de carne, teniendo en cuenta la disminución del ganado, particularmente en la década de los años treinta⁶⁹. De acuerdo con los datos que presenta Andersen sobre consumo de carne hacia 1968, se puede asumir como un proceso progresivo, por ejemplo, para el caso de Boyacá se logra apreciar que había una población de ganado bovino de 1561 reses, solo superada por el número de reses de Córdoba con 1995, Bolívar 2180 y Magdalena con 2272. En el departamento se sacrificaban 65 reses, por lo que había un excedente de 119⁷⁰; por ende, este número posiblemente se trasportaba en otras regiones, pero no necesariamente aparece en los registros oficiales. El transporte de ganado y carne, aunque estaba regulado, no siempre había

68 Ingrid Johanna Bolívar. «Discursos estatales geografía del de carne de res en Colombia,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez-Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

69 Alberto Guillermo Flórez - Malagón. «El mercado de la carne a finales del siglo XIX Y primera parte del siglo XX,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón, (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

70 P. Pinstrup – Andersen. *Mercado de ganado bovino y carne de res en Colombia*. (Cali: Centro Internacional de Agricultura Tropical, enero de 1970), 21. Consultado el 10 de enero de 2021, en: http://ciat-library.ciat.cgiar.org/ciat_digital/CIAT/books/historical/185.pdf

los respectivos controles y esto era aprovechado por los transportadores y comerciantes que lo llevaban a otras regiones.

Hacia la década de los años setenta en Paipa se hablaba de una banda dedicada al robo de ganado, ésta la conformaban, en versión de los habitantes, miembros de la familia Coronado, con unos primos de apellido Pedraza, que combinaban actividades lícitas de compra y venta de ganado y carne que realizaban en el matadero municipal, con prácticas de robo y sacrificio de ganado en los potreros, esta carne la comercializaban con compradores de otras regiones del país. A los mismos Coronado los llamaban carrangueros⁷¹, porque compraban reses enfermas y vendían la carne en estado de descomposición para hacer embutidos en las salsamentarias⁷². Alberto Bonilla, Luis Coronado y Luis Pedraza⁷³ frecuentemente fueron multados por no pagar impuestos de degüello, de transporte, y por no acoger y aplicar las medidas higiénicas y sanitarias; también fueron acusados de robar y sacrificar ganado en los potreros. Estas reses una vez robado, era sacrificado, despresado en el potrero; y luego transportaban esta carne a otras regiones o la venían a las salsamentarias.

Personajes como Jesús Coronado Pedraza, Epimenio Suárez Becerra y Luis Alfredo Alfonso fueron sorprendidos por las autoridades despresando una res, en un potrero aledaño al casco urbano de Paipa. Al ser interrogados por las autoridades, resaltaron que la res (vaca) era de propiedad de Jesús Coronado Pedraza, de esa manera sustentaron la propiedad; pero la carne estaba en malas condiciones sanitarias y no había sido sellada. Las autoridades consideraron que estos personajes pretendían vender la carne en mal estado a la ciudadanía, con el fin de evadir el pago de impuestos por sacrificio de ganado vacuno. Estos tres personajes fueron multados con el pago de \$500.00 cada uno. Por su parte, a Sergio y Rafael López Díaz les sellaron los establecimientos que tenían en el matadero municipal para el sacrificio de ganado vacuno, por transportar carne en forma ilegal a otros municipios⁷⁴. En mayo de 1973 había sido sancionado con el pago de \$200.

71 El término carranguero se asocia con comerciantes de carne proveniente de animales muertos. Olga Yanet Acuña Rodríguez, Ruth Nayibe Cárdenas y Julio Aldemar Gómez, «Identidad Boyacense: Cultura popular, Folklor y Carranga (1960 – 1980)». *Anuario de Historia Regional y de las Fronteras*, vol. 24, n° 1 (2019): 48, DOI: <http://dx.doi.org/10.18273/revanu.v24n1-201900>

72 Olga Yanet Acuña Rodríguez y Libia Carolina Pinzón Camargo. Entrevista a Héctor Rodríguez, Paipa – Centro, 19 de octubre de 2020.

73 Ignacio Medina Patarroyo- Alcalde especial de Paipa, oficio n° 035, oficio enviado al Secretario de Gobierno de Tunja, 12 de abril de 1972, Archivo, Alcaldía de Paipa.

74 Guillermo Galvez- Alcalde Especial de Paipa, Resolución n° 054, 17 de septiembre de 1973, Archivo Municipal de Paipa.

oo porque al hacer la inspección de saneamiento, se encontró carne no apta para el consumo humano, cuyo sacrificio se había realizado sin las debidas medidas sanitarias⁷⁵.

Otra denuncia fue hecha por el Recaudador de rentas en 1974; al respecto, se resalta que al exigir el recibo de pago de impuestos por degüello en la entrada del matadero, a quienes sacrificaban ganado, unos protestaron; pero en el caso de Custodio Coronado sacó por una pared la carne de una res que había sacrificado, resaltando que tenía pagos los impuestos, pero no tenía por qué demostrar el recibo, pues en el momento no tenía la constancia de cancelación correspondiente⁷⁶. Mediante resolución 01, del 8 de enero de 1976, se sancionó a Custodio Coronado por que sacrificó una becerra, en horario prohibido⁷⁷. Este personaje también fue sancionado por violentar la puerta y el candado para sacrificar dos reses⁷⁸. Otra sanción impuesta a Coronado se produjo en 1980, por el incumplimiento en el pago de impuesto, por lo que se le selló la fama, se le prohibió el sacrificio de ganado, el expendio de carne y se impuso multa por valor de \$500.00⁷⁹. Con pago de multa de \$200 se sancionó a Constantino Coronado, por permitirle a Jesús Coronado vender carne en su establecimiento, sin los permisos sanitarios requeridos⁸⁰.

Sergio López también fue sancionado por sacrificar ganado en forma ilegal reiteradamente y por agresión a las autoridades, se ordenó arrestarlo por 72 horas, mientras que Pedro Bonilla y Custodio Coronado, continuaron sacrificando ganado sin atender a las medidas emitidas por la Alcaldía, por lo que se les impuso una multa de \$200.00 a cada uno⁸¹. Las sanciones se imponían también porque además de infringir las normas, estos personajes agredían a los funcionarios y a las autoridades. Posteriormente (en 1980) nuevamente se sancionó a López porque sacrificó una res en el matadero municipal antes de la hora permitida, porque dicha res se encontraba

75 Guillermo Galvez- Alcalde Especial de Paipa, Resolución número 018, 18 de mayo de 1973. Emiro H. Vargas-promotor II de saneamiento, Oficio n° 78, Saneamiento de Paipa- san Vicente Paul, 18 de mayo de 1973. Archivo Municipal del Municipio de Paipa.

76 Pedro A. Quintero- agente de rentas, Oficio enviado al tesorero municipal, oficio s.n, 11 de julio de 1974. Archivo Municipal de Paipa.

77 María Inés López - secretaria alcaldía, 8 de enero de 1976, resolución 01. Archivo Alcaldía Municipal de Paipa.

78 Carlos Sanabria- Inspector de Saneamiento Ambiental, oficio enviado por funcionario de salud pública - saneamiento de Paipa, oficio s.n. Enviado al alcalde del municipio de Paipa, 30 de octubre de 1978. Archivo Municipal de Paipa.

79 Graciela Higuera de Guatibonza - Alcaldesa de Paipa, Resolución 235 de 1980, 5 de agosto de 1980, Archivo Municipal de Paipa.

80 Graciela Higuera de Guatibonza - Alcaldesa de Paipa. Resolución 202 de 1980, 5 de agosto 1980. Archivo Municipal de Paipa.

81 Miguel A. Rodríguez Vásquez- Alcalde de Paipa, Resolución No. 041 de 1977, 29 de septiembre de 1977, y Resolución No. 031 de 1977 del 30 de agosto de 1977, Archivo Alcaldía de Paipa.

enferma y no contaba con las licencia respectiva, la carne de la res mencionada fue llevada a Bogotá sin los sellos respectivos del personal de higiene⁸². La sanción impuesta a Sergio López, en este caso, se realizó más por no haber cancelado lo concerniente al impuesto de degüello, que por realizar prácticas ilegales relacionadas con el sacrificio de ganado en horas no permitidas, violentando el mismo establecimiento. A la vez que se omitió aludir al sacrificio de una vaca enferma y lo concerniente a la venta de carne con previa autorización.

Otros peseros vendían carne, pero no con las medidas establecidas, en ocasiones les quitaban cantidad, le colocaban hueso o sebo para aumentar peso; sobre las medidas se alude a que peseros como Alberto Bonilla, aunque esta actividad no era generalizada, ante las denuncias de los compradores se hacían inspecciones, que tal vez por algunos momentos regulaban las medidas con sanciones impuestas, pero rápidamente se retomaban este tipo de prácticas.

Tanto los hermanos Coronado, Los Pedraza, Sergio López y los Bonilla frecuentemente fueron multados por sacrificio ilegal de ganado, por la omisión en el pago de impuestos, por transporte ilegal de carne; en 1972 la policía incautó un camión con carne que se transportaba a Bogotá. Esta era de propiedad de Sergio López, quien no tenía licencia para transportar carne de Paipa a Bogotá, la policía asoció dicha carne con una res desaparecida en la finca San Luis, de propiedad de Luis Alvarado, lo que fue negado por López y cuyo delito o inocencia no fue comprobado, pasó a otra instancia para su indagación y búsqueda de responsabilidad⁸³.

Sobre la historia de los Coronado, los entrevistados refieren que estos personajes compraban las reses muertas, enfermas o las sacaban de los potreros y las vendían en las salsamentarias. Esta familia se había convertido en una banda de asaltadores de ganado «[...] y entonces, ya después se escucharon por ahí a... como a perderse el ganado y toda esa vaina y entonces los descubrieron y yo creo que vinieron una vez unos tipos (...) y mataron a 5» miembros de la familia. En el reportaje de el diario El tiempo se aludió a que 5 hombres armados llegaron a un establecimiento e hicieron disparos dejando 4 personas fallecidas y 3 heridas. «El personero de Paipa,

82 Graciela Higuera de Guatibonza - Alcaldesa de Paipa, Resolución 178 de 980, 16 de octubre de 1980, Archivo Municipal de Paipa.

83 Ignacio Medina Patarroyo- Alcalde especial de Paipa, Declaración del señor Sergio Alberto López Díaz, 1 de agosto de 1972, Archivo Municipal de Paipa.

Diomedes Yate, dijo que las víctimas eran personas que se dedicaban a la comercialización de carne descompuesta. Dos de las víctimas pertenecían a la familia Coronado y los otros dos a la familia Pedraza de Paipa»⁸⁴.

Refiere Héctor Rodríguez que la cabecilla era una hermana a quien posiblemente

[...]venían a matar, pero ella está viva, aquí en Paipa, hermana de ellos, se escondía detrás de unas llantas de un carro y no la vieron. (...) [ellos] hacían el chunchullo y toda esa vaina y por eso yo creo que los mataron, unos 5 de un solo batazo y justo Custodio a él no lo mataron, el salió corriendo y se salvó, pero un tipo de esos le hizo una ráfaga entonces había una cerca de palo, pero de tabla y el alcanzo a así, como está la tabla, él tenía que, por aquí, cuando el tipo llego aquí se los pegaron todo a la tabla y el tipo se salvó. (...) Ahorita ya es difícil porque... claro que eso roban, ahorita por allá por las veredas, eso roban el ganado⁸⁵,

ya tenían bastante habilidad, en ocasiones pelaban las reses y las despresaban en el mismo terreno, dejaban las patas, el cuero y la cabeza y se llevaban el resto de la carne para comercializarla.

Al parecer, el asesinato de los Coronado- Pedraza, se produjo frente a la casa donde vivían. Custodio Coronado fue pesero y los hijos se dedicaron a robar las reses del potrero y a comercializar con la carne de ganado muerto y enfermo. En muchos casos robaban el ganado, lo sacrificaban y vendían la carne, particularmente a las salsamentarias, para preparar salchichón, ellos ya tenían sus clientes.

Conclusiones

La producción ganadera en Paipa para los años 70, no se consideraba una actividad Central en la economía local, como se puede apreciar en los datos que presentan los censos, las familias campesinas poseían una o dos reses posiblemente para el sustento diario; tampoco la carne de bovino hacía aparte de la alimentación diaria, al parecer se consumía mas pollo, cerdo; mientras la carne de vaca parecía una alimentación de las élites o de los

84 «Asesinadas cuatro personas en Paipa,» *El Tiempo*, (24 de enero de 2003), consultado 20 de enero de 2021 en: <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-961896>

85 Olga Yanet Acuña Rodríguez y Libia Carolina Pinzón Camargo. Entrevista a Alberto Bonilla, Paipa – Centro, 19 de octubre de 2020.

restaurantes para el turismo. A nivel de Boyacá había bajo nivel de consumo de proteína animal- carne.

A medida que la población urbana creció demandó leche y mayor consumo de carne, lácteos, que se consumían directamente y también se utilizaba para la elaboración de amasijos: almojabanas, pandeyuca, mantecada, galletas, que ha sido una constante en esta región. Esto incidió en el incremento de la producción ganadera, inicialmente para responder a estas demandas; posteriormente se incrementó para dar respuesta a la industria láctea y para la producción de carne. Este incremento también está relacionado con la innovación tecnológica, que se produjo a partir de la incorporación de razas extranjeras; de la producción de pastos, de mejorar la nutrición de los animales, por considerarlos fuente de ingreso, así se fue extendiendo la producción ganadera, inicialmente incrementando el número de vacas en las parcelas, posteriormente enfocándose totalmente a la producción ganadera, manteniendo 5 o 6 vacas, que para una familia campesina se convirtió en el eje fundamental de su sustento.

El mercado de ganado, aunque desde la época de la colonia había una ruta importante que provenía de los Llanos Orientales, Paipa se incorporó en esa ruta de comercio de ganado con localidades circunvecinas, donde paulatinamente circulaba el ganado. El ganado también se utilizó para transporte y tracción -arar y hacer surcos en el campo-, además de la producción láctea y de carne; así paulatinamente se convirtió en renglón importante de la economía local.

El comercio de ganado lo reguló la administración municipal, que a través de la secretaría de Agricultura, debía cobrar los impuestos de transporte, degüello, mercado y demás. Esta oficina era la encargada de vigilar la calidad del ganado, evitar la propagación de epidemias como la fiebre aftosa, organizar jornadas de vacunación; y sobretodo, controlar el degüello clandestino que se realizaba en los potreros y en zonas aledañas para evitar el pago impuesto; igualmente debía evitar que se sacrificara ganado enfermo y que se vendiera carne en estado de descomposición – carranguera o no apta para el consumo. No obstante, en la región hacia la década de los años 70 operó una banda conformada por peseros, dedicados al robo de ganado-abigeato y al sacrificio clandestino. Estas son prácticas culturales que van en contravía de las políticas gubernamentales de venta de ganado y carne en buenas condiciones sanitarias.

Bibliografía

Fuente primaria

Entrevistas

Acuña Rodríguez, Olga Yanet y Carolina Pinzón Camargo, entrevista a Héctor Rodríguez, Paipa Centro, 19 de octubre de 2020.

Entrevista a Benjamín Bonilla, 13 de marzo de 2021, Paipa Centro.

Entrevista a Francisco Ruiz, comerciante de ganado en Paipa. 3 de abril de 2021, Paipa Centro.

Entrevista a María Helena Bonilla- hija de Benjamín Bonilla, 13 de marzo de 2021, Paipa Centro.

Documentos de Archivo

«Asesinadas cuatro personas en Paipa». El Tiempo, 24 de enero de 2003, consultado 20 de enero de 2021 en: <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-961896>

A. Chaparro Rómulo, «Oficio enviado al comandante de la policía nacional», 25 de septiembre de 1974. Archivo Municipal de Paipa.

Benitez Marco Tulio y Luis Vega- Mayordomo de Benítez. «Queja policiva que colocó, Denuncia a Marco A. Cardona, porque dejó pasar tres vacas a pastorear después de la media noche», 4 de mayo de 1971. Archivo Municipal de Paipa.

DANE, Censo Nacional de Población, 1973, consultado 12 de enero de 2021 en http://biblioteca.dane.gov.co/media/libros/LB_805_1973_EJ_1.PDF

DNP, Departamento de Boyacá, Censo agropecuario, 1960 y 1970

Galvez, Guillermo - Alcalde Especial de Paipa, Resolución número 018, 18 de mayo de 1973. Emiro H. Vargas- promotor II de saneamiento, Oficio No. 78, Saneamiento de Paipa- san Vicente Paul, 18 de mayo de 1973. Archivo Municipal del Municipio de Paipa.

Galvez, Guillermo - Alcalde Especial de Paipa, Resolución No. 054, 17 de septiembre de 1973, Archivo Municipal de Paipa.

Graciela Higuera de Guatibonza - Alcaldesa de Paipa, Resolución 235 de 1980, 5 de agosto de 1980, Archivo Municipal de Paipa.

Graciela Higuera de Guatibonza - Alcaldesa de Paipa. Resolución 202 de 1980, 5 de agosto 1980. Archivo Municipal de Paipa.

Higuera de Guatibonza, Graciela - Alcaldesa de Paipa, Resolución 178 de 980, 16 de octubre de 1980, Archivo Municipal de Paipa.

Jaramillo Ocampo, Hernán. Resolución Min Agricultura No. 445, 21 de noviembre de 1972, Ministro de Agricultura.

López María Inés – secretaria de la Alcaldía de Paipa, 8 de enero de 1976, resolución 01. Archivo Alcaldía Municipal de Paipa.

Medina Patarroyo- Ignacio Alcalde especial de Paipa, oficio n° 035, oficio enviado al secretario de Gobierno de Tunja, 12 de abril de 1972, Archivo, Alcaldía de Paipa.

Medina Patarroyo, Iganacio - Alcalde especial de Paipa, Declaración del señor Sergio Alberto López Díaz, 1 de agosto de 1972, Archivo Municipal de Paipa.

Medina Patarroyo, Ignacio - Alcalde especial de Paipa, Resolución s.n., Por la cual se impone una sanción, s.f. (aprox. 1971). Archivo Municipal de Paipa.

Quintero, Pedro a - Agente de Rentas, Oficio enviado al tesorero municipal, oficio s.n, 11 de julio de 1974. Archivo Municipal de Paipa.

Reinaldo González - Alcalde Especial, Resolución No. 01, 1 de febrero de 1977, Archivo, Alcaldía Especial de Paipa.

Riaño Sanabria, Rafael Arturo y José Vicente Acuña Villanueva, «Análisis del Estado actual del Ganado Vacuno de Tunguavita Paipa y Sugerencias para mejorar su Producción», Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Facultad de Agronomía, Escuela de Agronomía, 1971, p. 46 -47.

Riaño, Eduardo Sargento / Alcalde Especial de Paipa, Oficio enviado a Pedro Patiño / vicepresidente de relaciones industriales, Acerías Paz del Río / Belencito. Archivo Alcaldía de Paipa, Oficio No. 124, 7 de mayo de 1969.

Rodríguez Vásquez, Miguel A. - Alcalde de Paipa, Resolución No. 041 de 1977, 29 de septiembre de 1977, y Resolución No. 031 de 1977 del 30 de agosto de 1977, Archivo Alcaldía de Paipa.

Ruiz – Sáenz, Julián, Jairo Jaime y Víctor Varela, «Virus de Fiebre Aftosa. Una aproximación al Estado del arte», *Revista Colombiana de Ciencias Pecuarias*, vol. 22, n° 2, 209 - 220 (abril- junio de 2009): 209 – 210.

Sanabria, Carlos - Inspector de Saneamiento Ambiental, oficio enviado por funcionario de salud pública - saneamiento de Paipa, oficio s.n. Enviado al alcalde del municipio de Paipa, 30 de octubre de 1978. Archivo Municipal de Paipa.

Fuentes bibliográficas

Acuña Rodríguez, Blanca y Olga Yanet Acuña Rodríguez (compiladoras), *Mercado y Región*. Tunja, Universidad Pedagogía y Tecnológica de Colombia, 2020.

Acuña Rodríguez, Olga Yanet, «Tunja (1910 – 1922): Entre el Mercado Público y el Almacén, » en *Mercado y Región*, compilado por Blanca Acuña Rodríguez y Olga Yanet Acuña Rodríguez. Tunja, Universidad Pedagogía y Tecnológica de Colombia, 2020.

Acuña Rodríguez, Olga Yanet, Ruth Nayibe Cárdenas y Julio Aldemar Gómez, «Identidad Boyacense: Cultura popular, Folklor y Carranga (1960 – 1980)». *Anuario de Historia Regional y de las Fronteras*, vol. 24, n° 1 (2019): 48, DOI: <http://dx.doi.org/10.18273/revanu.v24n1-201900>

Álvarez Múnera, José Roberto. «Holstein: la nodriza de los antioqueños». *Historia Crítica*, n° 48, (septiembre – diciembre de 2012) p. 86. pp. 83- 109, doi: 10.7440/histcrit48.2012.05

Álvarez Múnera, José Roberto. *Mercado, ganado y territorio: haciendas y hacendados en el Oriente y el Magdalena Medio Antioqueño (1920 – 19609)*. Medellín:FondoEditorialUniversidaddeAntioquia-UniversidadBolivariana, 2016, consultado, 14 de enero de 2021, en: https://books.google.com.co/books?id=NtszDwAAQBAJ&pg=PA31&clpg=PA31&dq=lucia+rojas+de+perdomo%2B+produccion+ganadera&source=bl&ots=kHRDb1EUbE&sig=ACfU3U3JM_HZCOYFPjxdS0MGZLsnjsKT8A&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwiLu_i_5KDuAhUDheAKHYmGCsQ

4FBD0ATADegQIBRAC#v=onepage&q=lucia%20rojas%20de%20perdomo%2B%20produccion%20ganadera&f=false

Andersen P. Pinstруп -. *Mercado de ganado bovino y carne de res en Colombia*. Cali: Centro Internacional de Agricultura Tropical, enero de 1970, 21. Consultado el 10 de enero de 2021, en: http://ciat-library.ciat.cgiar.org/ciat_digital/CIAT/books/historical/185.pdf

Bolívar, Ingrid Johanna. «Discursos estatales geografía del de carne de res en Colombia,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Alberto Guillermo Flórez Malagón (Editor). Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Bonet- Morón, Jaime Alfredo. «El ganado Costeño en la feria de Medellín, 1950 – 1997,» documento de trabajo sobre economía regional y urbana, n° 5, fecha de publicación 3 de octubre de 1999. Consultado 10 de enero de 2021 en <https://repositorio.banrep.gov.co/handle/20.500.12134/3147>

Braudel, Fernand. *Civilización material, economía y capitalismo siglos XV- XVII, en Los Juegos del intercambio*. Madrid: Alianza Editorial, 1984.

Canaría Rodríguez, Alba Rocío y Jairo Corredor González, Diagnóstico sobre oferta y comercialización de leche cruda en las bebidas de Bonza, Romita, Sátiva y Toibita del Municipio de Paipa. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia- Instituto de Educación Abierta y a Distancia, programa de Tecnología en Mercadeo Agropecuario, 1995, 0- 51.

Chartier, Roger. «“Cultura popular”: Retorno a un concepto historiográfico». *Manuscrito* n.º. 12, Gener 1994, 43 – 62p., consultado 15 de marzo de 2021 en <https://ddd.uab.cat/pub/manuscripts/02132397n12/02132397n12p43.pdf>

De Certeau, Michael. *La invención de lo cotidiano. Artes de Hacer*. Traducción de Alejandro Pescador. México: Universidad Iberoamericana, Instituto Tecnológico y Estudios Superiores de Occidente, 2020, vol 2, p. XLVI.

Delgadillo, Víctor. «La Disputa de los Mercados de La Merced». *Alteridades*, vol. 26, n° 51, 57- 69 (2016): 58.

Flórez - Malagón, Alberto Guillermo Ganado. «¿Para qué? Usos del Ganado en Colombia 1900- 1950 » en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Alberto Guillermo Flórez Malagón (Editor). Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Flórez - Malagón, Alberto Guillermo. «Dime qué comes y te diré quien eres,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Alberto Guillermo Flórez Malagón (Editor), Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Flórez - Malagón, Alberto Guillermo. «El mercado de la carne a finales del siglo XIX Y primera parte del siglo XX» en: *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Alberto Guillermo Flórez Malagón (Editor), Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Flórez Malagón Alberto Guillermo. *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Alberto Guillermo Flórez Malagón (Editor), Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Flórez Malagón, Alberto Guillermo. «Introducción,» en: *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Alberto Guillermo Flórez Malagón (Editor), Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Gallini, Stefania, «De razas y carnes. Veterinarios y discursos expertos e la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900-1950,» en: *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Alberto Guillermo Flórez Malagón (Editor). Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Gasca Moreno, Claudia Teresa. «El Mercado República de San Luis Potosí: un estudio sobre los usos, la lucha y el control del espacio». San Luis Potosí: El Colegio de San Luis A. C., 2007.

Hernández Cordero, Adrián. «Los mercados públicos: espacios urbanos en disputa». *Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, n° 83, Vol. 38, 165- 178 (julio- diciembre de 2017): 166-168.

Hernández Niño, Teodoro. «El Corregimiento de Palermo y su evolución funcional». Trabajo de Grado Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Facultad de Ciencias de la Educación, Escuela de Ciencias Sociales, 1996.

López García, Jessille y Eduardo Gómez Araujo. *Historia del Mercado público de Barranquilla. Organización y evolución del comercio (1870-1965)*. Barranquilla, Universidad del Norte, 2020.

Nadal, Alejandro. «El Concepto de Mercado», Centro de Estudios Económicos de El Colegio de México, 2, consultado 20 de marzo de 2021 en http://conceptos.sociales.unam.mx/conceptos_final/450trabajo.pdf

Pérez Ángel, Héctor Publio, «La hacienda y el ható en la estructura económica, social y política de los llanos colombo-venezolanos durante el periodo colonial». *Procesos Históricos*, n° 11, 1-20 (enero 2007). Consultado, 10 de febrero de 2021 en: <https://www.redalyc.org/pdf/200/20001107.pdf>

Pérez V., Gerson Javier. «Los Ciclos ganaderos en Colombia, 1950-2001». *Documento de trabajo sobre economía regional*, n°. 46, 4 de junio de 2020, consultado 20 de diciembre de 2020 en Banco de la Republica <https://www.banrep.gov.co/sites/default/files/publicaciones/archivos/DTSER-46.pdf>

Pérez Pinzón, Luis Rubén. «El cebuismo y la transformación agropecuaria del nororiente de Colombia durante el siglo XX,» en: *Ensayos de Economía*, n° 46, 2015, consultado 15 de enero de 2021, en: *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Alberto Guillermo Flórez Malagón (Editor), Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Pérez V., Gerson Javier. «Los Ciclos ganaderos en Colombia, 1950-2001», Documento de trabajo sobre economía regional, No. 46, 4 de junio de 2004, consultado 20 de diciembre de 2020 en Banco de la Republica. <https://www.banrep.gov.co/sites/default/files/publicaciones/archivos/DTSER-46.pdf>

Posada Carbó, Eduardo. «La Hacienda Borástegui: Notas para una historia rural de la Costa Atlántica». *Huellas*, n° 17, (agosto de 1986): 4-7.

Reyes Posada, Alejandro. *Latifundio y Poder Político. La hacienda ganadera en Sucre*, Bogotá: CINEP, 1978; Fals Borda, Criando: Capitalismo, Hacienda y Poblamiento en la Costa Atlántica, Bogotá, 1976.

Riaño Sanabria, Rafael Arturo y José Vicente Acuña Villanueva, «Análisis del Estado actual del Ganado Vacuno de Tinguavita Paipa y

Sugerencias para mejorar su Producción». Tunja: UPTC, Facultad de Agronomía, Escuela de Agronomía, 1971, 74- 80.

Rojas Espinel, Wilson Orlando. «Transformación del área urbana de Paipa (Boyacá), 1950 – 2010. Análisis geohistórico». *Perspectiva Geográfica*, Vol. 16, 133-150 (2011).

Sourdís Nájera, Adelaida. *Ganadería en Colombia: cinco siglos construyendo país*. FEDEGÁN, Federación Nacional del Ganado, FNG, 2008, 381 p.

Van Ausdal Shawn, «Ni calamidad ni panacea: una reflexión en torno a la historiografía de la ganadería colombiana,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Alberto Guillermo Flórez Malagón (Editor), Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Van Ausdal, Shawn. «Potreros, ganancias y poder. Una historia ambiental de la ganadería en Colombia, 1850- 1950». *Historia Crítica*, edición especial (2009): 126-149.

Van Ausdal, Shawn. «Un mosaico cambiante. Notas sobre una geografía histórica de la ganadería.» en <https://www.semanticscholar.org/paper/Un-mosaico-cambiante%3A-Notas-sobre-una-geograf%C3%ADa-de-Ausdal/ee520b61a92ad00da26ebf15843e9a55682cdb1f>

Capítulo III.

Feria y exposición ganadera en el Municipio de Paipa

Libia Carolina Pinzón Camargo¹
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Introducción

Paipa guarda una historia en torno a ganaderos, expositores y turistas de todo el país, que año tras año se reúnen en la Feria y Exposición Ganadera, que se desarrolla en el marco de las Ferias y Fiestas efectuadas los días 7 y 8 de diciembre. La tradición que ésta conlleva ha determinado una posición nacional destacable. El proceso investigativo se ha centrado en los testimonios de quienes han participado en esta actividad, y sus memorias le dan vida a una tradición que puede ser considerada riqueza patrimonial; no obstante, esta actividad ha ido decayendo debido a políticas de salubridad y embellecimiento de la ciudad.

Un evento que tiene la intención de preservar un espacio destinado al *ganadero rural*, sin embargo, es *fácil evidenciar* el desplazamiento de este frente al *ganadero urbano*, situación influenciada por temas económicos, por intereses culturales, por un estatus social, entre otros; tales factores han provocado una transformación significativa en la verdadera intención de estas ferias.

El propósito de este capítulo es describir y documentar a través de los testimonios el ambiente de lo que ocurre, en torno a la realización de la Feria y Exposición Ganadera de Paipa; un espacio donde confluyen ganaderos, compradores, comisionistas, conductores de camión, vendedores ambulantes

1 Libia Carolina Pinzón Camargo magíster en Lingüística Hispánica. Actualmente estoy vinculada con la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia en la Facultad de Educación con la Escuela de Idiomas. Ha desarrollado trabajos de investigación relacionados con el lenguaje en áreas como análisis discursivos, sociolingüística y etnografía de la comunicación. Dentro de las publicaciones más recientes están: Los capítulos de libro titulados: Narrativas de identidad en el discurso de la mujer rural de Paipa. Publicado en el libro resultado de investigación: Discursos y narrativas femeninas en la contemporaneidad. Universidad Juan de Castellanos. Tunja 2019 y La investigación narrativa en el nuevo periodismo: La historia del queso Paipa. Publicado en el libro: Periodismo universitario en el siglo XXI. ISBN: 978-958-5522-05-3 Universidad Santiago de Cali. 2018 y el libro: Estado del arte de la prensa narrativa impresa en Boyacá. Universidad de Boyacá. Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales. Comunicación Social. 2018. libia.pinzon@uptc.edu.co, orcid.org/0000-0002-0488-1402

y otras personas que durante años han contribuido en los procesos económicos, sociales y culturales de este municipio. Una actividad que promueve un espacio de encuentro como elemento característico de un mercado local.

Este capítulo está estructurado en cuatro momentos. En una primera instancia, se establece la importancia de las Ferias y Fiestas para el municipio desde los aspectos culturales, sociales, económicos y turísticos; este apartado denominado *La feria y exposición ganadera, un valor trascendental* dispone un acercamiento a la ganadería colombiana, así mismo la representación de los peldaños que ha llegado a escalar el hato boyacense y, finalmente, la posición de Paipa entre los 123 municipios de Boyacá como uno de los más memorables en este evento bovino.

Tal acontecimiento se ve identificado dentro de una serie de acciones que salvaguardan la tradición, la nostalgia y el amor por la labor vacuna. El capítulo retoma aspectos de la tradición de las Ferias Ganaderas de Paipa, a partir de los relatos de quienes han intervenido en la organización, como espectadores o comerciantes. El texto alude a los escenarios que se han preparado para este evento, las actividades que conjugaban su hacer, los alimentos que departían durante la exposición, y uno que otro ritual resaltado por las creencias de la región.

A través de las voces de los actores, el lector hará un recorrido por las memorias de quienes nos han contado su experiencia sobre lo vivido cada ocho de diciembre. Como en muchas regiones de Colombia, en principio, esta actividad estuvo pensada para la comercialización, luego para la recreación y después para la exposición con el fin de dar a conocer la calidad y las razas del ganado de la región. Detrás de todo esto, se revive una herencia del ayer, de un sinfín de acciones por mantener esta costumbre que converge entre lo rural y lo urbano, y, la intención de dejar huella ante el constante querer por el terruño.

La feria y exposición ganadera, un valor trascendental

Paipa instituyó un valor económico, turístico, cultural y social al momento de darle vida a la Feria y Exposición Ganadera convocada cada ocho de diciembre. La llegada de ganaderos provenientes de varias regiones del país hacia el terruño boyacense hizo que se promoviera esta actividad como un mercado local, a través del intercambio de ideas constructivas hacia una mejora del campo y su labor ganadera. En esta primera parte de recopilación de historias desde las voces de los actores y lo que está documentado y escrito,

se presenta la visión de esta feria desde lo económico, lo cultural, lo turístico y cómo estos elementos coinciden en el aspecto social.

La economía de la feria

Según el Plan Departamental de Extensión Agropecuaria (PDEA) de la Secretaría de Agricultura de Boyacá para el periodo 2020-2023, la cadena productiva de ganadería se compone en un total de 30.245 productores registrados y Paipa se posiciona como el municipio más destacado en el departamento con 1.700 usuarios². Este número registrado está dividido entre productores tradicionales microfundistas³ y ganaderías especializadas que requieren de grandes cantidades en materia prima.

Históricamente, las mejores tierras del país han sido colonizadas por campesinos y luego apropiadas de manera sistemática por los hacendados que, expandieron así la ganadería extensiva. El gran peso de la ganadería en el sector agropecuario es un hecho que caracteriza a la agricultura colombiana, la cual ha presentado una dinámica pobre y declinante durante el último siglo⁴.

Ante un panorama desfavorable en el sector agropecuario, estas ferias han perdido el objetivo con el que fueron creadas: impulsar las finanzas del ganadero rural al exhibir sus mejores ejemplares ante los ojos de todo el país, hecho que provocaba grandes recompensas económicas y un reconocimiento social. En total contraste, grandes hacendados se han llevado esos méritos y de ahí el descenso de una ganadería productiva descentralizada en las veredas del municipio de Paipa.

Se hacía venta y compra de ganado en la plaza y era porque a la gente le gustaba invertir en la ganadería, en las exposiciones y eso era lo que más se veía. Eso ya se ha perdido porque la gente trataba de comprar un animalito, los miércoles, que era el día de mercado de plaza y también de ganado y lo cuidaban para venderlo en la feria de diciembre, ese valor agregado era una motivación para el ganadero. Ahora hay menos oferta y más demanda y si el campesino quiere vender, va una persona a la finca y eso es solo una persona para hacer una negociación. En la

2 «Plan departamental de Extensión Agropecuaria», Boyacá, Secretaría de Agricultura de Boyacá, Colombia, 52-55.

3 Microfundistas: pequeños productores a cargo de fincas agrícolas de extensión reducida.

4 Wilson Vergara, «La ganadería extensiva y el problema agrario. El reto de un modelo de desarrollo rural sustentable para Colombia», *Revista Ciencia Animal*, n° 1 (2010): 46, URL: <https://ciencia.lasalle.edu.co/ca/vol1/iss3/3/>

feria ganadera llegaban varias personas para preguntar por el valor del semoviente y el ganadero podía aumentar en un porcentaje, pues que no fuera muy alto, pero sí elevar ese ejemplar y se veía la oferta que le hacían al propietario⁵.

Ese intercambio comercial relacionado con lo social, lo económico y lo cultural permite entender cómo funciona esta dinámica desde estos espacios que se han creado para fundar una cultura de negociación ganadera, también se evidencia un esquema más amplio con espectadores que ven desde lejos la ganadería rural y, por otra parte, grandes ganaderos que han desplazado sin un valor incluyente a los pequeños pecuarios.

Y es que no solo son los grandes ganaderos, los diferentes factores que atraviesa el sistema económico actual llevan a la conclusión que los municipios deben ajustar sus modelos institucionales de comercio para fortalecer esos mercados locales.

Ante el aumento del desempleo, la caída de la producción y la pérdida de mercados, los gestores locales se plantean la necesidad de mejorar la respuesta local a los desafíos que significan la globalización, el aumento de la competencia y los cambios de la demanda. De forma simplificada, se puede decir que las localidades y regiones necesitan reestructurar su sistema productivo, para elevar la productividad de las actividades agrarias y empresas industriales y de servicios y aumentar su competitividad en los mercados locales y externos⁶.

Muchos de los campesinos y ganaderos se han visto afectados con el mercado global, porque su producción es a baja escala y los productos no cuentan con las condiciones para ser comercializados en otros mercados; como lo refiere Darío Fajardo las estructuras productivas en la lógica de la globalización, han desbordado las agriculturas nacionales y han forzado el retiro de las regulaciones estatales, lo que he generado un debilitamiento tanto en las economías campesinas como en el mercado⁷.

5 Bayardo Casteblanco (ganadero), entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo, 25 de febrero de 2021.

6 Antonio Vázquez, *Desarrollo económico local y descentralización: aproximación a un marco conceptual*. (Santiago de Chile: Comisión Económica para América Latina y el Caribe CEPAL., 2000).

7 Darío A. Fajardo Montaña. «Agricultura, campesinos y alimentos (1910 -1980)». (Bogotá, Universidad Externado de Colombia, Tesis para optar el título de doctor en Ciencias Sociales, 2018): 16.

Lo cultural

En un texto publicado en 2014, María Clara van der Hammen compiló diversos testimonios que dan cuenta de la importancia de la cultura campesina como derecho, también añadió un anexo turístico visto desde lo tradicional; así estos textos motivan a retomar esas actividades agrícolas que no se han valorado, a la vez es una invitación a indagar por las dificultades que atraviesan los sujetos sociales para sobrevivir en un sistema de económico⁸, que dista del reconocimiento de las economías campesinas y de los valores tradicionales.

Una aproximación al turismo desde lo campesino implica un reordenamiento territorial y reconocimiento de los derechos campesinos, una defensa y protección de los paisajes culturales campesinos, un reconocimiento y protección de las instituciones y elementos de la cultura y la economía campesinas⁹.

En definitiva, uno de los espacios para rescatar y salvaguardar la tradición agrícola es la Feria y Exposición Ganadera, ya que recoge toda una significación social desde su organización hasta su realización. Para comprender un poco más la magnitud del evento y percibir por qué varias personas del país asisten a su celebración, es esencial presentar la infraestructura vial que acoge a Paipa, la cual ha incidido positivamente en el encuentro de diversas culturas en un solo lugar. Además, el factor vial siempre será determinante en el desarrollo social y económico de un pueblo.

Paipa, desde mediados del siglo XX o un poco antes, tenía una estación de tren muy importante, el municipio es un lugar muy estratégico en continuidad de la conexión Bogotá-Tunja, del Valle del Tundama y del Valle del Sugamuxi. La zona fue convirtiéndose en un área de visita asidua con gente que venía de la capital y en el transcurso de la primera mitad del siglo XX, se incrementó el conocimiento y la constitución de las ferias ganaderas y agrícolas que, a ciencia cierta, se vio reflejada en la fiesta de San Isidro Labrador¹⁰ con la cual también concurren campesinos de Paipa y de otras regiones que llevaban su ganado para la venta¹¹.

8 Élite: grupo selecto y minoritario de personas.

9 María Clara Van der Hammen, *Entre memorias, haceres y saberes: intercambios y conversaciones sobre el Patrimonio Cultural Inmaterial campesino en Colombia* (Colombia: Ministerio de Cultura & Tropenbos Internacional Colombia, 2014), edición en PDF, 54.

10 San Isidro Labrador es el patrono lo de los agricultores del mundo y se le ofrece una fiesta patronal para pedir por el bien de quienes laboran en el campo. «San Isidro Labrador», Aciprensa, acceso el 26 de febrero de 2021, <https://www.aciprensa.com/recursos/san-isidro-labrador-4655>

11 Rafael Díaz (historiador), entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo, 25 de febrero de 2021.

En las versiones de sus habitantes se percibe una tradición de visitas turísticas a Paipa, en primer lugar, por las aguas termales, el Pantano de Vargas como lugar de memoria de la independencia de Colombia; por la tradición alimenticia reflejada en sus amasijos, y sobre todo, por el verde de sus paisajes. Así, esta localidad ha estado conectada con Tunja, Bogotá y la región del Tundama, pues como se ha señalado hizo parte del camino real para el comercio en la Colonia, y con posterioridad a la batalla del Pantano de Vargas, se ha dado otra connotación a la región.

La estación del Ferrocarril del Nordeste y el aeropuerto propio se convierten en elementos que dan importancia a Paipa para su vocación turística, agrícola, industrial y ganadera. La infraestructura vial interna aumenta y de igual manera se mejoran las condiciones de las vías existentes, tanto en el departamento de Boyacá en general, como en Paipa. Implícitamente con el desarrollo vial se buscaba potenciar el desarrollo de Paipa como un centro turístico de características importantes para dinamizar las actividades socioeconómicas locales y del departamento de Boyacá¹².

Desde el ferrocarril hasta el espacio aeroportuario, se fue fortaleciendo la infraestructura vial de Paipa, aspecto que contribuyó para que con el tiempo llegara a ser escenario de las mejores ferias ganaderas del país. Tal cual lo recuerda uno de sus más antiguos asistentes, Germán Andrade, un ganadero de corazón que vio cómo el turismo de su municipio se veía beneficiado ante la comercialización de los bovinos.

Había gente como don Víctor Quintero y él bajaba en avioneta, Julio Silva... tenía todo el deseo de venir... don Víctor, que me conste a mí, él se venía y traía dos o tres viajes de bestias y hacía su exposición y se quedaba ocho o 15 días en el Sochagota, el hotel de los ricos se quedaba de vacaciones, digámoslo así. Y eso era importante para el turismo y la economía; pero ahorita todos los caballistas o los ganaderos que son jóvenes cogen la exposición como una cosa de segunda¹³.

En su relato se percibe cómo la gente con nostalgia cuenta el significado de la exposición ganadera, ligado al fomento del turismo, que además tenía una relevancia económica, no solamente porque allí podían vender sus especies, sino porque ligado a la gente que venía de otras regiones se generaba consumo de alimentos, hospedaje, transporte y otras actividades,

12 Wilson Rojas, «Transformación del área urbana de Paipa (Boyacá), 1950- 2010. Análisis geo-histórico», *Revista Perspectiva Geográfica*, n° 16 (2011): 143. URL: <https://revistas.uptc.edu.co/index.php/perspectiva/article/view/1753/1748>

13 Germán Andrade (ganadero), entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo, 18 de febrero de 2021.

que como lo resalta Germán Andrade, promovían el desarrollo económico de la localidad.

¿Qué son las ferias ganaderas?

Hasta el momento, se ha dispuesto un contexto general de lo que es y representa este evento, pero ¿qué es una feria ganadera? En el Boletín Mensual denominado Insumos y Factores Asociados a la Producción Agropecuaria publicado por el Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario (SIPSA) del Ministerio de Agricultura colombiano, se hizo énfasis en la caracterización de las ferias ganaderas en el país dada su oportunidad comercial, de mejoramiento de raza o de exposición. Para tal conocimiento, el ICA (Instituto Colombiano Agropecuario) presentó una serie de definiciones para catalogarlas:

Feria comercial. Lugar de concentración donde se realiza la comercialización de todo tipo de especies animales, cuyo destino final puede ser la cría o el sacrificio para su consumo.

Subasta. Espacio de concentración de todo tipo de especies animales de tipo comercial, cuya finalidad es la venta para el levante y/o engorde posterior de los mismos en predios o para sacrificio y consumo. Esta actividad se asimila a una feria comercial.

Feria exposición. Es una concentración de todo tipo de animales con la finalidad de realizar la exhibición y promoción de especies y razas de animales para reproducción y mejoramiento genético. La feria exposición se cataloga en exposición nacional, exposición departamental, exposición regional y ferias especiales; estas últimas son dedicadas a un tipo de animal, por ejemplo, la Expo-ternera, evento dedicado netamente al mejoramiento genético de hembras jóvenes¹⁴.

Teniendo en cuenta estos esquemas, el municipio de Paipa se destaca en las tres categorías. Desde un enfoque comercial, los ganaderos y campesinos de las veredas se acercan para vender sus bovinos y poder invertir en otros. Desde la subasta, se entiende que en el marco de estas Ferias y Fiestas se aproximan diversos tipos de especies animales como los cerdos, las ovejas o los corderos para su respectiva compra y venta. Finalmente, este evento ha sido reconocido por sus exposiciones equinas y ganaderas, las cuales han integrado un espacio de discusión entre los más conocedores de la zootecnia

14 «Caracterización de las ferias ganaderas en el país», Boyacá, Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario- Ministerio de Agricultura, Colombia, 1-3.

y el deleite en la observación de grandes razas, espectáculos masivos y, por supuesto, un lugar al reconocimiento social.

Las ferias ganaderas son la perfecta ocasión para la interacción entre, los compradores, los vendedores, la administración municipal y los aficionados por la labor bovina. La Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto publicó en su revista *Porcino Ibérico*, un número especial destinado a la comprensión de las ferias y sus distintas formas de realizarse con el principal objetivo de encontrar un equilibrio entre los participantes.

Estas Subastas Nacionales y el resto de los Certámenes Ganaderos propiciados por la Administración dieron un nuevo giro y una inyección de vida a muchas Ferias Ganaderas tradicionales que estaban prácticamente olvidadas o, como mucho, mantenidas por la nostalgia y el amor de los ganaderos de la comarca¹⁵.

El Turismo

La mayoría de los testimonios que se han recogido para esta investigación, dejan ver la nostalgia de un evento que paulatinamente dejó de tener el protagonismo y la relevancia de la exhibición pecuaria, al que concurrían personalidades de todo el país, un evento con el cual se identificaban y esperaban con entusiasmo. Lo veían como la oportunidad para manifestarle al otro su existencia y a aporte, desde sus labores agrícolas, en la construcción de la sociedad paipana. Un evento en que además se exaltaban estereotipos de la cultura campesina, como se aprecia en el relato:

Se hacía el campeonato de la vaca campesina, la mejor vaca lechera, el mejor lote de novillos, la yunta de bueyes, y se premiaba al municipio porque era la visita que hacía el campesino que venía de su vereda a vender su ganado o a comprar ganado. Se encontraba con sus compadres y amigos, se chocaban la mano, se tomaban un trago, departían y era muy bonito ¡Eran ferias! Era una integración de la gente campesina y los ganaderos. Se gozaba mucho porque ese día se encontraba uno con el pariente. Era un fomento agropecuario, pero también era cultural¹⁶.

En los relatos se percibe nostalgia, no porque la ganadería haya dejado de ser importante, sino porque en la feria había manifestaciones y representaciones de la sociedad campesina, de pequeños ganaderos, que no solamente

15 Siro Delgado, «Ferias ganaderas y ferias con ganado», *Revista Porcino Ibérico*, n° 8 (1995): 45. URL: https://issuu.com/feagasfederacion/docs/feagas_n_8

16 Gabriel Camargo (ganadero), entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo, 22 de febrero de 2021.

esperaban este evento para comercializar sus especies; sino que tenían la posibilidad de que los visitantes conocieron sobre sus tradiciones: comida, trajes, viviendas; para ellos posiblemente esta feria era una forma de exteriorizar su cultura.

Dentro de esta creciente funcionalidad turística y de ocio atribuida a los espacios rurales en el contexto socioeconómico global de los países occidentales, las ferias tradicionales de ganado convertidas en recurso turístico, fácilmente identificables por la potencial demanda y capaces de consolidar una imagen de marca para el turismo de interior, contribuyen a crear un sello distintivo de los espacios rurales de la región, vinculando su pasado histórico y diferenciando su oferta de la de otros destinos¹⁷.

En concordancia con Gil de Arriba (2012), las expectativas turísticas de Paipa se han visto enfocadas en la denominación de origen del Queso Paipa o los beneficios que ofrecen las aguas termales; en la oferta hotelera o las potencialidades paisajísticas. Los intereses de concentrar el turismo hacia otros sectores pueden responder al crecimiento demográfico del municipio, a los intereses de las personas que han estado en la administración o a modas o tendencias del mundo moderno, sin embargo, vale la pena volver la mirada a los espacios interculturales que pretende la feria ganadera. Paipa ha sido afamado por este evento, y a pesar de tener tan diversas oportunidades turísticas, sigue siendo un municipio con vocación agrícola y pecuaria.

Hacer las ferias es un evento complicado y costoso. Para los dueños de las fincas implica muchos gastos. El ICA pide la guía de movilización, que la finca esté libre de tuberculosis, las pruebas, el transporte de los animales. Hay que dar una buena premiación, no es solo la cinta, sino un bulto de concentrado u otros premios adicionales. Sin embargo, yo recuerdo que cuando se hacían esas buenas ferias los hoteles se copaban, me acuerdo que no había donde hospedarse, es que sí, es un evento muy bonito y se mueve la economía y el turismo. También se hablaba con las empresas y con el aval de laboratorios, ellos incluso pagaban por poner un stand para mostrar maquinaria, alternativas que se tienen para el campo, el azadón que hace menos fuerza en el trabajo, que salió esta retro excavadora, tractores, medicamentos con precios más asequibles para el ganadero. Uno se entretenía, iba con su señora

17 Carmen Gil de Arriba. «Las ferias ganaderas en Cantabria: de tradición cultural arraigada a elemento patrimonial y atractivo turístico», *Revista Polígonos*, n° 8 (2012): 84. URL: https://www.researchgate.net/publication/268333165_Las_ferias_ganaderas_en_Cantabria_de_tradicion_cultural_arraigada_a_elemento_patrimonial_y_atractivo_turistico

y con los hijos y “mire mijito esto es un tractor, esto es un arado, un cincel, y animales que venían eran preciosos”¹⁸.

Como se puede apreciar en el relato, las ferias ganaderas estimulaban otro tipo de turismo en que participaban habitantes más del sector rural, lo que generaba otras dinámicas sociales, que posiblemente iban en contravía de la pretensión de modernización del municipio.

Aspectos sociales

Luis Camargo, ganadero de Paipa, como muchos otros coinciden en la importancia de retomar estas áreas con el fin de que la ‘capital turística de Boyacá’ logre una posición importante en los tantos escenarios ganaderos que ofrece Colombia; pues como lo refiere Gallini para el caso de la ganadería en la década de los años veinte:

Las nuevas razas llevaron a que los ganaderos se preocuparan por preservar la pureza y el perfeccionamiento de las razas criollas; asimismo, se promovió una ganadería empresarial encargada de la clasificación e inscripción de los animales en registro de razas, compilados y controlados; estrategia con la que establecerían un monopolio de las razas puras y en el control de las ferias ganaderas¹⁹.

Las dinámicas de producción ganadera conllevaron a un perfeccionamiento de razas, indiscutiblemente asociado a la ganadería empresarial de una minoría que buscaba incesantemente un privilegio económico más amplio, a su vez, el desplazamiento anunciado a cientos de pequeños ganaderos que han desistido de estos acontecimientos por los requerimientos exigidos, ya sea desde el ámbito técnico, económico, sanitario o genético. Esto para muchos ganaderos ha generado un desencanto y se ha convertido en una limitante para participar en ferias; por tanto, las prácticas ganaderas han generado una brecha muy fuerte entre los ganaderos que tienen tierras, hatos y toda la tecnología; y los ganaderos que tienen una y dos reses para su sostenimiento.

En efecto, estas ferias han sido valiosas para los habitantes del municipio y lo seguirán siendo desde que el verdadero fin esté en el apoyo y protección de los campesinos que han dado origen a estos sucesos y que, por dichas razones, han perdido su auténtica esencia en favor de factores económicos

18 Luis Camargo (ganadero), entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo, 17 de febrero de 2021.

19 Stefania Gallini, «El Atila del Ganges en la ganadería colombiana», *Revista Nómadas*, n° 22 (2005): 191. URL: <https://www.redalyc.org/pdf/1051/105116726016.pdf>

no venturosos para este gran porcentaje de la población que acoge la labor bovina; en un sentido más amplio, las ferias y fiestas ganaderas convergen su acción de salvaguardar la tradición, la cual recoge toda una serie de componentes que se presentarán a continuación.

Paipa un escenario ganadero

El origen

Los españoles desembarcaron en el Caribe con los primeros bovinos y desde allí se inició su dispersión, con tal éxito que antes de los primeros 40 años, en 1524, ya se informa sobre la existencia de bovinos en todos los países de América del Sur. Ingresaron por Santa Marta, Colombia. «[...] El ganado Casanare es considerado el descendiente más directo de los bovinos traídos de los conquistadores españoles»²⁰.

Para ese entonces, la agricultura se mantenía, en un mayor porcentaje, por los arduos trabajos en los cultivos de la región; sin embargo, fue la ganadería la que le dio un sentido más cultural a las prácticas agrícolas, tanto así que, pasados 400 años, Paipa comenzó a fomentar las ferias y mercados ganaderos que se veían desde la Edad Media, de acuerdo con Benegasi²¹, en España.

Las ferias y fiestas de Paipa datan de 1893, así lo registra, al parecer, el que fue el primer cartel promocional de estas festividades. «La fiesta más característica de Paipa durante muchas décadas fueron las Ferias y Fiestas en la segunda semana de diciembre, allí confluían la feria ganadera, las corridas de toros y los festivales musicales con música tradicional campesina»²².

En el libro *Paypa, herencia y contemporaneidad hispánico-chibcha*, el profesor Avellaneda documenta que las fiestas se realizan a partir de la segunda semana de diciembre y que tienen una duración de siete días, sin embargo, en el cartel promocional dice que las fiestas serán a partir del 16 de diciembre, con lo cual, la fecha ha ido variando y la cantidad de días también, de una semana pasó a ser un fin de semana.

20 A.T. Primo, «El ganado bovino ibérico en las Américas: 500 años después», *Revista Archivos de Zootecnia*, n° 42 (1992): 422- 428. URL: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/autor?codigo=325464>

21 Arturo Benegasi, «Recorrido por las Ferias de Ganado de la provincia de Badajoz en la década de 1950», *Revista Badajoz Veterinaria*, n° 16 (2019): 37. URL: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7137400>

22 Alfonso Avellaneda, *Paypa, herencia y contemporaneidad hispánico-chibcha*, 1.ª ed. (Boyacá: Academia Boyacense de Historia, 2009), 89.

Aquí teníamos las mejores exposiciones a nivel Colombia... en Paipa se celebraba dentro del 7, 8, 9 y 10 de diciembre. Se hacían unas ferias extraordinarias y se veían las mejores ganaderías del país. Nariño, Antioquia, La Sabana Cundiboyacense, Sogamoso, Chiquinquirá, ferias de talla nacional, tanto de Normando como de Holstein y la exposición equina²³.

Si bien es cierto que las Ferias y Fiestas ocupaban una semana llena de eventos dedicados al esparcimiento, al encuentro entre los habitantes del municipio y al conocimiento intercultural que este puede ofrecer; se detalla que, es el ocho de diciembre el día oficial para la exposición, compra y venta del ganado. ¿Por qué el 8 de diciembre? Porque ese día se celebra a la patrona de Paipa, la Inmaculada Concepción.

Allí se da una estrecha manifestación representativa de la festividad religiosa con la ganadera, pues los mismos participantes acuden a esta ceremonia con el fin de agradecer por los bienes recibidos en una tarea tan ardua, como la bovina. Ante el interés colectivo por presenciar los actos religiosos en el marco de estas ferias y fiestas, se despliegan diversas dimensiones que, según Homobono²⁴, aportan en la activación de la comunidad.

Los rituales festivos agrarios vehiculan una amplia gama de experiencias o prácticas religiosas; desde las institucionales o litúrgicas (eucaristía, procesión, oración); pasando por la tipología formal de la religiosidad popular (promesas y exvotos, sanación); para desembocar en rituales públicos (liturgia cívica) y otros propios de las religiones políticas (étnicas y/o nacionales)²⁵.

Con estos rituales públicos se integraba el inicio de una jornada específica hacia la comercialización del ganado, no obstante, esta se fue transformando y, de acuerdo con el testimonio de Flaminio Ochoa, habitante del municipio de Paipa, «cuando ingresó la raza Normanda al municipio y al departamento por allá en 1940 y 1950, las ganaderías se especializaron en este tipo de raza y este evento pasó de ser *Ferias y Fiestas a Ferias y Exposiciones*»²⁶. Tal evolución trajo consigo otras concentraciones.

Hacia esa época de 1901 a 1950 se dan las exposiciones de ganado criollo porque no se habían traído pajillas o espécimen de ganado como el Holstein o el Normando Puro o el Jersey. Se tenía Normando

23 Camargo, entrevista.

24 José Homobono, «Las formas festivas de la vida religiosa. Sus vicisitudes en la era de la glocalización», *Revista Zainak*, n° 28 (2006): 29. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/11499774.pdf>

25 Homobono, «Las formas festivas de la vida religiosa», 29.

26 Flaminio Ochoa (ganadero), entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo, noviembre de 2020.

criollo, que no tenía ninguna genética, luego se trajeron las yuntas de bueyes, ganado de especies menores como las ovejas y hacia 1998 empezaron las ferias equinas para complementar la feria ganadera²⁷.

Esta fiesta, sin duda alguna, se convirtió en un espacio de convivencia entre los diferentes grupos sociales que han habitado el municipio; al comienzo predominaba el interés de los hacendados, de las personas dueñas de amplias extensiones de terrenos y por supuesto de ganado, pero el mediano y pequeño ganadero también ha tenido un espacio para la comercialización de sus reses, para el recreo y la participación en las diferentes actividades que han nutrido la programación.

Dentro de esos hitos, se encuentra, tal vez uno de los más importantes desde lo institucional para darle orden a eventos ganaderos que, como el de Paipa, se había llevado a cabo bajo la búsqueda de una identidad colectiva que les permitiera un fortalecimiento y una motivación en sus prácticas agrarias diarias.

El 13 de diciembre de 1963 se crea la Federación Colombiana de Ganaderos FEDEGAN, como instancia de representación nacional de la ganadería colombiana y factor de cohesión de la dispersa gremialidad regional que se venía creando desde los comienzos del siglo XX²⁸.

Con ello se atrajo una disposición por legitimar una serie de asociaciones que aportaran una conversación hacia la progresión del campo y la perspectiva nacional que se tiene sobre este. A través de logros y caídas, Paipa se destacaba, para ese entonces, con una infraestructura hotelera determinante y era elegida como uno de los mejores escenarios para el diálogo.

En el año 82 hubo una exposición nacional donde se inauguró el Coliseo que teníamos todos los asociados de la Holstein y fue juzgada por un canadiense. Se hicieron muchas exposiciones en Boyacá y Paipa con ganado Holstein, importantísimo, pero todo se perdió a raíz de que tuvimos un presidente que fue Eduardo Fonseca Neira y duró 13 años y cuando vimos que no sacaba ganado y tenía como un compadrazgo, pero de fiesta, con todos los ganaderos, pues se perdió el interés por el fomento a la ganadería²⁹.

27 Julio Guatibonza (ex secretario de Agricultura de Paipa), entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo, 17 de febrero de 2021.

28 «Fedegán» Federación Colombiana de Ganaderos, acceso el 19 de febrero de 2021, URL: <https://www.fedegan.org.co/quienes-somos/nuestra-historia>

29 Rubén Barrera (juez y clasificador), entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo, 18 de febrero de 2021.

Así como las exposiciones nacionales, varios eventos como las Asociaciones Nacionales de Ganadería, las ferias equinas, los encuentros de la Asociación Holstein, entre otros, han tenido a Paipa como anfitrión. Cabe mencionar que esto se ha visto afectado por una pérdida en la tradición, la falta de un escenario adecuado y el posicionamiento de ferias como la Feria de Ganados de Medellín o la Feria de la Ganadería en Córdoba, Montería.

La historia de las Ferias Ganaderas en Paipa ha sido de altas y bajas, pero, en definitiva, se ha mantenido una memoria destacable gracias a los diversos actores sociales que han inculcado un valor tradicional en lo que han denominado, *las actividades más importantes del departamento*.

Un sinnúmero de esfuerzos dedicados a la exaltación de un evento orientado a promulgar el quehacer tradicional agrícola solo puede ser motivado por el amor al campo, así lo han mencionado los protagonistas de las Ferias Ganaderas del municipio. Este gremio está conformado por comerciantes, compradores, expositores, jueces y organizadores del encuentro.

Comerciantes – compradores

Como se ha mencionado anteriormente, las Ferias Ganaderas tenían como propósito inicial el de impulsar la transacción económica de la ganadería entre pequeños y grandes precursores pecuarios. Según el Centro Internacional de Negocios y Exposiciones de Bogotá, los comerciantes y compradores no son, en su totalidad, netamente ganaderos, sino que se presencian profesionales zootecnistas, especialistas en medicina animal y empresarios que van en la búsqueda de la mejor selección de razas con el fin de adquirirlas para impulsar y mejorar sus proyectos ganaderos³⁰.

Yo soy del Cocuy y me vine para Paipa porque empezamos a comercializar ganado, entonces en esas ferias íbamos y comprábamos ganado, eso ya uno conoce las razas y las cualidades de los animales. La mejor raza de la región es la Normanda y veíamos la oferta que había, que el ganado fuera grande y que fuera gordo³¹.

El comercio de ganado en algunas ocasiones lo iniciaron personas de otras regiones, que llegaron a Paipa atraídos por el clima, por el paisaje o por su gente; y allí encontraron un espacio para potencializar sus productos

30 «Exposición Nacional Ganadera 2016» II Exposición Nacional Ganadera Corferias 2016, acceso 20 de febrero de 2021, URL: <https://exposicionnacionalganadera.com/?d=sub&cs=1641&p=10596&ci=1>

31 Hilde Suárez (ganadero), entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo, 18 de febrero de 2021.

y proyectar la cría y cuidado de ganado como una alternativa económica, que paulatinamente se ha incorporado como renglón de la economía de la localidad.

Recuerdo que en los primeros años en que se llevaban a cabo las ferias, solo se comercializaba ganado tipo novillo de levante y de engorde y vacas recién paridas, también novillas para producción, bestias para carga, mulas y caballos, algunos cerdos y ovejas. El mayor volumen de ganado venía de las veredas de Paipa, pero también llegaba ganado de Tuta, Sotaquirá y Duitama. Es que la feria era de renombre, muy importante en la zona³².

El desarrollo de la feria atrajo productos de la región, que inicialmente tenían la pretensión de adquirir para actividades de cría, producción de leche, carne o de fuerza. Posteriormente se desarrolló bajo las lógicas de la industrialización que demandaron tecnificación y prácticas de higienización y salubridad públicas.

Expositores

Para el Centro Internacional de Negocios y Exposiciones de Bogotá los expositores son aquellos ganaderos, criadores, gremios, federaciones y profesionales que exhiben a sus mejores animales de selección durante el tiempo que se lleva a cabo dicho evento³³. Dentro de ese papel, está, tal vez, la tarea más importante de la feria: la protección y cuidado de los animales para su bienestar y el buen acondicionamiento ante la mirada de los asistentes y de los jueces.

Yo recuerdo del año 78 que fue la primera feria que asistí y estaba Draco Zambrano, Jorge Aristizábal de Sotaquirá, Jaime Alarcón de Duitama, Samuel Granados, José Miguel Tobos de Tunja, Eduardo Fonseca, Gabriel Camargo, Luis Camargo y él sigue participando en las exposiciones de Agroexpo, don Gallito Salamanca era expositor y en alguna ocasión participó en doctor Alberto Serna de Sotaquirá, Camilo Acosta... que son de los que me puedo acordar que fueron creadores y expositores³⁴.

Como se ha señalado, la feria se recuerda como un lugar de encuentro con amigos y conocidos productores de ganado, con quienes además del intercambio de experiencias sobre la producción a pecuaria, se departe y

32 Ochoa, entrevista.

33 «Exposición Nacional Ganadera 2016».

34 Barrera, entrevista.

se afianzan los nexos y redes de comercio, que no son expuestos así por sus actores, pero que los que se percibe a través de las descripciones los lazos de amistad que los unía.

Más o menos yo voy hace unos seis o siete años. Venía gente del llano, de Boyacá, de Santander, del Meta. La exposición se daba con el mejor peso de ganado y la mejor vaca lechera, el más pesado, la genética. Yo gané con el toro más pesado, eso fue el año antepasado, para el 2019, ese pesó 880 kilos. Eso uno llevaba y por genética entonces lo más que miraba era la genética y eso se hacían los negocios rapidito³⁵.

En las ferias había un aspecto que a la gente le llamaba la atención, era la premiación que se hacía por diversos rangos. Esto antes que un premio, era una forma de estimular y exaltar la actividad del campesino, no por el hecho de recibir dinero, sino por el reconocimiento. Esto para los habitantes constituye un valor simbólico, que motiva su labor como agricultor, campesino y su tarea en el cuidado del ganado.

Jueces

Los expositores se encuentran con las apreciaciones de un juez calificador, quien pretende ser un guía en el evento para los espectadores y ser un educador para los expositores y que estos puedan fortalecer las características de su ganado ante la imagen de un ejemplar bovino ideal.

Yo he sido juez y clasificador, en el año 83 estuve estudiando en la Universidad UDCA, Veterinaria y Zootecnia, pero entonces no sé qué pasó y la cerraron y uno de los socios de la Holstein se dio cuenta que yo tenía aptitud y me gustaban las vacas y mi papá tenía como unas tres vaquitas de Normando, pero a mí me gustaban las vacas rojas y me fui a Antioquia en el año 75 y me traje un macho y una hembra Ayrshire y en el 77 volví y con mis ahorros traje otras. Empecé a criarlos, les hice bastante publicidad y ya después le perdí el interés porque eran unas vacas difíciles de preñar y un poco temperamentales. Yo me fui con un clasificador y me dijo que tenía madera y que trabajara con él y estuve dos meses trabajando con él en el año 84 con la Asociación Estadounidense, y me iba con él a Atlanta, a Georgia, a Pensilvania y me invitaron a Canadá y luego me devolví a trabajar a una finca en Maryland. En diciembre me fui a Texas y en la Universidad de Wisconsin hice un curso corto de lechería y estuve haciendo juzgamiento en esa universidad con un japonés y un coreano. Me regresé a la Asociación de Holstein y trabajé 35 años³⁶.

35 Edgar Suárez (ganadero), entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo, 18 de febrero de 2021.

36 Barrera, entrevista.

De acuerdo con Rubén Barrera, el perfil de un juez y clasificador debe estar orientado hacia una ética profesional que permita el acercamiento de los pequeños ganaderos para una intervención positiva en su labor pecuaria.

Los puntajes van de 50 puntos hasta 97 puntos y cada parte de la vaca se subdivide en porcentaje. Por ejemplo, la ubre en una vaca de leche vale el 42% del 100%, y todo eso es una ciencia y es muy agradable. El juez al final de la competencia explica y compara porque ésta es mejor que ésta por esa y esa parte, pero no decir, por ejemplo: 'ésta es mejor que la segunda porque la primera tiene las patas derechas y la segunda las tiene chuecas'. Es algo que va en contra del ganadero y es desprestigiarle su animal y cuando uno lo hace es de una forma sutil: 'la primera sobre la segunda porque tiene el anca más amplia, tiene la ubre mejor en la parte interior como la parte posterior en su colocación de los pezones y la segunda sobre la tercera porque es más amplia en su pecho y es un poco más larga'. Y en los juzgamientos hay que alabar mucho a los animales y no decir defectos ni nombrarlos. Y aquí hay mucho juez que llega y dice, por ejemplo, 'me gustaría verle', ¡no! Lo está viendo, no, ya lo que fue... fue, ya no se le puede cambiar nada. Me parece terrible que digan que 'el desprendimiento de la ubre', es suave, es amplia, es alta, es de muy buenos ligamentos, de muy buenos pliegues, pero... ¿El desprendimiento? Está rota, entonces³⁷.

En la feria además de la exhibición de los animales para definir cuál es el mejor, los campesinos aprenden sobre cuidado, alimentación, innovación en la cría y el cuidado, en la vacunación, pastos; y características particulares de los semovientes para determinar, por ejemplo, para el caso de una vaca si es lechera, y en general ciertas características que las hacer ver diferentes, por la raza, el cuidado o la procedencia.

Organizadores

Estos actores sociales deciden sobre diversos aspectos como: el escenario donde se van a presentar los ejemplares, los premios, los referentes financieros para los alimentos, el hospedaje de los expositores, la comodidad de los animales participantes, las relaciones con las industrias ganaderas que instalan sus stands para ofrecer variedad de productos a los asistentes, el llamado a los medios de comunicación, los promotores y patrocinadores del encuentro. Algunos testimonios dan cuenta de la responsabilidad que tienen los organizadores frente al éxito o el fracaso del evento.

37 Barrera, entrevista.

Que yo me acuerde, por ahí de los años 58-59-60, mi papá era uno de los organizadores, Arturo Andrade Valderrama. Yo le ayudaba a mi padre a arreglar el ganado y a mostrarlo porque él como organizador también competía y como era un evento netamente ganadero y nosotros competíamos y yo le ayudaba a arreglar el ganado. En el ganado está el aseo, la peluqueada para la presentación y ya venía el muestreo³⁸.

Y sobre este particular también se refiere Flaminio Ochoa:

En la vereda Los Medios del municipio de Paipa se desarrolla la feria comercial ganadera y la exposición ganadera con ejemplares de la región, una actividad coordinada por la Junta de Ferias San Isidro y nuestra Secretaría de Agricultura de Paipa³⁹.

La feria ganadera se ha fragmentado y aunque en algunos casos ha llegado más a los habitantes porque se desarrollan actividades por zonas, por ejemplo: Los Medios, Vargas, Palermo. Los habitantes sienten que esta actividad se fragmentó y debilitó, pues ya en muchas ocasiones ni se desplazan de una vereda a otra; porque no encuentran las experiencias y diversas manifestaciones culturales, que tienen que ver con las tradiciones y referentes identitarios que tienen sus habitantes.

Los alcaldes y organizadores decidieron que en un escenario se hacía la feria comercial y en otro la exposición de ganado. Durante muchos años la feria comercial se hizo en el lote del barrio Primero de Mayo y la feria de exposición en la plaza de mercado⁴⁰.

El tema del escenario es recurrente en las voces de los actores consultados es, tal vez, el tema más discutido por los protagonistas ya que Paipa no tiene un lugar específico destinado a la feria y exposición ganadera. A pesar de muchas intenciones por promulgar su construcción, se ha visto alternada en varios espacios como, el parque principal, la plaza de mercado, así como lo reiteró Flaminio Ochoa y hasta el coliseo de deportes.

Escenarios

Al inicio se hacía en el parque Jaime Rook, luego en el lote donde ahora funciona la Concha Acústica, o como los antiguos moradores lo denominaban 'Villa París', se realizó en el lote de los gitanos, llamado así

38 Andrade, entrevista.

39 Yamit Hurtado (@YamitNoe), «En la vereda Los Medios del municipio de #Paipa se desarrolla la feria comercial ganadera», Twitter, 2 de noviembre de 2019. URL: <https://twitter.com/YamitNoe7/status/1190676771420725248>

40 Ochoa, entrevista.

por los paipanos, también en la actual Plaza de Mercado y en lotes contiguos al actual matadero municipal.

Los escenarios indican todo un ambiente en el descubrimiento de una identidad, la cual abarca el vínculo entre los actores sociales y su relacionamiento con sus creencias y prácticas culturales. Estos lugares comprenden una cronología de sucesos que han inspirado la realización de estas festividades desde el ordenamiento de los espacios hasta la significación social que pueden llegar a obtener. En sus inicios, las ferias se asociaron con el Antiguo Egipto, la Civilización Griega y el Imperio Romano, como ha sido expuesto por López cuando citó a Puthod: «fueron los romanos quienes empezaron a establecer las ferias en lugares permanentes, ya que anteriormente no disponían de una ubicación estable»⁴¹. Esos avances trajeron la moneda como valor de cambio, una estabilidad para comerciantes ambulantes ante la venta de productos locales en bazares y mercados, y, por supuesto, un acercamiento más estructurado de los habitantes de la región con las ferias.

Ahora bien, haciendo énfasis en Paipa, es claro que, como muchos otros pueblos del departamento, hay una constante convicción de crear un punto medianero entre la plaza central o la plaza de mercado. De acuerdo con Guarín y Oviedo⁴², las relaciones entre el campo y el centro urbano siempre han sido estrechas, la mayoría de los habitantes frecuentan el pueblo para la misa, el mercado o las fiestas que se mantienen concentradas en el pueblo por su facilidad geográfica y el valor idiosincrásico que implica esta área.

Paipa, siendo la capital turística con infraestructura hotelera y buenas vías y no tener un Coliseo para realizar una feria de talla nacional. Lo tiene Tuta, lo tiene Toca, lo tiene Sotaquirá, Belén y Paipa no. La feria se hace ahí donde es la plaza de mercado, se acondicionaba eso. En una oportunidad se hizo aquí abajo en el Coliseo Deportivo, pero los deportistas se opusieron, aunque a eso se le ponía una malla o un piso especial y se recubría con arena y greda y después se limpiaba y quedaba otra vez en perfectas condiciones⁴³.

Para esa feria realizada en el año 2005, se dieron diversos puntos de vista. El Coliseo Deportivo, en definitiva, no estaba adecuado para recibir cientos

41 Yordani López, «Diseño de una feria agropecuaria como plan de desarrollo local en el Consejo Popular Simón Bolívar» (Trabajo de diploma, Universidad Central Martha Abreu de las Villas, 2017), 8.

42 Álvaro Oviedo Hernández. *Paipa Historia y Memoria Colectiva* (Paipa, Colombia: Alcaldía Municipal de Paipa, 2003).

43 Camargo, entrevista.

de animales bovinos. Uno de los organizadores fue Rubén Barrera, quien asumió la responsabilidad por las pérdidas económicas que esto contrajo.

Ese coliseo me lo prestaron en esa ocasión, yo intenté cubrir las partes eléctricas que no se deteriorara, sin embargo, se sabe que el ganado orina y defeca bastante y no se tuvo cuidado y se dañaron, se deterioró el piso y me lo tuvieron en cuenta y me vetaron para el otro año y lástima porque fue un evento bonito⁴⁴.

Tal escenario se prestó con miras hacia la exposición, en cuanto a la feria comercial, los organizadores dispusieron un lugar conveniente para que los animales y los comerciantes.

Ahí se desplazaban con sus animalitos y se conseguía un potrero de feria, si la persona no alcanzaba a vender sus animales, el municipio conseguía un potrero para que pastaran y descansaran y tomaran agüita y al otro día volvían y lo sacaban y venían más compradores y terminaban con esa venta de los bovinos. Por lo general la feria comercial era en el lote del Primero de Mayo⁴⁵.

En cierta medida, esa ocasión fue un espacio propicio para la reflexión con miras a generar una mejor organización que implicara la comodidad de los animales y los participantes expositores y vendedores de ganado. Los ganaderos de diversas veredas que encontraban en el centro de Paipa un lugar determinante para impulsar sus intereses económicos, culturales y sociales, se vieron afectados por situaciones como estas. Tanto así que, muchos líderes descentralizados, decidieron hacer sus propias ferias y fiestas en sus veredas.

Las otras ferias se dan porque los líderes de las veredas forman parte de los Concejos Municipales y ellos quieren tener una feria en su vereda, así no cuenten con las instalaciones adecuadas. Le dan la posibilidad a la gente de que participe en las ferias y las fiestas y es porque la gente no viene a los cascos urbanos o a la cabecera municipal para ver esas ferias. Es una manera de llevar y fomentar la participación porque el campesino puede participar con su toro, novillo, ternera, vaca, pero ya le da miedo traerla aquí porque le sale costoso el transporte y porque lógicamente aquí ya llega ganado mucho más desarrollado y de otra genética que se la pasa en exposiciones de todo el país. En la vereda se da el toro mejor reproductor de la vereda o la vaquita más lechera⁴⁶.

44 Barrera, entrevista.

45 Camargo, entrevista.

46 Guatibonza, entrevista.

Dichos aspectos como la intención de fomentar la participación en el campesino alejado del casco urbano han dado buenos frutos, se han resaltado, nuevamente, los esquemas que le dieron origen a estas ferias: la exaltación de los ganaderos rurales; postura tal que es de orgullo municipal ya que lograron retomar la tradición ganadera.

Desde la más pequeña hasta la más reconocida, las ferias ganaderas se deben adherir a las exigencias de los institutos que trabajan por preservar el patrimonio para proporcionar un lugar apropiado para su realización.

El Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) estableció en la Resolución No. 001634 del 19 de mayo de 2010 los siguientes requisitos, para una infraestructura adecuada ante eventos como la feria comercial, de exposición, remates y subastas de animales:

Cerramiento perimetral del recinto de manera que se garantice el confinamiento de los animales. Puertas de entrada y salida independientes, elaboradas de un material de fácil limpieza y desinfección, las cuales deben ubicarse a una distancia que permita la realización de los controles sanitarios y demás acciones requeridas por el servicio de sanidad animal del ICA. Corrales, pesebreras, embudos, bretes, pisos de cemento, bebederos, comederos y embarcaderos que faciliten el manejo de los animales, la limpieza y desinfección y que no ofrezcan riesgo para los mismos o para las personas. Corral de aislamiento para los animales enfermos o con sospecha de enfermedad.

Instalaciones de acueducto o conexiones que permitan la disponibilidad permanente de agua apta para suministro a los animales y para la limpieza de las instalaciones. Sistemas adecuados de desagüe y estercoleros. Bomba estacionaria de desinfección.

Depósito de cisco o aserrín para el descargue de la cama utilizada en el transporte de los animales o en su defecto evidencia documental sobre la disposición final a través de una persona natural o jurídica especializada en el manejo y eliminación de residuos orgánicos. Oficina para la expedición de guías sanitarias de movilización interna⁴⁷.

Esos elementos han sido pieza clave para orientar a los organizadores de las ferias ganaderas, sin embargo, dichos requerimientos hablan de una estructura en pro de facilitar la labor del ganadero y no hay una consideración de mayor porcentaje por el bienestar del animal. Rubén Barrera⁴⁸ confirma,

47 Resolución 001634/2010, de 19 de mayo, por la cual el ICA (Instituto Colombiano Agropecuario) establece los requisitos para una infraestructura adecuada ante eventos como una feria comercial.

48 Barrera, entrevista.

desde su experiencia, la preocupación del ganadero por cuidar y proteger a sus ejemplares.

Hasta en Corferias, se mantienen en jaulas como si fueran ferias y yo que he ido a ferias en Estados Unidos, en Canadá y uno puede ver, perfectamente, como se busca más la comodidad de los animales que la comunidad del público. Yo siempre he estado en contra de ese tipo de evento ferial como corrales para ferias y el animal se estresa mucho porque está suelto y la gente le habla, lo grita, lo toca, en cambio en las ferias que he ido a mirar, el ganado es más importante que el público, aquí es lo contrario. Las vacas tienen que estar frente a frente y por el pasillo pasa la gente y las ve detrás y no las puede tocar y no las puede manipular y llamándole la atención, entonces las vacas están concentradas en su comedero, tranquilas, acostadas y la gente las puede mirar por la parte de atrás más no de frente. Para ellas es muy molesto el estrés, el cambio y los países donde hay estaciones viven confinadas, mientras que nuestras vacas viven en pastoreo en el campo y confinadas se adaptan más fácil, pero las nuestras sufren⁴⁹.

Con esto último, también se hace un llamado al cuidado y protección de los animales desde una perspectiva animalista⁵⁰ y menos comercial. Es necesario considerar un escenario dispuesto para el bienestar de los ejemplares que se traen a estos eventos de tipo ganadero; es claro que, el campo se ha ido transformando, ha adoptado una visión más crítica de las prácticas culturales que se han mantenido por años y que, como todo, se pretende mejorar hacia acciones amables con el medio ambiente, la tierra y por supuesto los animales.

Actividades

Las actividades, como ya se ha mencionado anteriormente, están enmarcadas en la programación que está diseñada para desarrollarse durante tres días: el siete, el ocho y el nueve de diciembre; y en lo que especifica este capítulo, el día intermedio está conformado por dos actividades: la feria comercial y la exposición ganadera. Además, están acompañadas por eventos que han sido pensados para la recreación y regocijo de los asistentes.

Paipa está conformada por 35 veredas, sin embargo, por cuestiones como la educación, el transporte y la vida laboral, muchos han optado por llegar a vivir al centro, a la zona urbana sin desconocer sus raíces, sus

49 Barrera, entrevista.

50 Animalista: movimiento que pretende defender y promover los derechos de los animales.

costumbres campesinas. El campo siempre ha tenido el protagonismo en estas festividades, por lo que en el año de 1990 se decidió que, dentro de la programación, habría un espacio para que los campesinos dejaran ver sus habilidades agrícolas, pecuarias, mineras y artísticas.

Las fiestas iniciaban los viernes con las vísperas en honor a Nuestra Señora de la Inmaculada Concepción, o bueno el día que cayera, porque como el ocho siempre es festivo, pues las vísperas las hacían por la noche, yo iba cuando las hacían en la plaza de mercado actual, arriba en el barrio *Primero de Mayo*, pero mis padres sí alcanzaron a ir cuando eran en el parque, pero el parque no era como está ahorita, eso era un lote y ya[...]⁵¹.

En el desarrollo de las festividades se logra apreciar un sentido de identidad en torno a lo religioso, particularmente la fiesta de Nuestra Señora de la Inmaculada Concepción, cuyos lugares tenían un significado particular para sus habitantes, como lo refieren los entrevistados.

[...] Las vísperas eran lo mejor, eran muy bonitas, es que acá siempre hubo unos polvoreros muy buenos, los de apellido Niño de allá de Corinto, ellos sacaban unos castillos de pólvora hermosos, con la imagen de la Virgen y todo. Luego, al otro día, ya por la tarde subíamos a ver los concursos, la corrida y a escuchar la música. Era bonito, eso ya no hacen nada de eso⁵².

Exposición

A medida que el tiempo fue pasando, se diversificaron las actividades de reconocimiento a los participantes de la feria, además de comercializarse los semovientes, se calificaban por sus condiciones, lo que hizo que cada año los ganaderos y pequeños productores se preocuparan por llevar mejores ejemplares al evento. La feria no solo cambió de espacio físico para su realización.

Según Espinel y Rincón⁵³, los principales objetivos de las ferias de exposición se reconocen en la presentación de avances de las diferentes razas y cruzamientos, en la oportunidad de comprar o vender ejemplares de calidad para así contribuir al mejoramiento de la ganadería nacional,

51 Elvia Monroy (habitante de Paipa), entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo, noviembre de 2020.

52 Monroy, entrevista.

53 Álvaro Espinel y Pablo Rincón, *Selección de bovinos para exposición* (Colombia: SENA, 1985).

el poder intercambiar ideas y conocimientos técnicos entre los diferentes ganaderos, entre otras disposiciones de los participantes.

Teniendo en cuenta la publicación del Ministerio de Agricultura referente a la selección y preparación del ganado bovino para exposición, se establecen tres grupos de características ideales para que un bovino sea ganador dentro de una exposición según su función:

Ganado lechero: cuerpo anguloso con forma de cuña, alta producción de leche, mansedumbre, buen carácter. Para los machos deben ser angulosos y con características sexuales masculinas. Para las hembras deben tener una cabeza femenina, con estilo y fortaleza, tren delantero fuerte y ancho, cuello delicado, anca larga, ancha y nivelada, con buen espacio entre isquiones (26 centímetros), muslos limpios planos y patas con inclinación adecuada, espalda recta y llena, lomo fuerte y ancho, vientre bien proporcionado, patas y pezuñas fuertes y bien formadas, talón poco profundo y un sistema mamario uniforme.

Ganado de carne: cuerpo de forma cilíndrica, ancho, largo y profundo; visto de lado las líneas dorsal y ventral deben ser paralelas, mansedumbre, buen carácter. Para las hembras deben tener cuerpo del tipo de la raza, huesos fuertes, pezones bien formados, ubres más pequeñas que en ganado lechero, pero que producen suficiente leche para el ternero. Para el macho debe tener una cabeza pequeña y corta, frente cuadrada ligeramente ancha, de acuerdo con el tipo ideal de la raza, fosas nasales limpias, boca amplia, labios gruesos, quijada corta y fuerte, ojos brillantes y vivaces bien separados, patas delanteras bien separadas, fuertes y con huesos gruesos.

Ganado de doble propósito: buen volumen corporal, anca ancha, ubre de buen tamaño y conformación, pezones bien formados, lomo ancho, cabeza refinada. Mansedumbre, buen carácter⁵⁴.

Esta actividad es un motivo de orgullo y posición social para los ganaderos asistentes, pues ponen sus esfuerzos para dar a conocer las mejores características de sus semovientes ante el público, como dicen muchos, la exposición resulta ser un reinado de belleza.

La vaca se ha ido transformando día a día. Las vacas eran con cuernos, ya una vaca Holstein con cuernos se ve horrible, entonces ya toca descornarla ¡Viera ese arreglo! Eso es un reinado de belleza, eso no es sacarla por sacarla, hay que hacerle un arreglo de pezuñas, hay que enseñarla a caminar, a que se pare, y viene el juez y la califica. Las que tienen el menor defecto y que se asemeje más a la raza, es la ganadora⁵⁵.

54 SIPSA, «Caracterización de las ferias ganaderas en el país», ff. 1-3.

55 Camargo, entrevista.

Las ferias además de presentar las mejores representaciones ganaderas, incidían en generar cambios en los cuidados y en la presentación de los semovientes, como el que las vacas fueran descornadas, lo que cambió su aspecto físico, la relación con otras vacas y con los amos.

Hay un modelo ideal para cada raza y la clasificación es hacer una radiografía, eso se hacía en papel con números y luego lo hicimos en un computador con un acumulador de información y al ganadero se le entrega un puntaje final después de haber visto la vaca. La clasificación es una comparativa del animal con el prototipo ideal, mientras que el juzgamiento es la comparación entre todos los animales que salen a la pista y cuál es el que tiene la mejor conformación, el mejor estilo, las mejores patas, el mejor lomo, la mejor cabeza, el mejor cuello, que camina más fácil y que tiene la mejor ubre en apariencia, calidad y todo su fenotipo⁵⁶.

De acuerdo con lo descrito por los actores sociales el porte que tenían las vacas dependía de la raza, del cuidado y de la nutrición. De ahí los jueces y compradores centraban su atención en aspectos que consideraban relevantes y que eran considerados para la premiación.

En esa época no había muchas competencias como ahora que, según el reglamento, tiene uno que hacer toda la programación por la cuestión de la rosetería. La rosetería es aquella roseta que se le pone de primero, segundo, tercero y cuarto puesto. Viene, entonces, el Gran Campeón, el Campeón Reservado y la premiación uno escogía si premiaba los primeros puestos o únicamente los campeonatos⁵⁷.

De esta manera, la premiación se convirtió en un referente simbólico que lograba aglutinar a campesinos, productores y aficionados, en torno al escenario y al significado social y cultural que estas ferias representaban para sus habitantes.

Feria comercial

La comercialización de ganado se realiza en la mañana del ocho de diciembre, una actividad que ha servido para establecer encuentros con campesinos de poblaciones cercanas como Tuta, Duitama, Santa Rosa de Viterbo, Sogamoso, Tunja e incluso Santander, de donde llegan compradores y vendedores porque la feria de Paipa tenía el reconocimiento de ser una de las mejores de la región.

56 Barrera, entrevista.

57 Andrade, entrevista.

Las investigaciones científico-sociales que recientemente se han divulgado sobre las ferias ganaderas, específicamente las ferias que congregan a los criadores especializados en razas importadas o criollas para la producción de carne o leche, han demostrado que esos encuentros socioeconómicos, heredados y continuados desde el periodo colonial español, son el momento anual, semestral o semanal de la actividad agropecuaria de una región, provincia o localidad durante el cual se presentan, evidencian, compraran, negocian y premian las mejores genéticas de las haciendas de la región y de las técnicas de gestión necesarias para su producción⁵⁸.

La feria ganadera es un evento donde confluyen varios intereses. El ganadero se permite un espacio para escuchar diversas ofertas, aquí el comprador expone sus mejores habilidades de convencimiento para obtener al semoviente y el vendedor escucha atentamente las ofertas para su posible venta.

En un segundo momento, se presenta una discusión cercana entre los ganaderos para propiciar mejoras técnicas en su labor, esto permite un intercambio de prácticas y creencias en torno al cuidado del ganado. Es un espacio para encontrarse entre familiares, compadres o vecinos y que aprovechan para enterarse de cómo va la vida, la salud, la cosecha o hablar de negocios de otro tipo.

En la feria comercial participan muchos campesinos que todavía mantienen esa tradición, pero las exposiciones anteriores participaban solo los campesinos porque eran pueblos pequeños de 5.000 habitantes y 1.500 eran urbanos y 3.500 eran rurales. Después ya se crean aquí en Paipa varias ferias, es decir, el Pantano de Vargas creó su propia feria y exposición, Palermo, Vargas, Caños y se hacen varias actividades en cada una de esas veredas⁵⁹.

La feria creaba sus propios rituales, que los habitantes esperaban con gran expectativa, allí se combinaba la propuesta de venta que en la mayoría de casos concluía en los negocios; el transporte de ganado y desde luego la comida tradicional y las bebidas, con las que se animaban las ferias.

La feria comercial comienza muy temprano, nosotros salimos de la casa por ahí a las 5 de la mañana y eso que de la vereda acá al pueblo no es muy lejos. Mi papá toda la vida ha traído ganado a Paipa, a la feria del 8 de diciembre, le tiene mucha fe porque nos pagan bien los terneros, o las novillas o lo que traigamos. Desde el día anterior se consigue el

58 José Álvarez, «Holstein: la nodriza de los antioqueños», *Revista Historia Crítica*, n° 48 (2012): 87. URL: <https://revistas.uniandes.edu.co/doi/pdf/10.7440/histcrit48.2012.05>

59 Guatibonza, entrevista.

furgón para cargar el ganado, a esa persona toca pagarle el transporte, bien sea que se venda todo el ganado o que no se venda nada. El ganado lo dejamos listo desde el día anterior para que a la madrugada solo sea embarcarlo. A veces traemos 5, 7 o 12 terneros entre mis hermanos y yo los tenemos, todos sabemos negociar imagínese yo tengo 43 años y mi papá nos traía a las ferias desde por ahí los cinco años. Lo mejor de ir la feria es que uno se encuentra con la gente, con los tíos y luego va uno y come caldo de pata, o tamal, buen desayuno que venden ahí en los toldos⁶⁰.

Actividades alternas

Además de las actividades comerciales, la programación estaba destinada a la recreación y a mostrar las habilidades y destrezas de los campesinos. Las fiestas populares son parte fundamental del patrimonio de los pueblos, se convierten en espacios para explorar y conocer las tradiciones de su gente, los modos de vida, sus creencias y sus ritualidades a través de expresiones como la comida, el vestido, la danza, la bebida y sus devociones.

Por una parte, se reconoce en las creencias religiosas un punto determinante en las prácticas sociales que allí se componen. Los actores sociales ven en las ceremonias religiosas un momento para encomendarse al ser supremo e identificarse con este como aquel que permite una perfecta circulación de lo que pasa y lo que no. Luego de la ceremonia religiosa, la comunidad está preparada para participar de los distintos juegos y actividades de esparcimiento.

A las 7 gran alborada, música papayera, despertar paipano, eventos deportivos, ferias y corralejas. Por ejemplo, engrasaban por allá una vara y el que más se subiera allá en menor tiempo, ganaba. Engrasaban un marrano y lo soltaban y el que lo cogiera se lo llevaba. Eran cosas así, bonitas, de afición⁶¹.

Así, las fiestas transcurrían entre juegos, competencias, a la vez que integraban a los habitantes, les generaba recursos económicos y cambia su rutina.

Cuando yo era niño había ferias y fiestas el 8 de diciembre y había toros, eso cercaban la plaza y tapaban las esquinas y soltaban los toros para que toreara todo el mundo. Eso era harta pólvora, buena

60 Frey Fonseca (ganadero), entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo, 12 de noviembre de 2020.

61 Camargo, entrevista.

música. Eso eran buenos músicos, había de todo el siete y el ocho era el ganado... esa vaina ya no existe⁶².

Los eventos de pólvora, música y corridas de toro hacían parte de las tradiciones festivas que recuerdan sus habitantes y que esperaban poder disfrutar año a año.

Para la corrida de las vaquillas, la Junta de Ferias contratava a los toreros que traían las vaquillas, pero la última vaquilla de la tarde era para el público. La gente se entraba al ruedo y con ruanas o capas improvisadas toreaban (...) más de uno terminaba accidentado. La vara de premios y el marrano engrasado también era para el público asistente. En la punta de la vara había una caja con un regalo y quien lograra ascender hasta la punta se llevaba el premio, lo mismo pasaba con el marrano, que estaba totalmente engrasado, lo soltaban al ruedo y quien primero lo cogiera y lo sacara del ruedo, se llevaba el marrano para su casa⁶³.

Cuando fui Secretario de Agricultura del municipio en la administración de Gregorio Galán tuve que diseñar el programa de las *Ferías y Fiestas*, y con el alcalde y la Junta de Ferias queríamos darle prioridad a la gente de las veredas que no solo vinieran a ver, sino que ellos fueran los protagonistas porque se organizaron actividades como: la mejor yunta de bueyes de labor, en esta actividad se juzgaba la nobleza de los semovientes, su fuerza, el adiestramiento y el cuidado de los bueyes por parte del gañán u operario, lo mismo que la calidad de los aperos como el yugo, el barzón, el casquillejo y el arado. El propietario traía sus bueyes y sus aperos y debía hacer una demostración de ayuntar y de operar la yunta frente a los jurados. Otro concurso era el del mejor gañán que se relacionaba con la tarea de manejar los bueyes, 'gañán', así se le dice a la persona encargada de arar con los bueyes. Aquí se evaluaba la destreza para ayuntar los animales, el trato para hacer que los bueyes con el arado rompieran el suelo. El otro concurso que se hizo ese año fue el de la mejor vaca campesina, acá lo que se buscaba era darles participación a las mujeres, eran ellas quienes traían su vaca, la maneaban, la ordeñaban, algunas hasta le hablaban y se premiaba a la vaca que diera más leche y tuviera la mejor condición corporal, sin importar la raza o la edad del ejemplar. Recuerdo que para ese año también organizamos los concursos de destrezas mineras: el armado de la puerta de mina, el desplazamiento de carbón en carretilla y el armado del túnel⁶⁴.

62 Jesús Becerra (habitante de Paipa), entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo, 25 de febrero de 2021.

63 Ochoa, entrevista.

64 Guatibonza, entrevista.

A la programación se le suman manifestaciones culturales como la música y la danza. De acuerdo con Cuevas y Guerrero, en las fiestas anuales de diciembre se da la presentación de aires musicales y bailes tradicionales como el Torbellino, la Guabina, el Bambuco o el Pasillo, aún se siguen realizando estas concentraciones con el fin de convocar las danzas más representativas de Boyacá y mantener su tradición⁶⁵.

En los diarios como *El Tiempo*, se anunciaban las *Ferías y Fiestas en Paipa*, como un espacio intercultural entre la recreación, la economía y la cultura.

Como una forma de rendir homenaje al campesino boyacense, Paipa organiza dentro de sus ferias y fiestas el Primer Encuentro de Música Carranguera, evento en el cual se le rendirá homenaje a su máximo exponente Jorge Velosa, quien cumple 20 años de vida artística. Incluye también feria ganadera y equina y cabalgata de integración regional, así mismo, habrá noche de velitas, exposición canina y juegos pirotécnicos⁶⁶.

Vestuario

La identidad se ve asociada a diversos elementos como el vestuario, ya que los participantes de un evento, como la Feria Ganadera del municipio de Paipa, categorizan sus sentires ante la comodidad, el buen gusto, la diferenciación entre los demás, la apropiación del escenario en el que se encuentren y la percepción que quieren dar ante los otros.

Las vestimentas dejan ver como la relación con la estética dentro de un grupo social juega un papel bastante importante al momento de enviar un mensaje. Los olores, el tipo de prenda, el modo en que se usa y demás comportamiento que se ven al momento de tener un vestuario especial, permiten llegar más a las demás personas, creando imaginarios de respeto, conocimiento y ritualización que permitirán que todo el acto se lleve a cabo de una manera destinada a la efectividad⁶⁷.

En esta manifestación se presentan dos opciones. Algunas personas deciden mantener la tradición de vestir lo más elegante posible, pues desde que eran niños crecieron con la idea de ir al pueblo con sus mejores prendas. También

65 Pilar Cuevas e Inés Guerrero, «Viaje Al corazón de Paipa», en *Paipa Historia y Memoria Colectiva*, ed. Álvaro Oviedo (Paipa, Colombia: Alcaldía Municipal de Paipa, 2003): 335.

66 Redacción *El Tiempo*, «Ferias y fiestas en Paipa», *El Tiempo*, Paipa, 30 de noviembre de 2001, 1. Acceso el 20 de febrero de 2021, <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-711457>

67 Óscar Guerrero, «El vestuario como elemento de conexión, poderío y ritualidad. Rituales en la ciudad de Bogotá. 2000- 2013», *Investigación publicada* (2018): 19. URL: <https://museodetrajeras.com.co/wp-content/uploads/2018/11/El-vestuario-como-elemento-de-conexion-poderio-y-ritualidad.pdf>

está el gusto por la comodidad ya que se están exponiendo a un escenario habitado por animales donde se puede ensuciar el vestuario.

Soy sincero, uno siempre para esas ferias, por lo menos mi papá en esa época nos trataba de llevar vestidos de la mejor manera, con la pinta muy elegante. Ahora, para presentar ganado si es de exposición, pues muchas Asociaciones tienen su vestimenta, la Asociación Normando para hacer sus exposiciones siempre piden que el presentador del ganado tenga la gorra de la Asociación Normando, con una camisa roja con el logo tipo de la Asociación y cuando es presentador de cualquier finca ganadera debe ir vestido totalmente de blanco, ahí sí no importa que lleve gorra o algún distintivo de la finca de donde provenga el ganado, pero sí se exige una presentación y eso le da una clase de buen gusto a esas exposiciones⁶⁸.

Los trajes paulatinamente se acondicionaron a las necesidades, sin embargo, es importante analizar que estos transitaron del tradicional traje de caballero elegante, al uniforme de las empresas y asociaciones, que igualmente hace parte de las nuevas lógicas que han asumido los habitantes.

Eso uno se iba a lo cachaco como los bogotanos, con vestido de paño. En el caso mío, yo tenía un hermano que era sastre famoso y un primo hermano que tenía la sastrería frente al Palacio Presidencial en Bogotá y les hacía la ropa a los ministros. Mi hermano para no dejarse de mi primo y mi primo a fregar a mi hermano y ambos me cosían muy bien al corte de cada uno. Toda la vida usé sombrero y sombreros finos para combinar con el vestido, porque el paño lo comprábamos en el mejor almacén de paños en Bogotá, eso es ¡como todo un cachaco!⁶⁹.

Otros asumían que la feria era una actividad de trabajo, por lo que los trajes debían estar más en relación con las actividades desarrolladas.

Pues es que la feria requiere estar no muy arreglado porque es un evento de estar con ganado, pero sí había que estar bien presentado, no es una fiesta de estrenar, eso no sirve para eso, aquí se estrena en Semana Santa y Navidad. Las botas pantaneras las llevaba el palafrenero pa' llevar el ganado, pero el dueño del ganado sale común y corriente para esos eventos, sencillo, pero elegante. No, qué ruana ni qué sombrero, eso ya la ruana casi nadie la usa y para esos eventos usar ruana eso queda uno como un parroquiano⁷⁰.

68 Castebianco, entrevista.

69 Becerra, entrevista.

70 Camargo, entrevista.

Así, cada uno de los asistentes decide que traje lucir, de acuerdo con las circunstancias y las tradiciones familiares, como lo relatan: Luis Camargo y Germán Andrade:

Uno utiliza su overol blanco o un pantalón y camisa blanca y un gorro e iba una identificación y un número para que fueran mirando los animales, eso se clasifica por edades, por ejemplo, una competencia de menores de 6 meses, entonces la de menor edad era la primera y así sucesivamente hasta que cumpla los 6 meses. Tiene su numeración para tenerlas en cuenta⁷¹.

Pues vestido de diario, no necesariamente, ya con la cuestión de los equinos el presentador, el montador o jinete tiene que ir con su uniforme porque eso ya es a nivel nacional, pero de resto en la exposición de ganado del Normando, como tal el que estaba mostrando el ganado tenía un overol de blue jean y el número de la inscripción y el nombre de la finca o de la hacienda. Llevábamos botas pantaneras. Lo de la ruana es cuando hace frío, ya casi no, pero claro, cuando hace frío. Ya para el sombrero, de lógica que en la exposición Normanda, como la Holstein y la equina sí es obligación el sombrero para protegerse del sol y es que el verdadero caballero nunca anda sin sombrero y los únicos que montan sin sombrero son los curas, por eso cuando lo ven montando a uno sin sombrero, le dicen: “Adiós, padrecito”⁷².

Comida

Las ferias y las fiestas siempre se van a ver acogidas por un valor tradicional del alimento que se ha mantenido durante años y está asociado al tipo de evento que se presida y a las principales actividades agrícolas de la región. De acuerdo con García Canclini⁷³, estas festividades están construidas a través del consumo y son un elemento netamente identitario de la comunidad anfitriona.

Por lo general, se compraba un cerdo y se mandaba a hacer una lechona y se repartía entre los participantes y expositores; en el momento de inscribir a los ejemplares entonces le preguntaban si venía con su familia, cuántos son los de su familia y entonces eran ciertos almuerzos, a veces solo iba el propietario y solo era un almuerzo o se le daba la lechona y una cerveza o gaseosa y lo que quisiera. Si no había para lechona entonces se hacía una novilla, se mataba una novilla y

71 Camargo, entrevista.

72 Andrade, entrevista.

73 Néstor García Canclini. *Consumidores y ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización* (México: Editorial Grijalbo S.A., 1995).

entre los ganaderos se hacía una recolecta y se compraba una novilla y se les daba un pedazo de carne, lo mismo que para los visitantes que vinieran con su ganado⁷⁴.

Un aspecto central que unía a la administración con el pueblo, era la preparación del alimento, pues alrededor de una lechona a la que estaban invitados los comerciantes, compradores y sobre todo los expositores ganaderos, además de otras personalidades; pero esta actividad lograba atraer la atención de todo tipo de público que, igualmente acudían para degustar un plato que ofrecía el gobierno local.

Al ganadero de acuerdo con los animales que traía para exponer, le daban unas boletas. Entonces mandaban a preparar un almuerzo, un pedazo de carne a la llanera, una sopa o una gaseosa o botellas de agua o un jugo o una cerveza. Se repartían a los expositores, tantos expositores y repartían 3 o 4 boleticas a cada uno y recibían sus almuerzos⁷⁵.

Es claro que en la mayoría de las festividades populares no puede faltar la comida y la bebida ya que impone una creencia de abundancia entre la comunidad y conduce al aprecio por la generosidad. Otras veces, la alimentación resulta ser un fundamento de presión social para el convidante por el 'qué dirán' de los comensales, por esta razón, la administración busca patrocinadores y fondos destinados a un excelente servicio para los participantes que han hecho de la comida un elemento significativo.

Los universos de la comida construidos por cada grupo humano permiten pensar la identidad ligada directamente a los diversos sabores, colores, olores, texturas, sonidos y pensamientos en los cuales hombres y mujeres recrean cotidiana y extraordinariamente su sentido de pertenencia a unos referentes propios llenos de significado⁷⁶.

Yo recuerdo cuando nos sentábamos en las gradas de la plaza a ver lo de los marranos engrasados o la vara de premios pasaba la gente con su canasto de maní o de habas y ya por la noche cuando hacía hambre tocaba ir y buscar qué comer, siempre hay cacetas con fritanga o los chuzos que venden en parrillas ahí en una de las esquinas de la plaza, también comíamos mazorca asada. Por comida uno no se quejaba, desde que usted tuviera plata, pues no aguantaba hambre⁷⁷.

74 Andrade, entrevista.

75 Camargo, entrevista.

76 Ramiro Delgado, «Comida y cultura: identidad y significado en el mundo Contemporáneo», *Revista Estudios de Asia y África*, n° 36 (2001): 92. URL: <https://www.redalyc.org/pdf/586/58636104.pdf>

77 Monroy, entrevista.

Rituales

El diccionario de la Real Academia de la Lengua define paroxismo como: la exaltación extrema del afecto y las pasiones. Al llevar esta definición al contexto social, Jaramillo y Salge resaltan: «es posible trazar una relación con los rituales, los festejos y en general con las celebraciones que realiza un grupo y que por su sentido y función resultan ser fundamento de una comunidad»⁷⁸.

Como lo menciona Jaramillo y Salge en su publicación *Rituales, festejos y celebraciones, la patrimonialización del paroxismo*, estos espacios son la oportunidad para exaltar la riqueza de las expresiones comunitarias con el fin de armonizar una serie de ideas que se transmiten en torno de prácticas sociales como la ganadería. Es cierto que los participantes se ven conmovidos por la pasión de su oficio y pretenden presentarlo ante otros que se mueven por los mismos intereses.

Aquí la conglomeración de acciones destinadas a incentivar el campo desde el patrimonio cultural ha sido la principal elevación de presentar las fiestas populares como un sinónimo de identidad social que expone las bondades de la región, los aspectos principales de la historia pecuaria en el departamento, las narrativas detrás de cada actor social y la historia de una serie de conocimientos asociados a las creencias de estos.

Yo he sido buen católico toda la vida y me echaba la bendición para todo, lógico, yo creo en Dios, en María Santísima y cada vez que sacaba mi ganado, salía con ellos, ando en nombre de Dios. Lo importante es saber arreglar el ganado, saberlo presentar, alistarlo, un ganado que requiere peluqueo, lavado, cepillarlo, arreglarle los cascotes, las orejas y era necesario una cantidad de técnicas que son indispensables para presentarlo y que le vaya muy bien al ganadero y es que la calidad se impone⁷⁹.

Más que rituales, los participantes de la Feria y Exposición Ganadera del municipio de Paipa imparten una creencia, ya que conocen su trabajo y resaltan toda una dinámica cultural, territorial y social en torno a un animal. Entonces, cuando se hace la exposición de un ejemplar es porque el dueño ha seleccionado este animal para presentarlo, lo adecuaba, le ve las habilidades motrices y las características físicas para considerarlo un posible ganador.

78 Luis Jaramillo y Manuel Salge, «Rituales, festejos y celebraciones. La patrimonialización del paroxismo», *Boletín Observatorio del Patrimonio Cultural y Arqueológico*, n° 15 (2019): 4. URL: <https://opca.uniandes.edu.co/wp-content/uploads/Boletin-15-web.pdf>

79 Camargo, entrevista.

Del ayer al hoy

Este capítulo ha sido la ocasión para relacionar los sucesos del ayer y del hoy, allí se encuentran, principalmente, la pérdida de tradiciones, con el paso de los años los nuevos participantes y organizadores de estos eventos han ido transformando la conceptualización de los espacios en una diversificación económica y han dejado de lado el valor cultural que estos poseen.

Yo creo sinceramente, de los poquitos que quedamos de esa época en la que organizamos y metimos el brazo, como se dice, somos pocos, pero como paipano, como criado de mi familia que, prácticamente, fueron los fundadores de Paipa, mi tío Rafael Andrade, que en paz descansa, que fue alcalde de Paipa en los años 50 y todos ellos por trascendencia, pues como dice uno `su tierrita'. Hubo parte de mi familia que se fue para Bogotá y lo primero que me preguntaban a mí cuando nos visitaban era: "¿Y qué tal Paipa?" Y le contaba a grosso modo... sin mentir que se ponían a llorar porque los recuerdos de Paipa, lástima mi pueblo, como añoro estar en mi pueblo y mucho apego a su tierrita. Lo de estar en las ferias era un fin mío, no era porque me reconocieran, no, no, no, sino son cosas que le nacen a uno como paipano⁸⁰.

No solo el factor tradicional se ha visto afectado, aquí también se está dialogando con el miedo, pues algunas de estas regiones, en su momento, se vieron afectadas por la repercusión de la violencia y el asedio hacia el campo boyacense. Ahora, el objetivo es dejar atrás estas circunstancias y tomar nuevos aires para salvaguardar un acontecimiento que ha aportado en todas sus dimensiones al municipio de Paipa.

Vino la violencia y hay que adoptar eso, la persecución de los ricos sobre los ganaderos, las FARC, la gente y los ganaderos por miedo a esa violencia acabaron el ganado, ese era el núcleo principal, ya luego fue decayendo y las autoridades por su parte no hicieron nada por rescatar esa feria en cuanto a la exposición. Eso en la Sabana de Bogotá se hacían grandes exposiciones de la Holstein, yo fui miembro de la Holstein y eso venía ganado de Nariño, Antioquia, Medellín a Agroexpo eso se acabó por temor a la guerrilla, a la violencia⁸¹.

El departamento ha hecho algunas acciones para ratificar su categoría ganadera ante el país, se han establecido diversos debates como el Foro Regional Ganadería Sostenible del año 2017, donde se conformaron mesas acordes a la discusión nacional e internacional desde los índices económicos,

80 Andrade, entrevista.

81 Camargo, entrevista.

sociales y culturales que presenta el esquema pecuario. Para ese entonces; Víctor Manuel Fajardo, integrante de FABEGAN⁸², llegó a la conclusión de que las familias boyacenses no encuentran un incentivo para quedarse en el campo. «Se quedan los mayores, quienes ven una esperanza fallida en construir su vida en las comunidades rurales»⁸³; así mismo, afirmó que, no hay una vida digna, una movilidad social y están condenados a permanecer en condiciones de pobreza.

Buenos, malos, tristes y alegres momentos han dejado las Ferias y Fiestas Ganaderas del municipio de Paipa, por eso los protagonistas conmemoran, tal vez, sus más grandes logros en una tarea bobina que es tan dispendiosa. Estos últimos testimonios recobran la importancia y el verdadero ser de estos eventos: crear una identidad patrimonial y cultural en torno al campo boyacense y dejarse ver, ya no como un participante en busca del premio mayor, sino sujetos que aportaron a la identidad y vocación ganadera de su municipio. La mayoría de las entrevistas se hicieron a través de llamada telefónica y muchos de estos actores sociales dejaban ver que están en sus casas en el pueblo, algunos conservan la finca y el ganado y de las ferias solo los recuerdos.

La satisfacción más grande de uno es sacar sus animales y que ganen, es un gusto, una emoción ver competir su vaca, su ternera, su novilla porque detrás de eso hay un esfuerzo que uno hace todos los días. Recibir un premio, eso es importante porque eso lo engrandece y lo motiva a uno a algo más. Pero el trabajo con el ganado no es solo para la feria, es un trabajo de todos los días, es un trabajo de muchos años⁸⁴.

En algunas veredas y haciendas se montaron exposiciones ganaderas en que se podían apreciar otras razas, muchos de los habitantes se sentían galardonados y estimulados al obtener algún premio, así económicamente no fuera muy significativo, pero para ellos era un estímulo, porque era una manera de reconocimiento de su labor en el campo.

Una vez aquí en Paipa en la Hacienda del Salitre se montó un Coliseo de la Holstein y ahí venían de Bogotá, los mejores ganaderos, pero ganado de la Sabana, ganado finísimo y en una exposición de esas, saqué dos novillas y sacaron primer puesto y fueron Campeona Joven y Campeona Reservada ganándole a muchos ganaderos de mucho prestigio, gente muy rica. Eso fue motivo de mucha felicidad y todo el

82 FABEGAN: Federación de Ganaderos de Boyacá.

83 Víctor Fajardo, «Contexto departamental de ganadería y sostenibilidad» (conferencia presentada en Foros Regionales de Ganadería Sostenible, Boyacá, FABEGAN, 2017).

84 Camargo, entrevista.

mundo me felicitaba, yo fui muy de buenas en la vida que Dios estaba conmigo y recuerdo que me felicitaban al ver eso⁸⁵.

Estos recuerdos los asocian con la vida económica, familiar, social; que para ellos adquiere un sentido particular, como lo refiere Germán Andrade:

Un recuerdo grato fue cuando le compré al doctor Caballero un caballo muy bueno y gané el Gran Campeonato en Paipa y eso me valió para regalarle el trofeo que me dieron a la que fue mi suegra, en esa época no nos entendíamos muy bien que digamos y eso me valió, prácticamente, para que me dieran entrada a la casa y eso es un recuerdo que nunca se me olvidará⁸⁶.

Aquí había muy buen ganado... yo una vez me gané un premio con un ternero que tenía, yo era un niño y yo ya no me acuerdo qué fue lo que me dieron... y bueno, una vaca que compré y resulta que la vaca venía cargada de un toro que lo habían traído de Europa, entonces dio un ternero y esa vaca no se ordeñaba, toda la leche se la dejamos al ternero y se crió un torazo y vino un pisco y tan pronto lo vio dijo: “vengo por ese ternero” y yo lo miré y le dije “¿Cómo así?” y me dijo: “sí, porque es que yo sé de cuál toro viene, yo sé cómo se armó ese ternero” y entonces... pues hasta me gustó la franqueza del pisco y yo no me acuerdo cuánto le pedí y ahí mismo me lo dio y lo subió al camión y se lo llevaron por allá de reproductor a la Sabana de Bogotá [...]”⁸⁷.

(...) Yo quería mucho mi ganado, alcancé a tener 185 reses. Una vez expuse uno y lo saqué a la plaza y tan pronto lo saqué a la plaza llegó una señora de Inglaterra sino que vivía hace rato aquí en Sotaquirá, ahí tenían una hacienda y la vieja vio al ternero y lo miró por un lado, lo miró por el otro y me dijo que ese ternero es hijo del toro tal y la vaca tal porque ella conocía harto de ganado y entonces me dijo: “¿Cuánto vale esa novilla?” -Ese novillo es mío, le dije. Pues sí, resulta que era un nieto de un toro que ella había tenido y había traído de Europa y ella conocía a los suyos y se lo vendí⁸⁸.

En esa última feria que se hizo la de Holstein en el Coliseo Deportivo al pie del Armando Solano, presenté una novilla y esa novilla fue primer puesto y en el Campeonato Nacional le hicieron una mención de honor porque era una novilla muy buena, nos la llevamos para la fina y a los ocho días se murió la novilla y tenía como seis meses de preñez y se nos murió la novilla después de haber hecho esa competencia muy linda, fue un momento de felicidad en el evento, pero luego de mucha tristeza por su muerte⁸⁹.

85 Camargo, entrevista.

86 Andrade, entrevista.

87 Becerra, entrevista.

88 Becerra, entrevista.

89 Castebianco, entrevista.

Así, las ferias y exposiciones ganaderas además de la exhibición de los semovientes, a los habitantes les permitía conocer otras razas de ganado y conocer aspectos técnicos para el cuidado del ganado. Este espacio fue muy importante para la socialización y el reencuentro con amigos, vecinos y compadres; y sobre todo, como escenario de esparcimiento para la cultura campesina.

Conclusiones

La sociedad contemporánea de Boyacá y de Colombia reconoce a Paipa como la capital turística del departamento, y se tiene la creencia que esa vocación turística se ha obtenido de sus potencialidades paisajísticas, la infraestructura hotelera, las aguas termales o de su gastronomía, pero se desconoce que un factor determinante para que Paipa fuera reconocida en el ámbito nacionales es su vocación pecuaria y las ferias y fiestas que entorno a la ganadería se llevan a cabo desde 1893.

Una investigación de tipo etnográfico como esta, reconoce el valor de los relatos de los actores sociales quienes a través de sus narrativas le dan sentido y contexto a todo lo que pueda estar documentado en los libros. Es imposible entender la cosmovisión de los habitantes de un municipio como Paipa, sin escuchar y contrastar las voces de quienes guardan en su memoria lo que fue y lo que desean fuera las ferias y fiestas del 8 de diciembre.

En relación con este contexto, Paipa ha presenciado una de sus más grandes preocupaciones en este acontecimiento: no tener un escenario adecuado para la realización de estas ferias celebradas en el marco de las fiestas más importantes del municipio y que acoge a cientos de participantes, expositores, espectadores y turistas; quienes han encontrado deficiencias infraestructurales para la comodidad de sus ejemplares y sus allegados. Variedad de organizadores han intentado concluir esta problemática, pero cada vez es más complejo darle solución.

La investigación descubre un notable asentamiento tradicional de las personas que han asistido a estas ferias por más de 50 años, aquellos enfatizan un legítimo espacio en donde instauraron relaciones económicas, sociales y culturales con participantes nacionales e internacionales; pero a la vez miran con desconfianza a las administraciones actuales y a las nuevas generaciones de ganaderos quienes parecen no darle la importancia a un evento y a un renglón de la economía fundamental para Paipa.

Es necesario construir reflexiones en torno a la percepción que se tiene de estas ferias y su propósito inicial orientado a darle la mano a los pequeños ganaderos quienes encuentran en esta actividad su soporte económico. Junto a esta consideración, se invita a salvaguardar estos espacios que han dinamizado el sector pecuario ante la motivación de ganar un premio o crear lazos con diversas personas que asisten allí y que impulsan y dan un nuevo aire para continuar con la compleja labor ganadera.

Referencias

Aciprensa. «San Isidro Labrador». Acceso el 26 de febrero de 2021, <https://www.aciprensa.com/recursos/san-isidro-labrador-4655>

Álvarez, José. «Holstein: la nodriza de los antioqueños», *Revista Historia Crítica*, n° 48 (2012): 87. URL: <https://revistas.uniandes.edu.co/doi/pdf/10.7440/histcrit48.2012.05>

Andrade, Germán. Entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo. 18 de febrero de 2021.

Avellaneda, Alfonso. *Paypa, herencia y contemporaneidad hispánico-chibcha*. Boyacá: Academia Boyacense de Historia, 2009.

Barrera, Rubén. Entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo. 18 de febrero de 2021.

Becerra, Jesús. Entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo. 25 de febrero de 2021.

Benegasi, Arturo. «Recorrido por las Ferias de Ganado de la provincia de Badajoz en la década de 1950». *Revista Badajoz Veterinaria*, n° 16 (2019): 37. URL: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7137400>

Camargo, Gabriel. Entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo. 22 de febrero de 2021.

Camargo, Luis. Entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo. 17 de febrero de 2021.

Caracterización de las ferias ganaderas en el país, Boyacá- Colombia. *Boletín informativo del SIPSA*, (2013). URL: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/sipsa/insumos_factores_de_produccion_mayo_2013.pdf

Castebianco, Bayardo. Entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo. 25 de febrero de 2021.

Cuevas, Pilar e Inés Guerrero. «viaje al corazón de Paipa», en *Paipa Historia y Memoria Colectiva*, ed. Álvaro Oviedo (Paipa, Colombia: Alcaldía Municipal de Paipa, 2003):335.

Delgado, Ramiro. «Comida y cultura: identidad y significado en el mundo Contemporáneo», *Revista Estudios de Asia y África*, n° 36 (2001): 92. URL: <https://www.redalyc.org/pdf/586/58636104.pdf>

Delgado, Siro. «Ferias Ganaderas y Ferias con ganado». *Revista Porcino Ibérico*, n° 8 (1995): 45. URL: https://issuu.com/feagasfederacion/docs/feagas_n__8

Díaz, Rafael. Entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo. 25 de febrero de 2021.

Espinel, Álvaro y Pablo Rincón. *Selección de bovinos para exposición*. Colombia: SENA, 1985.

Fajardo, Víctor. «Contexto departamental de ganadería y sostenibilidad». Conferencia presentada en Foros Regionales de Ganadería Sostenible, Boyacá, FABEGAN, 2017.

Federación Colombiana de Ganaderos. «Fedegán». Acceso el 19 de febrero de 2021, URL: <https://www.fedegan.org.co/quienes-somos/nuestra-historia>

Fonseca, Frey. Entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo. 12 de noviembre de 2020.

Gallini, Stefania. «El Atila del Ganges en la ganadería colombiana». *Revista Nómadas*, n° 22 (2005): 191. URL: <https://www.redalyc.org/pdf/1051/105116726016.pdf>

García Canclini, Néstor. Consumidores y ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización. México: Editorial Grijalbo S.A., 1995.

Gil de Arriba, Carmen. «Las ferias ganaderas en Cantabria: de tradición cultural arraigada a elemento patrimonial y atractivo turístico». *Revista Polígonos*, n° 8 (2012): 84. URL: https://www.researchgate.net/publication/268333165_Las_ferias_ganaderas_en_Cantabria_de_tradicion_cultural_arraigada_a_elemento_patrimonial_y_atractivo_turistico

Guatibonza, Julio. Entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo. 17 de febrero de 2021.

Guerrero, Óscar. «El vestuario como elemento de conexión, poderío y ritualidad. Rituales en la ciudad de Bogotá. 2000- 2013». *Investigación publicada* (2018): 19. URL: <https://museodetraj.es.com/wp-content/uploads/2018/11/El-vestuario-como-elemento-de-conexión-poderío-y-ritualidad.pdf>

Homobono, José. «Las formas festivas de la vida religiosa. Sus vicisitudes en la era de la globalización», *Revista Zainak*, n° 28 (2006): 29. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/11499774.pdf>

Hurtado, Yamit (@YamitNoe). «En la vereda Los Medios del municipio de #Paipase desarrolla la feria comercial ganadera». Twitter, 2 de noviembre de 2019. URL: <https://twitter.com/YamitNoe7/status/1190676771420725248>

II Exposición Nacional Ganadera Corferias 2016. «Exposición Nacional Ganadera 2016». Acceso 20 de febrero de 2021, URL: <https://exposicionnacionalganadera.com/?d=sub&s=1641&p=10596&i=1>

Jaramillo, Luis y Manuel Salge. «Rituales, festejos y celebraciones. La patrimonialización del paroxismo», *Boletín Observatorio del Patrimonio Cultural y Arqueológico*, n° 15 (2019): 4. URL: <https://opca.uniandes.edu.co/wp-content/uploads/Boletin-15-web.pdf>

López, Yordani. «Diseño de una feria agropecuaria como plan de desarrollo local en el Consejo Popular Simón Bolívar». Trabajo de diploma, Universidad Central Martha Abreu de las Villas, 2017.

Monroy, Elvia. Entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo. Noviembre de 2020.

Ochoa, Flaminio. Entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo. Noviembre de 2020.

Oviedo, Álvaro. Paipa Historia y Memoria Colectiva. Paipa, Colombia: Alcaldía Municipal de Paipa, 2003.

Plan departamental de Extensión Agropecuaria (PDEA), Boyacá-Colombia. Secretaría de Agricultura. <https://www.minagricultura.gov.co/ministerio/direcciones/PublishingImages/Paginas/PDEA/Boyaca.pdf>

Primo, A. T. «El ganado bovino ibérico en las Américas: 500 años después». *Revista Archivos de Zootecnia*, n° 42 (1992): 422- 428. URL: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/autor?codigo=325464>

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Diccionario de la lengua española*, 23. a ed., [versión 23.4 en línea]. URL: <https://dle.rae.es> [22 de febrero de 2021].

Redacción El Tiempo, «Ferias y fiestas en Paipa», *El Tiempo*, Paipa, 30 de noviembre de 2001, 1. Acceso el 20 de febrero de 2021, <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-711457>

Resolución 001634/2010, de 19 de mayo, por la cual el ICA (Instituto Colombiano Agropecuario) establece los requisitos para una infraestructura adecuada ante eventos como una feria comercial.

Rojas, Wilson. «Transformación del área urbana de Paipa (Boyacá), 1950-2010. Análisis geo histórico». *Revista Perspectiva Geográfica*, n° 16 (2011), 143. URL: <https://revistas.uptc.edu.co/index.php/perspectiva/article/view/1753/1748>

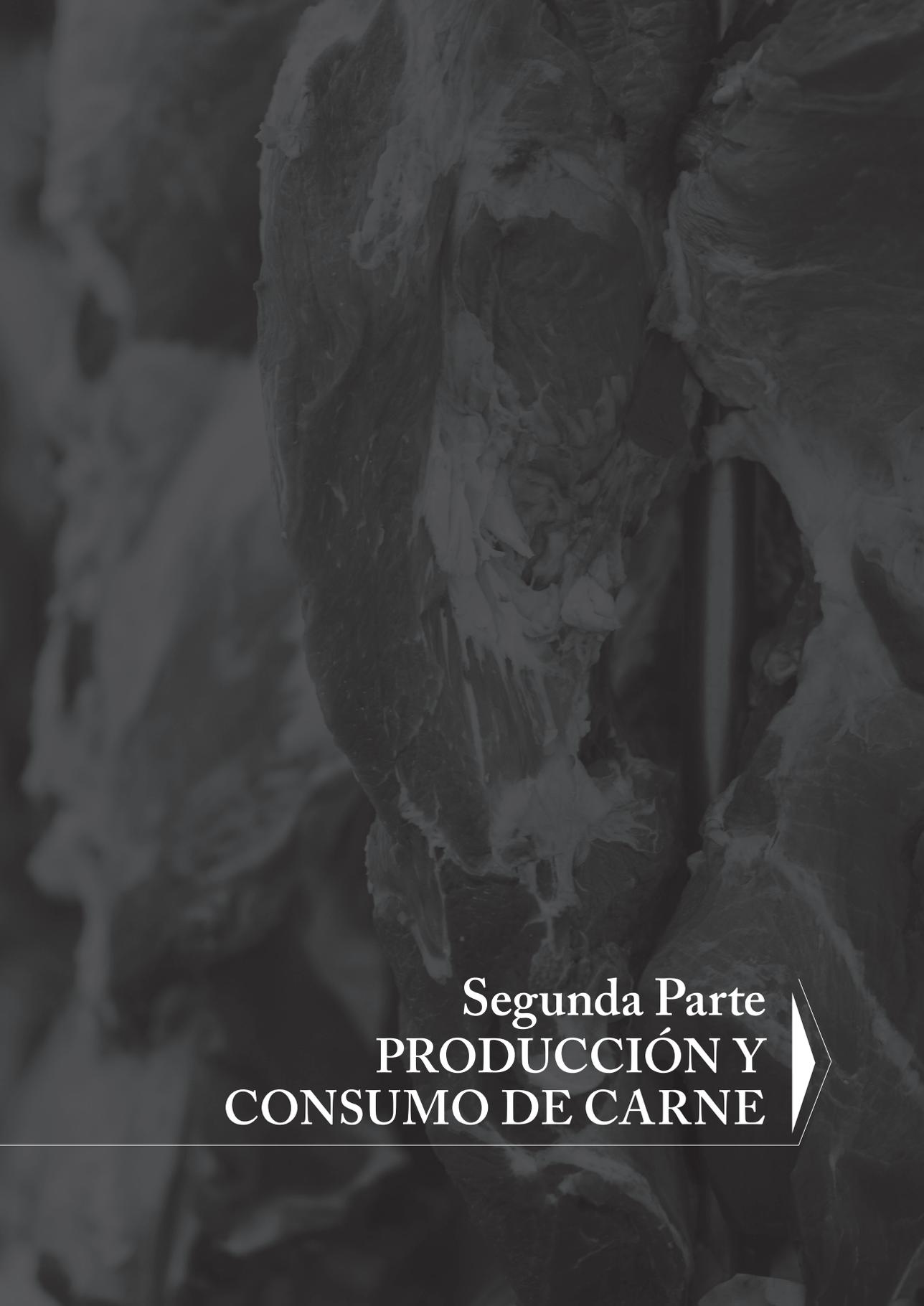
Suárez, Edgar. Entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo. 18 de febrero de 2021.

Suárez, Hilde. Entrevista por Libia Carolina Pinzón Camargo. 18 de febrero de 2021.

Van der Hammen, María Clara, comp. *Entre memorias, haceres y saberes: intercambios y conversaciones sobre el Patrimonio Cultural Inmaterial Campesino en Colombia*. Colombia: Ministerio de Cultura & Tropenbos Internacional Colombia, 2014. Edición en PDF.

Vázquez, Antonio. *Desarrollo económico local y descentralización: aproximación a un marco conceptual*. Santiago de Chile: Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), 2000. Edición en PDF.

Vergara, Wilson. «La ganadería extensiva y el problema agrario. El reto de un modelo de desarrollo rural sustentable para Colombia». *Revista Ciencia Animal*, n° 1 (2010): 46. URL: <https://ciencia.lasalle.edu.co/ca/vol1/iss3/3/>



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.

Luis Augusto Niño Varela¹
Universidad Santo Tomás

Introducción

Este capítulo está dedicado al estudio de la relación economía-urbanismo. Su objetivo es inspeccionar el desarrollo de la agricultura y la ganadería, en paralelo con el nacimiento y consolidación de la ciudad de Tunja en el siglo XVI. Este propósito permite describir aspectos singulares respecto al crecimiento productivo y comercial que se dio en forma proporcional al desarrollo urbano y a la densidad de población. Se escogió como periodo de estudio desde la fundación de la ciudad de Tunja, 7 de agosto de 1539 hasta finales del siglo XVI. Se pretende mostrar la influencia de estas actividades frente a la nueva concepción espacial para el territorio, hoy área rural, direccionada por la institución del Cabildo de la ciudad, acatando la normatividad ordenada por el gobierno Regio español, de acuerdo con el control político establecido en Nuevas Leyes de Indias de Carlos V, que derivaron posteriormente en las normas emitidas por Felipe II, en las denominadas ordenanzas de poblamiento de 1573. Su aplicación en el Nuevo Mundo se puede verificar en el caso de Tunja.

La agricultura y la ganadería fueron actividades presentes en la génesis y expansión urbana. Por ello se partió de la pregunta: ¿Cómo contribuyeron la ganadería y la agricultura a la consolidación de la ciudad de Tunja? Al indagar por los inicios agropecuarios en el Nuevo Mundo, como lo propone Antonio Gutiérrez Escudero en su obra *«La primitiva Organización*

¹ Doctor en Historia Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, docente Universidad Santo Tomás Tunja. Publicaciones: Tunja Ciudad Dibujada, de las experiencias de creación de conocimientos a través de las narrativas de la acuarela y el color, Editorial: Universidad Santo Tomás Tunja. Tunja Ciudad Dibujada, La historia Urbana de Tunja a Lápiz y Bolígrafo. Tunja Ciudad Dibujada, La historia Dibujada de una Ciudad. Editorial: Universidad Santo Tomás Tunja. Email: lunivago@gmail.com. Orcid.org/0000-0003-1203-0955

Indiana»², se observa la relación entre la economía y el control político durante el periodo de conquista, que permitió el desarrollo de la agricultura y ganadería, inicialmente como sustento básico y después bajo la consolidación de empresas fuertes de la economía colonial, tal como se llevó a cabo en la naciente ciudad de Tunja.

En la «*Historia de Iberoamérica*» Manuel Lucena Salmoral³, examina la tenencia de la tierra, la agricultura y la ganadería, que son los apartados que interesan a esta investigación. Este historiador asoció la tenencia de la tierra con la forma como los cabildos fijaron derechos de posesión, mediante lo llamado términos de la ciudad que comprendía lo urbano y el campo –o rural– como lo nombra el autor. La agricultura se examina desde el conocimiento de las plantas vernáculas y la adaptación climática de las especies traídas de Europa. Estas fueron base de producción suficiente para la alimentación de los españoles y así mismo permitieron el poblamiento a partir de la población migrante de España y los cruces raciales que se generaron. En cuanto a la ganadería sus reflexiones se orientaron a las especies nativas y endémicas y posteriormente hizo referencia al ingreso y cuidado de animales traídos del Viejo Continente; la ganadería como fuente de alimentación se posicionó cerca de los centros urbanos –localizados en potreros o dehesas comunales y posteriormente dio origen a la cría de ganado por particulares, surgiendo de esta manera las estancias.

Por su parte, German Colmenares analizó la perspectiva económica con relación a la agricultura⁴. Para Colmenares este desarrollo agropecuario estuvo eminentemente asociado con la encomienda y la mano de obra indígena. Desde esta perspectiva económica el tributo adquirió sentido como forma de integración de la población indígena a la economía, al igual que la elaboración de diversas manufacturas, la producción de mantas, y el cultivo de hayo.

Para el periodo de estudio se destacan otras investigaciones como la obra de Jorge Augusto Gamboa, y su análisis de los Cacicazgos Muisca a la llegada de los españoles⁵, y el estudio para Tunja de German Villate dedicado

2 Gutiérrez Antonio, en: Manuel Lucena (Coordinador). *Historia de Iberoamérica. II. Historia Moderna*. Vol. II. II vols. (Madrid: Catedra. Historia Mayor, 2008), 247.

3 Lucena Manuel (Coordinador). *Historia de Iberoamérica. II. Historia Moderna*. Vol. II. II vols. (Madrid: Catedra. Historia Mayor, 2008), 349-361.

4 Colmenares, German. *La provincia de Tunja en el Nuevo Reino de Granada. Esayo de Historia social 1539-1800*. Vol. I. I vols. (Bogotá, Cundinamarca: Tercer Mundo, 1997).

5 Gamboa M, Jorge. *El cacicazgo muisca en los años posteriores a la Conquista. del sibipkua al cacique colonial, 1537-1575*. (Bogotá D.C., Cundinamarca: Instituto Colombiano de Antropología e Historia, ICANH, 2010).

a conocer el asentamiento muisca a la llegada de los españoles a la vez que la comparación de la concepción espacial prehispánica con la hispánica⁶.

Estos trabajos, sus cotejos teóricos y su valiosa investigación archivística han sido pilares para avanzar en la presente indagación focalizando el estudio desde una perspectiva puntual hacia la ciudad y el territorio de Tunja en el siglo XVI. Desde el análisis de las fuentes primarias las consultas de las actas del Cabildo fueron significativas para comprender las estrategias de poder, mediante la adjudicación de solares y estancias que cambiaron el concepto espacial de Tunja –urbano y espacios aledaños–. En el aspecto urbano dieron luces para comprender las nuevas medidas de los solares incrustados dentro de las manzanas y en el área del campo –o en el espacio rural– y para establecer las dimensiones de las estancias adjudicadas, que por su proporción llevaron a deducir un cambio para la espacialidad controlada en la provincia.

Tunja: consolidación como ciudad y territorio

Tunja se inició en proceso de transformación espacial y nuevas normas, según la Ordenanza de Felipe II, emitida en 1573 que cambió conceptos urbanos y espaciales. Dentro de esas nuevas perspectivas urbanas se halló en Tunja gran dinamismo de adjudicación de áreas para ganado y agricultura con la modalidad de estancia, proceso poco conocido en la historiografía, dedicada a Tunja en relación con este tema y época. La información algunas veces en forma general y otras relacionando expresamente los aspectos orientados a la agricultura y la ganadería como actividades económicas. En todo el análisis no se encontró la relación directa entre lo agropecuario y su incidencia con el concepto de espacio. En la investigación de German Colmenares⁷, se examinó información importante sobre agricultura en la colonia y su relevancia en la consolidación del nuevo modelo económico y en la definición de las dinámicas de control productivo. Colmenares estableció que en el año de 1572 en Villa de Leyva se adjudicaron estancias equivalentes a 215 fanegadas de sembraduras, además que en esta Villa la producción de trigo fue abundante y de la mejor calidad. Datos generales pero importantes para compararlos con los datos puntuales salidos de las

6 Villate Santander, Germán *Tunja Prehispánica*. (Tunja: Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia-Colciencias. Estudio Documental del Asentamiento Indígena de Tunja, Colección: Estudios sociales y culturales de la mujer y de América Latina, 2001), 142.

7 Colmenares, German. *La provincia de Tunja en el Nuevo Reino de Granada. Esayo de Historia social 1539-1800*. Vol. I. I vols. (Bogotá: Tercer Mundo, 1997), 124.

actas del cabildo, cuando hubo sesión de merced de estancias con medidas y títulos en el año de 1585.

Continuando con el tema de la consolidación de la ciudad. La estructura urbana se diseñó a la par que las zonas espaciales que la rodeaban siendo administradas por los cabildos municipales. Las ciudades coloniales contaban con amplias áreas aledañas hacia donde se podía extender en caso de crecimiento demográfico y para la necesaria provisión de agua, leña y pastos. En los hoy denominados espacios rurales, alejados de la ciudad, se localizaron los resguardos, es decir los pueblos donde habitaban los naturales rodeados de sus tierras comunales; estos naturales representaron la mayor oferta de mano de obra agrícola. Estos resguardos se ubicaron dentro de grandes extensiones de tierra, que por su propiedad se consideraron tierras realengas⁸.

La génesis de estos asentamientos urbanos en la ciudad de Tunja, según la consulta a las actas del Cabildo de Tunja, dan cuenta que después de la emisión de la ordenanza de población para fundar nuevas ciudades y villas en 1573, durante el gobierno de Felipe II, la ciudad inició un proceso urbano mediante normas que representaron ajustes al modelo de ciudad implantado. Dentro de la nueva orientación para fundar nuevas ciudades y villas aparecen los decretos donde se confirma que la población de naturales se debía agrupar en espacios urbanos con la misma forma de ciudad, que la del modelo emplazado desde el inicio de la conquista. Veamos el siguiente parágrafo:

Parágrafo 148.

Los españoles a quien [Interlineado: “se”] encomendaren los indios soliciten con mucho cuidado que los indios que les fueren encomendados se reduzcan a pueblos y en ellos edifiquen iglesias para que sean doctrinados y vivan en policía. Porque os mandamos que veáis las dichas ordenanzas según que de suso van incorporadas y las guardéis y cumplais y hagáis guardar y cumplir según y como en ellas se contiene y contra el tenor y forma dellas no vais ni paseis ni consintais ir ni pasar so pena de la nuestra merced⁹.

8 Herrera Ángel, Marta. *Ordenar para controlar: Ordenamiento espacial y control político en las llanuras del Caribe y en los Andes Centrales Neogranadinos (Siglo XVIII)*. (Bogotá: La Carreta, Editores, E.U., Universidad de los Andes, 2007), 183.

9 Padrón, Francisco Morales. «Ordenanzas de Felipe II sobre Descubrimiento, nueva población y pacificación de las Indias.» 488-518. (Madrid: Ediciones Cultura Hispánica del Centro Iberoamericano de Cooperación, 1979).

Parágrafo de gran trascendencia para el desarrollo urbano en la provincia, posterior a la fecha de emisión de la Ordenanza, por representar, que los núcleos de vivienda de los naturales se trasladaran a centros urbanos con la estructura de ciudad, contenida en la parrilla o modelo urbano. Esto dio lugar a la fundación de los llamados pueblos de indios¹⁰.

Este modelo urbano según David Robinson, al conceptualizar la ciudad colonial hispanoamericana, «simbolizó relaciones centrales y periféricas»¹¹. Estas nuevas espacialidades dieron origen a contrastes sociales donde los vecinos gozaban de posición social superior ante los indígenas, aunque una forma de acercamiento fue la actividad comercial representada en la compra, venta y trueque de productos que los naturales producían, además de representar la mano de obra en actividades agrícolas. Este modelo urbano implantado en el Nuevo Mundo con geometría en forma de parrilla –con un núcleo central llamado Plaza principal o mayor, del cual se pegaron las manzanas, de forma cuadrada o rectangular– dio origen a la expansión de la ciudad. Geometría sencilla, pero de gran flexibilidad para adaptarse a las diferentes topografías.

El caso de Tunja fue muy especial, desde el primer día 7 de agosto de 1539 se adjudicaron los primeros solares y durante ese mismo año hubo 37 mercedes de sesión de los mismos. Este núcleo primario de ciudad fue creciendo, acorde con el aumento de la densidad de población y por ende ajustado a las necesidades económicas de la población.

Para la fecha de adjudicación de las estancias de ganado y agricultura, la ciudad tuvo una tendencia de crecimiento buscando definir los límites urbanos. A finales del siglo XVI las ermitas de San Laureano y Las Nieves, límites urbanos, sur y norte, empezaron su construcción. Es de aclarar que los solares no fueron adjudicados en serie o unidos, más bien espaciados dejando vacíos. Parece una estrategia Regia para facilitar el crecimiento de la población y así evitar extensiones enormes.

10 Los pueblos de indios además de ser propuesta urbana de la corona española, en la Nueva Granada. En los Andes Centrales en la ciudad de Tunja, ocurrió importante cambio urbano al ordenar que en esta ciudad su población se plano de Tunja, 1623. Determinación que impactó en la organización espacial y política de la población no solo en aspecto religioso también en aspectos civil y de vecindad como el establecimiento de nuevas jurisdicciones.

11 Herrera Ángel, Marta. *Ordenar para controlar. Ordenamiento espacial y control político en las llanuras del Caribe y en los Andes Centrales Neogranadinos (Siglo XVIII)*. (Bogotá: La Carreta, Editores, E.U., Universidad de los Andes, 2007).

La localización de solares para construir los inmuebles se delimitó estratégicamente y como lo señala David Robinson alrededor de la plaza y muy cerca de ella se ubicó a la población con mayores privilegios, primeros pobladores, conquistadores, y durante su crecimiento sus descendientes.

La ganadería y las carnicerías en Tunja

Pensar la ganadería como factor económico, supone hallar la relación entre ganado y consumo. Este último a través de los establecimientos de carnicerías y la instalación del matadero. La transición de un sistema ganadero sencillo a una actividad de proporciones de ganadería controlada fue el enfoque que se indaga en esta propuesta de investigación. Por otra parte, la ganadería hasta mediados del siglo XVI no aparece como una actividad de agrupación de semovientes con dueños específicos, al menos para el caso de Tunja; surge sin embargo, una actividad afín enmarcada dentro las necesidades de alimentación y sostenibilidad e inicios de un factor comercial, esta fue, la de las carnicerías que desde la institución del Cabildo se emitieron acuerdos para reglamentar precios y medidas.

Según las fuentes consultadas consignadas en las actas del Cabildo de Tunja dan cuenta de que la ganadería, fue traída y adaptada en el Nuevo Mundo junto con las especies endémicas de territorio y fueron unos de los soportes de la alimentación de los primeros pobladores, y posteriormente de la comunidad llamada criolla; así mismo el inicio de movimientos económicos en complemento con otros productos agrícolas, aseveración que coincide con la teoría de «*La primitiva Organización Indiana*» de Antonio Gutiérrez Escudero¹², quien dice que a la llegada de ganado europeo mayor, como vacuno y caballar, y menor como el porcino, ovino y caprino, más las especies volátiles propias se generó una transformación para el desarrollo humano y económico para América. También comenta que la alimentación de los indígenas experimentó cambios sustanciales al incrementar la proteína animal en su dieta.

A partir del consumo de carne, según el número y ubicación en el entorno de la ciudad, la ganadería ha sido notoriamente referenciada desde los primeros años desde la fundación de la ciudad hasta finales del siglo XVI, cuando inicia el cambio de ser doméstica a la reunión controlada de cabezas

12 Gutiérrez Antonio, en: Manuel Lucena (Coordinador). *Historia de Iberoamérica. II. Historia Moderna*. Vol. II. II vols. (Madrid: Catedra. Historia Mayor, 2008), 247.

de ganado, ubicadas en estancias para ganado menor y mayor, en áreas exteriores al perímetro urbano.

En los primeros años, después de la fundación, el ganado aparece referenciado como propiedad de los habitantes, inclusive les solicitaron tener cuidado de no dejarlos pasar por las calles y plaza de la ciudad, el incumplimiento causaría multas¹³. Por ejemplo, el 16 de mayo de 1548, los miembros del Cabildo acordaron una pena de 2 tomines -no se estipuló si es por cada animal- por dejarlos sueltos. Este aspecto que puede parecer sin trascendencia, para una ciudad que se está construyendo, fue tema de las reuniones del Cabildo. A partir de 1580 la adjudicación de solares para vivienda disminuyó en cambio las solicitudes de adjudicación para estancias para ganado menor y mayor se incrementó. Esto hace conjeturar que la ganadería pasó a ser un renglón importante en la economía de la ciudad. Además, coincide con el periodo de iniciación de los pueblos de indios.

Las carnicerías en Tunja aparecen relacionadas desde los primeros años de su expansión urbana hasta los años de 1580, aproximadamente. El funcionamiento y adjudicación de las carnicerías se hacía por remate. En el año de 1548 Baltazar Gómez de Ávila fue adjudicado por remate¹⁴. Gómez de Ávila propuso nuevos precios, así, para la venta de la arroba de carne de vaca 1 tomín y para la arroba de carne de carnero 2 tomines, también que el control del pesaje debía hacerse semanalmente. Para adquirir la carnicería por remate, las reglas fueron precisas, los interesados debían comprometerse a las siguientes condiciones: abundante abastecimiento para la ciudad, garantizar que la carne fuera pesada, vender obligatoriamente la carne pesada, vender máximo dos novillos o dos docenas de carneros e informar a la comunidad mediante pregones¹⁵.

El control de precios de la carne de las carnicerías se fue ajustado según el paso de los años, en 1553 Juan Chinchilla¹⁶ pidió que se subieran los precios de la arroba de carnero a 25 tomines y la carne de vaca a 4 tomines, en razón a la escasez de la primera. Por otra parte, el mismo año, Baltazar González¹⁷ pidió que se pregonaran los precios referenciados. En forma similar al ajuste de los precios de la carne, también solicitó ajustar las penas para quienes

13 ARB. ABH: L1, 23-25. Tunja 16 de mayo de 1548.

14 ARB. ABH: L1, 34-37. Tunja 21 de junio de 1548.

15 ARB. ABH: L2, 36-37. Tunja 27 de marzo de 1555.

16 ARB. ABH: L1, 46-47. Tunja 17 de noviembre de 1553.

17 ARB. ABH: L1, 46-47. Tunja 12 de febrero de 1553.

dejaran sueltos a yeguas y caballos, la multa propuesta fue de 2 pesos por cabeza de ganado, además que se pregonara en la plaza principal¹⁸.

En las actas del Cabildo de 1553 se encontraron referencias sobre las carnicerías, particularmente un constante ajuste de precios y control. Baltazar Gómez de Ávila vuelve a proponer nuevos precios, y que en el momento del sacrificio del ganado estuvieran presentes diputados o algunos de los alcaldes para verificar el pesaje, puesto que, según la reglamentación, el ganado a la hora del sacrificio debía pesar 5 arrobas como mínimo.

Como vemos la carnicería representó un comercio importante para el bienestar de la ciudad. Así mismo la venta de la carne tuvo otra característica, la venta por partes, por ejemplo, lengua de vaca 9 gramos de oro; la cabeza de vaca medio tomín; cabeza pies de vaca y manos de carnero 1 tomín de acuerdo con lo examinado en Tunja el 11 de mayo de 1557¹⁹.

Los resultados obtenidos después de haber consultado las actas del Cabildo, como muestra del comportamiento económico y comercial, nos suministran datos que, al cruzarlos y confrontarlos entre adjudicación por remate, fechas, controles, pesos, nos permiten deducir que entre 1539 a 1580 se incrementó la producción y consumo de carne en la ciudad de Tunja, tal vez porque se incrementó el número de habitantes o porque se incluyó en la dieta de los ibéricos. Este dinamismo que fue disminuyendo según la relación encontrada sobre la frecuencia de citación de esta actividad, en las actas del Cabildo. En contraste, según las mismas fuentes, la ganadería en la ciudad de Tunja y provincia tomó importancia económica para sus habitantes, lo que se puede inferir a partir del aumento de solicitudes de adjudicación de estancias para ganado menor y mayor.

Otra muestra de la importancia de las carnicerías fue su relación con la construcción de mataderos anunciada en las reuniones del Cabildo; según el plano de 1623, el matadero se localizó en la parte nor-occidental de la ciudad, como se aprecia en el plano N°1. Una segunda referencia de 1567, se indica otro matadero que se localizó a la salida de Tunja con dirección a Santa Fe.

18 ARB. ABH: Tunja 3 de febrero de 1553.

19 ARB. ABH: L2,177-178. Tunja 11 de mayo de 1557.

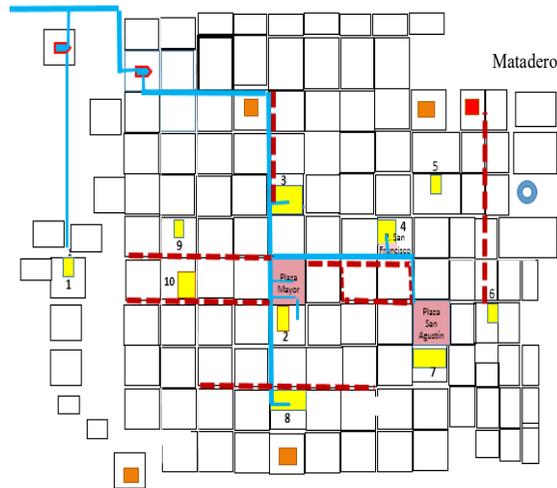


Figura 6. Plano No 10. Acueducto y empedrado de calles 1553 -1593. Tunja.
Fuente: elaborado por Luis Augusto Niño Varela

Convenciones

1. Ermita San Laureano Casa acueducto
2. Iglesia Mayor
3. Convento Santo Domingo. Recorrido acueducto
4. Convento San Francisco.
5. Ermita Santa Lucia. Recorrido empedrado
6. Ermita Las Nieves
7. Convento San Agustín Tejar
8. Convento Santa Clara
9. Ermita Santa Bárbara Matadero
10. Monasterio Concepcionistas

Se infiere que, en el último cuarto del siglo XVI, se inició la proyección de una ganadería controlada y de mayor impacto económico, por medio de solicitudes y adjudicación de estancias para ganado mayor y menor. Esto equivale al propósito de nuevas espacialidades con diseño y medidas para ubicar y controlar dichas dinámicas económicas. Estas medidas se dieron a partir de la Ordenanza de 1573 y fueron acogidas por los miembros de esa comunidad, en especial algunos fundadores y primeros pobladores, sus hijos y nietos que estuvieron atentos a adquirir esos terrenos en el área del campo,

sitios de las futuras haciendas. Del proceso de adjudicaciones tan numeroso, en el Cabildo hubo preocupación por el descontrol y por el intento de adulterar títulos; el 26 de abril de 1585 Rodrigo Suárez hermano del Capitán Gonzalo Suárez Rondón, dijo que con esta medida se coludió a la alteración de los títulos al tomar sobras de solares²⁰. Este dato es de gran ayuda al informar que las adjudicaciones de solares y estancias se hicieron bajo el control de títulos y medidas, procedimiento que no fue muy evidente en las primeras adjudicaciones y lo que significó un ajuste en normas para la adjudicación: otorgar mercedes de sitios de ganado que sí implicaban la posesión de la tierra, como lo infiere Gisela von Wobeser, en su escrito sobre «La formación de la hacienda en la época colonial. El uso de la tierra y el agua», a partir de los estudios realizados sobre México, respecto a la adjudicación de tierras para estancias de ganado y que son un referente importante para comprender el caso de la ciudad de Tunja²¹.

En Tunja a partir de 1540, el gobierno virreinal empezó a otorgar mercedes de sitios de ganado que sí implicaron la posesión de la tierra, además, que dichas concesiones desde 1542 hasta 1544, se referían frecuentemente a tierras que ya se habían ocupado, desde 16 años antes. Esto se encontró en algunas solicitudes de adjudicación y concesión de sobras de estancias en Tunja. Sobre este particular, los interesados argumentaron que varios de los adjudicados ya no existían o se habían ido de la ciudad.

El inicio de concesiones de estancias coincidió con la presencia de nuevas generaciones, hijos, nietos, sobrinos, de los primeros pobladores y conquistadores; circunstancias que recalcan los solicitantes como justificación de privilegio para la adjudicación. De esta manera se percibe la preocupación del señor Rodrigo Suarez, al comentar que se estaban haciendo adulteraciones en los títulos de estancias en lugares con sobras.

La ciudad de Tunja, en su proceso de consolidación urbana, tuvo un significativo cambio de concepción espacial a partir del año de 1583. Pero ¿Cuáles fueron las causas para esa transformación? Al respecto, consideramos necesario aludir al significado de la adjudicación de estancias con medidas, títulos, control espacial y lugar de ubicación. Tal vez pudo ser la densidad de la población, las nuevas dinámicas comerciales y económicas nacidas de la actividad ganadera y agraria, la puesta en marcha de la Ordenanza de Felipe

20 ARB. ABH: L7. Tunja 25 de abril de 1585.

21 Von Wobeser, Gisela. *La formación de la hacienda en la época colonial. El uso de la tierra y el agua*. Vol. 1. 1 vols. (México: Universidad Nacional Autónoma de México - Instituto de Investigaciones históricas, 1989).

II (1573); y como caso especial, la presencia y gestión de un Corregidor y Justicia Mayor, nombrado directamente por el Rey Felipe II, el Capitán Antonio Jove, quien se considera el renovador urbano de ciudad y provincia al ordenar nuevas normas. Dentro del seguimiento hecho a las concesiones con áreas definidas en varas como medidas se encontró un periodo de gran porcentaje de adjudicaciones, los años 1584-1585.

Estancias. Merced de cesiones entre 1584-1585

A continuación, se hará una relación de las estancias adjudicadas entre 1584 y 1585, para lo cual se considerarán los siguientes datos: periodo de tiempo consignando, fecha de solicitud y adjudicación, nombre del beneficiado, lugar de ubicación supervisado por miembros del cabildo, control de medidas y títulos. También la aprobación de la Audiencia de Santa Fe, para aceptar las medidas de las estancias para ganado, agricultura, propuestas por el Cabildo de Tunja, que transformaron la concepción espacial en la colonia. Esa fue la decisión de presentar a continuación la secuencia de cesiones.

El 19 de febrero de 1584 Pedro Villa solicitó al cabildo²² una estancia en esta ciudad. Petición aceptada y adjudicada. Concesión que hizo parte del inicio del incremento de adjudicaciones para actividades ganaderas. En la misma fecha Sebastián Roperó solicitó una estancia de pan coger²³ y fue adjudicada. Además, se encuentra un interés desde el cabildo para que otras poblaciones fueran beneficiadas con obras públicas²⁴; así mismo, el control de pago de impuestos, lo cual indica de fundaciones de otros asentamientos fuera de la ciudad de Tunja, quizás pueblos de indios.

Sobre la asignación de estancias, Diego de Paredes²⁵ solicitó dos estancias, una de pan coger y otra para ganado menor. Félix del Castillo solicitó y le fue adjudicado con una estancia en tierras baldías del pantano de la ciudad de Tunja. Igualmente, se solicitaron estancias en áreas aledañas a la ciudad de Tunja; por ejemplo, Diego de Paredes solicitó estancia ubicada en el camino a Soracá; Gregorio Suárez, hermano del fundador Gonzalo Suárez, solicitó estancia para ganado mayor en tierras de Cucaita²⁶; Diego Alfonso solicitó estancias de ganado mayor en Simijaca y Ráquira²⁷. Durante el mismo

22 ARB. ABH: L7,18-19. Tunja 19 de febrero de 1584.

23 ARB. ABH: L7,33-35. Tunja 23 de abril de 1584.

24 ARB. ABH: L7,28-33. Tunja 23 de abril de 1584.

25 ARB. ABH: L7,41-45.-33. Tunja 11 de abril de 1584.

26 ARB. ABH: L7, Tunja 9 de enero de 1585.

27 ARB. ABH: L7, Tunja 9 de enero de 1585.

año continuaron adjudicaciones; Bernardo de Vargas solicitó adjudicación para Motavita, el 8 de abril de 1585; Andrés Ortiz solicitó dos estancias una para ganado menor y otra de pan coger en Oicatá; Pedro Núñez Cabrera solicitó estancia de pan sembrar e Bonza camino a Pamplona; Elvira Holguín solicitó estancia de pan coger en Bonza; Miguel Suarez, hijo legítimo del fundador Gonzalo Suárez Rendón, solicitó tres estancias, una de pan coger, una para ganado mayor y otra de ganado menor e Tibaná; el 16 de abril de 1585 Alfonso de León solicitó estancia de pan coger en terrenos de Villa de Leyva; Luis Maldonado solicitó estancia de pan coger en tierras de Tinjacá. Las solicitudes de adjudicación de estancias siguieron siendo numerosas. Importante resaltar el inicio de las adjudicaciones para la población de los Naturales, en el año de 1585 en reunión del Cabildo, Diego Cacique de Tinjacá solicitó una estancia para ganado mayor y una para ganado menor²⁸.

El 29 de abril de 1585 Diego de Vargas²⁹ dijo tener necesidad de una estancia de pan coger, otra solicitud en la misma reunión del cabildo la hizo Antonio Rodríguez Casallas indicando el lugar de Tobasía³⁰. El Cabildo adjudicó dichos terrenos, y comisionó a Martín de Rojas para verificar si no había problema en ese lugar. Como se puede ver las adjudicaciones fueron constatadas por miembros del Cabildo en el lugar asignado el cual no representara dificultades. Siguen las solicitudes y adjudicaciones, el 11 de mayo de 1585, Francisco Rodríguez de Velandia solicitó dos estancias, una para ganado mayor y otra para ganado menor. Adjudicación inspeccionada por Pedro Núñez Cabrera. Para Iza una estancia solicitó Francisco Manrique de Velandia³¹ en la misma reunión del Cabildo, solicitudes de estancias para Catalina Manrique, de Velandia estancia de ganado menor en tierras de Sogamoso; Andrés de Velandia una estancia de pan coger en tierras de del pueblo Viejo de Socotá; Diego de Abaunca estancia de ganado menor en tierras de Iza. Micaela Bermúdez estancia en Villa de Leyva para ganado mayor; Diego López estancia para pan coger y otra para ganado mayor en Villa de Leyva.

El 13 de mayo de 1585, Fernando de Camacho solicitó estancia de pan coger en tierras de Toca; el 15 de mayo del mismo año, Antonio Patiño solicitó dos estancias, una de pan coger y otra de para ganado menor; Francisco

28 ARB. ABH: L7. Tunja 1585.

29 ARB. ABH: L7. Tunja 29 de abril de 1585.

30 ARB. ABH: L7. Tunja 29 de abril de 1585.

31 ARB. ABH: L7. Tunja 11 de mayo de 1585.

Janez estancia de ganado mayor en tierras de Sotaquirá; Ana de Aguilar una estancia de pan coger.

Otra manera de solicitud se hizo por petición de un tercero. En la misma reunión del 15 de mayo, se presentó Antonio Patiño en nombre de Pedro López Patiño y Martín López Patiño para cada uno de ellos pidió una estancia de pan coger, camino de Ciénega³²; Johan Díaz una cuadra de 4 solares ubicados camino a Vélez; Diego López de Vautica cuadra de 4 solares.

Continuaron las adjudicaciones de estancias el mismo mes de mayo de 1585. Sebastián López de Castiblanco solicitó el 23 de mayo una estancia de sobras ubicada en Villa de Leyva³³; Juan García de la Parra 2 estancias una de pan coger y otra para ganado menor camino a Santa Fe; Juan Camacho Sambrano solicitó una estancia para pan coger y una caballería en la tierra de Sátiva; Diego Rincón dos estancias de sobras para ganado menor en Tierras de Busbanzá. Todas estas adjudicaciones según descripción del acta fueron adjudicadas con linderos y lugar de petición.

El 5 de junio de 1585, se le adjudicó a Juan Anacuna Indio Alguacil³⁴, una cuadra de solares en Samacá como forma de pago por haber cuidado la fuente pública sin salario por largo tiempo; a la India viuda de Juan Espadero difunto le adjudicaron una cuadra de solares; Francisco Calderón de la Barca, Alguacil mayor de la ciudad, le adjudicaron una estancia de ganado menor a su hija Elena Sáez Calderón en tierras de Betétiva; Pedro Rodríguez Alguacil le adjudicaron una cuadra de solares en San Laureano; Rodrigo López una estancia de ganado menor en tierras de Suta.

Mancía de Figueroa³⁵ viuda del capitán Gonzalo Suarez Rendón, solicitó el 5 de junio de 1585 sobras de estancias proveídas en tierras de Chiriví. El 9 de julio de 1585, se le adjudicó a Alonso Herrezuelo³⁶ una estancia de pan coger en tierras de Suta; a Marina de Herrezuelo una estancia de pan coger una estancia de pan coger en tierras de Tinjacá; adjudicación de dos estancias, una de pan coger y otra para ganado menor en sobras de una estancia, para Juan de Betancur; a Alonso de Rivera una estancia de ganado menor en tierras de Tópaga; La última adjudicación de la reunión del Cabildo fue la adjudicación una cuadra de solares a Diego Montañez.

32 ARB. ABH: L7. Tunja 15 de mayo de 1585.

33 ARB. ABH: L7. Tunja 23 de mayo de 1585.

34 ARB. ABH: L7. Tunja 5 de junio de 1585.

35 ARB. ABH: L7. Tunja 5 de junio de 1585.

36 ARB. ABH: L7. Tunja 9 de junio de 1585.

El 14 de julio de 1585 se le adjudicó a Juan Ruiz³⁷ dos estancias una para ganado mayor y otra de ganado menor, con linderos y lugar señalado. Para Pedro Suarez le adjudicaron dos estancias una para ganado mayor y otra ganado menor; Alonso Sánchez estancia de ganado mayor en tierras de Toca; Gabriel López de Nurueña, alcalde ordinario le adjudicaron dos estancias, una para ganado mayor y la otra ganado menor, en tierras de Toca: Diego de Carvajal estancia de ganado mayor en tierras de Socha; Luisa de Carvajal dos estancias para ganado mayor y menor en tierras de Socha; Elvira Pérez de Cuellar solicitó dos estancias para ganado mayor y menor en tierras de Socha; Elvira Malaver, dos estancias para ganado mayor y menor en tierras de Oicatá.

El 29 de julio de 1585 se adjudicaron estancias a, Juan López Moreno³⁸ dos estancias, uno para ganado mayor y otra para ganado menor; Antonio de Fernández estancia para ganado mayor en tierras de Toca; Antonio de Nurueña hijo del alcalde dos estancias, para ganado mayor y menor; Andrés López estancia para ganado mayor en Sáchica; Luisa de Carvajal dos estancias para ganado mayor y menor; Diego de Carvajal dos estancias para ganado mayor y menor en tierras de Socha; Elvira Pérez de Avellar, dos estancias para ganado mayor y menor; Elvira Malaver dos estancias para ganado mayor y menor en Oicatá; Pedro de Santana dos estancias para ganado mayor y menor en tierras de Suta; María Ruiz Corredor tres estancias, dos para ganado mayor y una para ganado menor en tierras de Tunja camino a Arcabuco. El 4 de noviembre de 1585, le adjudicaron a Pedro Rodríguez Alguacil una estancia de pan coger en tierras de Sáchica; Ana Contreras una estancia de pan coger camino a Santa Fe; Domingo Núñez dos estancias una para ganado mayor y otra para pan coger en tierras de Sáchica; Gabriel de la Parra³⁹, clérigo una estancia para ganado mayor.

La relación de estancias solicitadas y adjudicadas durante los años de 1584 y 1585 en Tunja y provincia llaman la atención a la presente investigación, por detectar que en un año (1585) se concedieron por merced, el más alto porcentaje las adjudicaciones a comparación con las pocas solicitudes para la misma actividad durante el periodo entre 1539 a 1584. Esto evidencia un cambio espacial programado dando cumplimiento a las normas regias del gobierno español, mediante decisiones del Cabildo y este a su vez autorizado y controlado por la Audiencia de Santa Fe. El 10 de noviembre de 1585 dos representantes de la Audiencia, el contador Juan de Otálora

37 ARB. ABH: L7. Tunja 14 de julio de 1585.

38 ARB. ABH: L7. Tunja 29 de julio de 1585.

39 ARB. ABH: L7. Tunja 4 de noviembre de 1585.

y el señor Alonso Merchán⁴⁰, llevaron al Cabildo, Reales provisiones con Ordenanza para actuar según ejecutoria y autos de vista y revista en lo concerniente a los pagos de los quintos de la ciudad y confirmación de las medidas de las estancias presentadas por los miembros del Cabildo. Significativas fueron las solicitudes de estancias al finalizar el año de 1585, donde se ratificó la verificación de linderos y sitio de ubicación por parte de funcionarios reales, las solicitudes se hicieron informando el parentesco con los primeros pobladores de la ciudad. El 6 de diciembre de 1585 se adjudicaron las siguientes estancias: Pedro Núñez dos estancias una de pan coger y otra para ganado menor, en tierras de Sáchica; Juan Núñez de la Serda una estancia para ganado mayor en tierra de Chiriví; Félix del Castillo un pedazo de tierra en la laguna terrenos de Tunja; Petición de un hijo de Luis de Sanabria -uno de los fundadores y primeros alcalde y regidores de la ciudad- una estancia para ganado mayor.

Continuando con las asignaciones, Diego Cacique de Tinjacá solicitó dos estancias para ganado mayor y menor; Francisco Aguilar estancia para ganado mayor en tierras de Chiquinquirá; Leonor de Fuentes dos estancias para ganado mayor y menor en tierras de Paipa; Pedro Valdez una estancia para ganado mayor en las minas de plomo de Arcabuco; Antón Cardona hijo natural de Antón Cardona uno de los primeros descubridores y pobladores. Al finalizar el año, el 19 de diciembre de 1585, Catalina de Patearroyo, hija natural de Diego de Patearroyo –primeros pobladores- solicita dos estancias para ganado mayor y menor en tierras donde está el río Boyacá; Juan Falcón solicita Estancia para su hija Ana; Pedro de Santana solicita estancia para su sobrino Fernando de Santana, una estancia de ganado menor en tierras del pedregal de Suta; Pedro Núñez de Cabrera solicitó 30 fanegadas de tierra en Bonza⁴¹. Laureana de Cabrera hija legítima de Pedro Núñez de Cabrera solicita un sitio de tierras en Bonza.

Haciendo pausa con la relación de adjudicaciones de estancias, que siguieron con solicitudes y adjudicaciones durante el siglo XVI, no tan copiosamente como en los años señalados. En coherencia con este proceso, en el Cabildo del 2 de abril de 1585 se reunieron los señores de Justicia y Regimiento. Uno de los propósitos de la reunión fue autorizar medidas y tamaño que deberían tener las estancias para ganado mayor, menor y pan coger, conforme a Reales mandatos; medidas confirmadas por la Audiencia de Santa Fe:

40 ARB. ABH: L7. Tunja 10 de noviembre de 1585.

41 ARB. ABH: L7. Tunja 19 de diciembre de 1585.

- a). estancia de pan sembrar, ancho y frente 700 varas, medidas con paño -cinta- de seda y terciopelo.
- b). estancia ganado mayor, dos mil varas de largo y ancho.
- c). estancia ganado menor, mil varas de ancho y dos mil varas de largo⁴².

Analizando las medidas se puede considerar que la magnitud de área cedida representó una extensión de gran proporción, cuadro N° 1. Áreas que fueron comunes en la merced de cesiones para estancias de ganado. Proporciones que guardan relación entre las adjudicadas en Tunja, con las adjudicaciones a mediados del siglo XVI en México, lo comenta Gisel von Wobeser⁴³, que a partir de mediados del siglo XVI, a los sitios para ganado se le asignaron estancias de 5000 varas por lado con forma cuadrada, para las estancias de ganado menor, 3333 varas por lado, también en forma cuadrada, y una singularidad, los lados de la estancia se orientaron de acuerdo a los puntos cardinales, sur-norte; oriente -occidente.

Estancia	Varas	Hectárea	Fanegadas
Ganado mayor	2000x2000	400	625
Ganado Menor	2000X1000	200	312.5
Pan Coger y sembrar	700 x700	34.57	54

Cuadro número N° 1. Equivalencia en metros cuadrados.

Fuente: elaborado por Luis Augusto Niño Varela a partir de los datos obtenidos en ARB. ABH: L7

Como se puede ver, las determinaciones tomadas en el Cabildo obedecieron a políticas de control político, económico y espacial. El presente estudio histórico considera que al organizar la actividad de la ganadería se inició un nuevo concepto de desarrollo económico y espacial; que, a partir de estas fechas, la actividad de la ganadería influyo para el cambio político en lo económico y en lo urbano y espacial para la ciudad y provincia en el siglo XVI. Apreciación que amerita develar las causas y consecuencias que influyeron en la proyección de la ciudad y provincia durante todo el periodo colonial.

A manera de reflexión, la ganadería en los primeros años de expansión de la ciudad se aprovechó como un servicio local de alimentación y subsistencia, por medio de la instalación de las carnicerías distribuidas en espacios urbanos. Pero este proyecto fue cambiando por el crecimiento de la población que necesitó otras dinámicas económicas y comerciales. Estas transformaciones

⁴² ARB. ABH: L7. Tunja 2 de abril de 1585.

⁴³ Gisel von Wobeser, *El sector ganadero en la economía colonial de los Andes: Tunja y Tarma* (Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 1981).
 (México: Universidad Nacional Autónoma de México - Instituto de Investigaciones históricas, 1989).

excepción, lo destacable es mostrar como desde el caso Tunja se pueden referenciar el control político y espacial de la Corona española en forma puntual ¿cómo? En paralelo y en la misma fecha las medidas para solares y vivienda como las estancias para ganado mayor y menor lo mismo que las de agricultura se ordenaron el 2 de abril de 1585:

El Corregidor y justicia Mayor Antonio Jove, Gabriel López Alcalde Ordinario, Rodrigo Suarez Samaniego Regidor (hermano del fundador Gonzalo Suarez Rendón), Martin de Rojas Regidor, Juan Prieto Maldonado, Regidor, Jerónimo Ortiz Ayala Procurador General Alcalde ordinario, sobre la medida y tamaño que deben tener las estancias de ganados mayores y menores y para pan, conforme a la Cedula Real que este cabildo tiene para hacer la dicha ordenanza y usando de esta facultad y estando así juntos los señores habiendo tratado y conferido sobre la mediada de las estancias primeramente ordenaron que una estancia de pan sembrar tenga de ancho y frente 700 varas de medir con la que miden en esta ciudad el paño sedal y terciopelo. Ordenaron que la estancia de ganado menor tenga de ancho y frente mil varas de las de uso y de largo dos mil. Ordenaron que la estancia de ganado mayor tenga de ancho y frente dos mil varas. Ordenaron una cuadra tenga 92 varas de manera que cada solar tenga 23 varas de frente y otro tanto de ancho [...]⁴⁴.

Esta acta del Cabildo muestra el cumplimiento de las normas Reales. Haciendo un análisis de lo sucedido, se advierte que el Cabildo ordenó medidas que representaron una nueva forma espacial y por tanto la morfología de la ciudad cambiaría, pues una manzana según el modelo de ciudad era para cuatro solares, con las nuevas medidas cuatro solares eran para un solo lado de la manzana.

En cuanto a las medidas de las estancias cambiaría la distribución espacial en el campo o área rural. Realmente la importancia de la ganadería fue un propósito del poder monárquico y cumplido en instancias locales. Se corrobora lo dicho anteriormente, que la solicitud de solares para vivienda en esta época disminuyó, incrementándose considerablemente la solicitud de estancias. Proceso que fue realizado entre 1580 hasta 1590. Fechas que coinciden con la puesta en marcha de la Ordenanza de población y fundación de nuevas ciudades y Villas, 1573 emitidas en el gobierno de Felipe II.

44 ARB. ABH: L7. Tunja 2 de abril de 1585.

Periodo que coincide también con las agrupaciones de la población de naturales⁴⁵ en áreas urbanas llamadas pueblos de indios con fines de control.

La agricultura en la ciudad. Producción de trigo

Para el estudio de la agricultura se tomó como referente la producción de trigo como representativo para dar solución económica y alimentaria a las necesidades de la población española. Para conocer la producción de este cereal, se consultó en las actas del Cabildo la adjudicación de solares para la actividad de moler trigo, mediante la construcción de los molinos. Por tanto, la entrega de estos solares se hizo mediante merced de sesión de estancias, lo que dio origen para la existencia de las grandes haciendas coloniales, expuesta por Gisela von Wobeser⁴⁶ para el caso de México, en la que se relatan experiencias de estas adjudicaciones y las medidas de estos espacios.

Esa actividad local de subsistencia se fue cambiando por un modelo económico complejo tanto en la ganadería como en agricultura. Por tal razón, el interés de este capítulo se ha centrado en detectar a partir de los años ochenta del siglo XVI la aparición de las figuras de adjudicación de estancias para ganado mayor y menor y en cuanto a la agricultura el surgimiento de las estancias de pan coger y pan sembrar. Con esas referencias se procedió a comparar información que ilustró el nacimiento de un nuevo concepto económico y espacial para la provincia. Así, con la asignación en Tunja de las encomiendas y su declive al no obtener recursos económicos importantes, debido a la incipiente producción de oro y plata de las minas que los encomenderos consideraban de gran extracción, en esta área se desplegó otro tipo de desarrollo económico representado en la ganadería y agricultura, actividades que se ubicaron en lugares denominados estancias, sitios de control espacial y económico según normas y Reales Ordenanzas aplicadas en el Nuevo Mundo. Una de las formas del control político se afianzó con adjudicaciones espaciales tanto para la ciudad como para las áreas exteriores que hoy llamamos área rural. Estos espacios corresponden a las carnicerías a nivel de ciudad

45 Herrera Ángel, Marta. Ordenar para controlar: Ordenamiento espacial y control político en las llanuras del Caribe y en los Andes Centrales Neogranadinos (Siglo XVIII). (Bogotá: La Carreta, Editores, E.U., Universidad de los Andes, 2007).

46 Von Wobeser, Gisela. *La formación de la hacienda en la época colonial. El uso de la tierra y el agua*. Vol. 1. 1 vols. (Mexico: Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigaciones históricas, 1989).

y estancias para las actividades ganaderas y agrícolas, a nivel de áreas aledañas.

Explicación del Cuadro N° 2-

Para el desarrollo de esta investigación se acudió a la consulta de actas del Cabildo del siglo XVI, que dan cuenta de a quien se adjudicaron las estancias, la fecha y su ubicación. En las adjudicaciones aparecen lugares con nombre de asentamientos cuyas conexiones fueron el inicio de la estructura espacial y económica de los pueblos de indios. Esa unión entre las estructuras espaciales urbanas y del campo se dieron gracias a la naciente dinámica ganadera y agrícola organizadas desde un control de medidas.

Sin desconocer que, la agricultura tan variada y suficiente en la provincia de Tunja en el siglo XVI, fue determinante en la conformación urbana y del campo, para este capítulo se eligió la producción del trigo, actividad que coadyuvó en la economía y comercio de ciudad y provincia. Beneficio económico que trascendió desde la ciudad de Tunja a la estructura urbana denominada como pueblos de indios, creándose conexiones consideradas rutas productivas controladas por el poder real para garantizar producción y desarrollos económicos.

En el Nuevo Reino de Granada la producción de trigo se convirtió en un factor económico, a la vez que hizo parte de la dieta de los Ibéricos. Para la adaptación del cereal fue necesario contemplar condiciones idóneas, como la radiación solar, el curso de los vientos, existencia de agua, suelos con composiciones arcillosas, altura sobre el nivel del mar entre 2000 y 2800, requisitos que se cumplieron especialmente en dos regiones del Nuevo Reino de Granada, el altiplano Cundiboyacense y la región de Nariño. Según las descripciones de la época, capitán Alonso de Lugo introdujo las semillas de trigo y otros cereales al territorio boyacense en el año de 1540, fecha que coincide con el incremento con las solicitudes hechas al cabildo para instalar molinos de trigo en la ciudad, hacia el año de 1549⁴⁷. A partir de esa fecha se detectó el incremento de adjudicaciones de solares para la instalación y construcción de molinos de trigo. Aumento que se pudo constatar en la relación consignada en el cuadro N° 2.

47 Satizábal Villegas, Andrés Eduardo. *Molinos de Trigo en la Nueva Granada (Siglos XVII-XVIII)*. (Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 2004).

LUGARY FECHA	FUENTE	SOLICITUD	BENEFICIARIO
Tunja 1549	L/F,1,99-100	Ejido para molino	Hernando de Rojas.
Tunja 1550	L/F,1,155-156	Sitio para molino	Martin Sánchez Ropero
Tunja 1552	L/F,1,217	Sitio para molino	Pedro Rodríguez
Tunja 1552	L/F,1,217	Sitio para molino	Francisco de Silva
Tunja 1552	L/F,1,220-223	Sitio para molino	Francisco de Monsalve
Tunja 1554	L/F,2,14	Sitio para molino	Ambrosio Ordóñez
Tunja 1554	L/F,2,19-21	Sitio para molino	Pedro Corredor
Tunja 1555	L/F,2,36-37	Sitio para molino	Pedro Sánchez Velazco
Tunja 1555	L/F,2,64	Sitio para molino	Pedro González de Caro
Tunja 1555	L/F,2,65-66	Sitio para molino	Pedro Bravo de Rivera
Tunja 1555	L/F,2,68-69	Sitio para molino	Juan de Chinchilla
Tunja 1556	L/F,2,86-89	Sitio para molino	Fray Agustín (Dominico)
Tunja 1556	L/F,2,138-139	Sitio para molino	Juan de Torres
Tunja 1556	L/F,2,72-75	Sitio para molino	Pedro Bravo de Rivera
Tunja 1556	L/F,2,138-139	Sitio para molino	Juan de Torres
Tunja 1557	L/F,2,210-213	Sitio para molino	Diego de Patearrollo
Tunja 1557	L/F,2,210-213	Sitio para molino	Martín Sánchez Ropero
Tunja 1557	L/F,2,214-215	Sitio para molino	Juan de Torres
Tunja 1557	L/F,2,218	Sitio para molino	Sebastián Díaz Herrero
Tunja 1571	L/F,4,42-43	Sitio para molino	Pedro y Diego Patano
Tunja 1572	L/F,4,198-199	Sitio para molino	
Tunja 1572	L/F,4,198-199	Sitio para molino	Pedro Gregorio Suárez
Tunja 1578	L/F,6,157-160	Sitio para molino	Juan Díaz
Tunja 1584	L/F,7,4-7	Sitio para molino	Diego López

Cuadro número N° 2: Adjudicaciones de solares para la construcción de molinos en el siglo XVI.

Fuentes: elaborado por Luis Augusto Niño Varela, a partir de los datos obtenidos del Archivo regional de Boyacá. (legajo-folios)

La gran demanda de solicitudes de asignación de solares para construir molinos en Tunja, fueron aceptadas por el cabildo de Tunja para ser establecidos en la ciudad y su área de influencia o zona rural. Diez años

después de la fundación de la ciudad se inició a conceder merced de áreas consecutivamente hasta 1557, y después una disminución a finales del siglo XVI. En las adjudicaciones no se indicó el lugar de implantación, únicamente la fecha y el nombre del beneficiado.

Cronológicamente este cuadro da cuenta que los molinos para moler trigo iniciaron su construcción a poco tiempo de la consolidación urbana de la ciudad. Esta circunstancia avala la actividad como referente del crecimiento de la urbe y de igual manera lleva a interpretar que estas construcciones también se asociaron con necesidad de producir trigo para la alimentación de los vecinos, primeramente, y que después se fue incrementando como factor económico y comercial para la naciente ciudad y su área de influencia.

Cuando hablamos del área de influencia en la Provincia de Tunja se hace referencia a que la producción del cereal fue motor de arrastre para la gran transformación económica de la agricultura y la ganadería, que se produjeron a partir del año de 1580 y específicamente del año 1585, cuando la ciudad y el territorio aledaño transformaron su concepción espacial, mediante la adjudicación de las estancias para ganado mayor y menor, lo mismo que para las estancias de pan coger y sembrar. Las sesiones de merced que se hicieron en la misma fecha y Real probanza. Todo indica y confirma que la agricultura y ganadería, representaron un factor inseparable en la consolidación de la ciudad de Tunja.

Conclusiones

El propósito de este capítulo ha sido demostrar que las actividades de ganadería y agricultura en Tunja y sus alrededores coadyuvaron directamente en su consolidación urbana y de las áreas campestres o rurales. Por ello esta investigación quiso relacionar el desarrollo productivo con el crecimiento de la ciudad.

Se investigó acerca de la ganadería y el consumo de carne desde su nacimiento a nivel urbano relacionándola con los espacios destinados para su distribución y comercio controlado en las carnicerías. De estos inicios se fue generando paulatinamente la transformación espacial urbana y de la provincia a raíz de las adjudicaciones de estancias, con medidas y títulos para su desarrollo desde el año de 1585, hasta finales del siglo XVI. La actividad agrícola en paralelo al de la ganadería coincidió con las nuevas proyecciones espaciales de ciudad y campo, en las mismas fechas de adjudicación y de

constitución de la Real Probanza direccionada desde el Cabildo de Tunja, con aprobación de la Real Audiencia de Santa Fe.

La consulta a las fuentes primarias fueron la prioridad en esta investigación. Las actas del Cabildo de Tunja en el siglo XVI dieron cuenta en forma puntual del desarrollo de estas actividades al mismo tiempo que se relacionaban con los datos de expansión urbana de ciudad y campo. Se cotejó la información para compararla con las teorías sobre desarrollo económico y productivo para el siglo XVI y coincidieron con otros procesos llevado a cabo en el Nuevo Mundo. Es el caso del examen de Antonio Gutiérrez Escudero, quien analiza la llegada de ganado europeo mayor, como vacuno y caballar, y menor como el porcino, ovino y caprino, más las especies volátiles propias se generó una transformación para el desarrollo humano y económico de estos nuevos territorios⁴⁸.

Otra similitud respecto a las mercedes de sesiones para las estancias durante el mismo siglo XVI, se encontraron en la propuesta de German Colmenares, en su obra «*La Provincia de Tunja en el Nuevo Reino de Granada*»⁴⁹. El autor, como hemos visto, dio razón de la adjudicación de estancias para Villa de Leyva en el año de 1572, un año antes de la promulgación de la Ordenanza de población de 1573. Importante porque permitió ratificar y comparar con las medidas diferentes a las constatadas en el año 1585. Esta diferencia sirve para demostrar un cambio en la concepción espacial dada en Tunja, desde las nuevas dimensiones que, a lo largo y ancho, debían tener las villas y ciudades. Además, Colmenares abrió las investigaciones acerca de la producción de trigo en gran abundancia y buena calidad en la Villa de Leyva.

Como logro de esta investigación es presentar una relación de adjudicaciones para áreas denominadas estancias iniciada con gran determinación durante los años 1584-1585, actividad que muestra un giro y de transformación espacial del campo, como resultado de la aplicación de la Ordenanza de 1573 que muestra el giro urbano que se dio en Tunja y provincia.

En el caso de la agricultura, siempre junto a la ganadería, se consideró que un producto como el trigo significó para la ciudad y provincia, la solución

48 Antonio Gutiérrez, en Manuel Lucena (Coordinador). *Historia de Iberoamérica. II. Historia Moderna*. Vol. II. II vols. (Madrid: Catedra. Historia Mayor, 2008), 247.

49 Colmenares, German. *La provincia de Tunja en el Nuevo Reino de Granada. Esayo de Historia social 1539-1800*. Vol. I, I vols. (Bogotá: Tercer Mundo, 1997), 124.

económica además de solucionar la dieta alimentaria de los hispanos. Esto representó que en el Nuevo Mundo para la producción de trigo se necesitó del estudio de la geografía, pisos térmicos, fuentes de agua, clima, determinantes que se encontraron en la región en consolidación.

Referencias

Fuentes de Archivo

- ARB. ABH: L1,23-25. Tunja 16 de mayo de 1548.
ARB. ABH: L1,34-37. Tunja 21 de junio de 1548.
ARB. ABH: L2,36-37. Tunja 27 de marzo de 1555.
ARB. ABH: L1,46-47. Tunja 17 de noviembre de 1553.
ARB. ABH: L1,46-47. Tunja 12 de febrero de 1553.
ARB. ABH: Tunja 3 de febrero de 1553.
ARB. ABH: L2,177-178. Tunja 11 de mayo de 1557.
ARB. ABH: L7. Tunja 25 de abril de 1585.
ARB. ABH: L7. Tunja 25 de abril de 1585.
ARB. ABH: L7,18-19. Tunja 19 de febrero de 1584.
ARB. ABH: L7,33-35. Tunja 23 de abril de 1584.
ARB. ABH: L7,28-33. Tunja 23 de abril de 1584.
ARB. ABH: L7,41-45.-33. Tunja 11 de abril de 1584.
ARB. ABH: L7, Tunja 9 de enero de 1585.
ARB. ABH: L7, Tunja 9 de enero de 1585.
ARB. ABH: L7. Tunja 1585.
ARB. ABH: L7. Tunja 29 de abril de 1585.
ARB. ABH: L7. Tunja 29 de abril de 1585.
ARB. ABH: L7. Tunja 11 de mayo de 1585.
ARB. ABH: L7. Tunja 15 de mayo de 1585.
ARB. ABH: L7. Tunja 23 de mayo de 1585.
ARB. ABH: L7. Tunja 5 de junio de 1585.
ARB. ABH: L7. Tunja 5 de junio de 1585.
ARB. ABH: L7. Tunja 9 de junio de 1585.
ARB. ABH: L7. Tunja 14 de julio de 1585.
ARB. ABH: L7. Tunja 29 de julio de 1585.
ARB. ABH: L7. Tunja 4 de noviembre de 1585.
ARB. ABH: L7. Tunja 10 de noviembre de 1585.
ARB. ABH: L7. Tunja 19 de diciembre de 1585.

ARB. ABH: L7. Tunja 2 de abril de 1585.

ARB. ABH: L7. Tunja 2 de abril de 1585.

Fuente Molinos

L/F,1,99-100.

L/F,1,155-156.

L/F,1,217.

L/F,1,217.

L/F,1,220-223.

L/F,2,14.

L/F,2,19-21.

L/F,2,36-37.

L/F,2,64.

L/F,2,65-66.

L/F,2,68-69.

L/F,2,86-89.

L/F,2,138-139.

L/F,2,72-75.

L/F,2,138-139.

L/F,2,210-213.

L/F,2,210-213.

L/F,2,214-215.

L/F,2,218.

L/F,4,42-43.

L/F,4,198-199.

L/F,4,198-199.

L/F,6,157-160.

L/F,7,4-7.

Bibliografía

Aprile-Gnisset, Jacques. *La ciudad Colombiana-Prehispánica de la Conquista e Indiana*. Bogotá: Banco Popular, 1991.

Ariza, Alberto S. *La Villa de Nuestra Señora de Leiva*. Bogotá, Cundinamarca: Kelly, 1972.

Braudel, Fernand. *El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*. Fondo de Cultura Económica, Sección de obras de historia, México, tomo I: Las ciudades, testigos de un siglo: 'El Mediterráneo en la época de Felipe II', 580.

Castellanos, Juan de. *Elegías de varones ilustres de Indias*. En Gerardo Rivas Moreno, Editor, Siglo XVI, Bogotá, Bucaramanga, 1997.

Castro, Dicken. «Ciudad Centros de Abastos.» *Escala* (Escala).

Colmenares, German. *La provincia de Tunja en el Nuevo Reino de Granada. Ensayo de Historia social 1539-1800*. Vol. I, I vols. Bogotá, Cundinamarca: Tercer Mundo, 1997.

Gamboa M, Jorge. *El cacicazgo muisca en los años posteriores a la Conquista. Del sibiipkua al cacique colonial, 1537-1575*. Bogotá D.C.: Instituto Colombiano de Antropología e Historia, ICANH, 2010.

García y García,. *Relaciones de virreyes del Nuevo Reino de Granada, ahora Estados Unidos de Colombia y Ecuador*. Nueva York: Imprenta de Hallet & Breen, 1869.

Gutiérrez Antonio, en: *Historia de Iberoamérica II. Historia Moderna*, Manuel Lucena (Coordinador).. Vol. II. II vols. Madrid: Catedra. Historia Mayor, 2008.

Gruzinski, Serge. *El pensamiento Mestizo. Cultura amerindia y civilizacion del Renacimiento*. Vol. I. I vols. Barcelona: Paidós Ibérica .S.A., 2007.

Gruzinski, Serge. *La Colonización de lo imaginario, sociedades indígenas y occidentalización en el México español. (Siglos XVI-XVII)*. Editions Gallimard, París, 2000.

Herrera Ángel, Marta. *Ordenar para controlar: Ordenamiento espacial y control político en las llanuras del Caribe y en los Andes Centrales Neogranadinos (Siglo XVIII)*. Bogotá: La Carreta, Editores, E.U., Universidad de los Andes, 2007.

Lucena Manuel (Coordinador). *Historia de Iberoamérica II. Historia Moderna*. Vol. II. II vols. Madrid: Cátedra. Historia Mayor, 2008.

Matos, Eduardo. *Tenochtitlan*. Vol. I, México: Fondo de Cultura Económica, 2006.

Mejía Pavony Germán,. *La ciudad de los Conquistadores.1536-1604*. Bogotá, Cundinamarca: Pontificia Universidad Javeriana, 2012.

Mumford, Lewis. *La ciudad en la Historia*. Editado por E.L.Revol. Vol. II. II vols. Buenos Aires: Ediciones Infinito, 1979.

Padrón, Francisco Morales. «Ordenanzas de Felipe II sobre Descubrimiento, Nueva Poblacion y Pacificacion de las Indias.» 488-518. Madrid: Ediciones Cultura Hispánica del Centro Iberoamericano de Cooperación, 1979.

Pérgolis, Juan. *LA PLAZA El centro de la ciudad*. Vol. I. I vols. Bogotá, Cundinamarca: Stoa Libris Ediciones, 2002.

Satizábal Villegas, Andrés Eduardo. *Molinos de Trigo en la Nueva Granada (Siglos XVII-XVIII)*. Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, 2004.

Thomas, hugh. *El señor del Mundo.Felipe IIy su Imperio*. Barcelona: Editorial Planeta.S.A, P182, 2013.

Villate Santander, Germán *Tunja Prehispánica*. Tunja : Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia-Colciencias. Estudio Documental del Asentamiento Indígena de Tunja, Colección: Estudios sociales y culturales de la mujer y de América Latina, (2001).

Wobeser, Gisela von. *La formación de la hacienda en la época colonial. El uso de la tierra y el agua*. Vol. 1. 1 vols. México: Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Históricas, 1989. http://www.historicas.unam/publicaciones/publicadigital/libros /formacion_hacienda/epoca_colonial.html

Wyrobisz, Andrzej. *La Ordenanza de Felipe II del año de 1573 y la construcción de ciudades coloniales españolas en la América*. Estudios Latinoamericanos. 7, 1980.

Zambrano, Fabio. *Nuevas Crónicas de Indias*. Bogotá, Cundinamarca: Presidencia de la Republica, 1997.

Capítulo V.

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

Ingrid Helena Chaparro¹
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Introducción

En las décadas de 1920 y 1930 en el departamento de Boyacá (Colombia) se hicieron recomendaciones sobre alimentación de los niños y niñas, a fin de mejorar la nutrición y la salud bajo criterios médicos y científicos de la época. Estos se difundieron para modificar hábitos de vida de la población, de modo que correspondieran a un modelo de vida moderno, donde la salud y la higiene se consideraron bases fundamentales del desarrollo. Entre las modificaciones que se promovieron estaba la incorporación de la leche y la carne de vaca en la dieta de la población; estos se consideraron alimentos indispensables para el mejoramiento social y económico. En ese sentido, el capítulo tiene como propósito de reflexionar sobre los debates y posibles motivaciones que suscitaron el consumo de estos alimentos, precisando sus finalidades sanitarias orientadas al cambio social.

Como sociedades hemos asumido formas específicas de relacionarnos con los alimentos y otorgar significados alrededor de su consumo, por tanto, la alimentación no es únicamente una necesidad biológica, es también un fenómeno social y cultural construido históricamente. Para Sandra Franco, los alimentos hacen parte de las expresiones culturales, que los clasifica y combina convirtiéndolos en productos deseables, en comida²; desde esta perspectiva, alrededor de la comida se incorporan normas sociales, de conducta, y se desarrollan significados.

Manuel Lillo y Flores Vizcaya mencionan que la utilidad de los alimentos se establece asociado al proceso de nutrición, porque inciden en distintos

1 Magister en Historia, Licenciada en Psicopedagogía. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. Pertenece al Grupo de Investigación Asociación Centro de Estudios Regionales- REGIÓN. Email: ingridhelena.chaparro@uptc.edu.co. ORCID <https://orcid.org/0000-0001-6453-6486>

2 Sandra Milena Franco Patiño. «Aportes de la sociología al estudio de la alimentación familiar». *Revista Luna Azul*, No. 31 (julio – diciembre de 2010): 139-155.

aspectos que constituyen las sociedades, entre estos religiosos, económicos, sociales y de la cotidianidad; además, consideran que parte de los límites entre lo natural y cultural se encuentra en los alimentos a partir de sus formas de preparación, que también diferencian los distintos grupos humanos; así, «[...] alimentos que suponen una fuente de nutrientes para algunas comunidades, están completamente prohibidos en otras[...]»³; los cambios de los alimentos, según los autores, está relacionada con los roles asumidos al interior de las familias, también se relaciona con estructuras patriarcales, así, es una labor que bajo esta mirada está asociada a las mujeres en particular.

Por otro lado, Patricia Aguirre se refiere a que la alimentación como un hecho biológico está condicionada por las formas culturales de comer; de esa manera, establece factores sociopolíticos que están relacionados con el acceso a los alimentos, los recursos, el mercado, las políticas de Estado, las relaciones de amistad, parentesco, vecindad, entre otras; y factores culturales relacionados con sistemas de clasificación que señalan qué es comida, cuándo, dónde y con quien se come, y cómo se realiza este proceso en diferentes sectores, edades y géneros. De esta manera, establece que la comida no solo se usa para comer, y que no se come únicamente para adquirir nutrientes, considerando que comer es un hecho social⁴ y cultural.

En ese sentido, la alimentación se caracteriza por ser «[...] un conjunto de representaciones, discursos y prácticas en relación con la producción, los intercambios comerciales y no comerciales, la distribución, la preparación y el consumo de productos alimenticios»⁵; al respecto, Joel Vargas Domínguez considera que la definición antropológica carece de un análisis desde la perspectiva tecnocientífica, considerando que referirse a la alimentación no deja de lado nociones en términos científicos como calorías, nutrientes, y requerimientos mínimos de salubridad, de esa manera, establece diferencias entre la historia de la alimentación y la historia de la nutrición. La primera, relacionada con procesos económicos, sociales, políticos y culturales, que abordan temas como la producción y consumo de alimentos, las carencias alimentarias y las luchas sociales. Las transformaciones sociales a partir del consumo, la creación de identidades, la industrialización y creación de sistemas alimentarios; y la segunda, relacionada con la disciplina científica

3 Sandra Milena Franco Patiño. «Aportes de la sociología al estudio de la alimentación familiar». *Revista Luna Azul*, No. 31 (julio – diciembre de 2010): 62.

4 Patricia Aguirre. Ricos Flacos, *Gordos Pobres. La alimentación en crisis*. (Buenos Aires: Claves del Siglo XXI, 2010).

5 Suremain y Katz. citado en Joel Vargas Domínguez, «De la Historia de los Alimentos a la Historia de la Nutrición: Reflexiones sobre América Latina en la Primera Mitad del Siglo XX». *Perfiles Económicos*, No 6, (diciembre de 2018): 5.

la cual se encarga de estudiar la alimentación en relación con su origen y la medicalización de la alimentación, sin desconocer los procesos sociales y culturales, teniendo en cuenta que «[...] en la nutrición como disciplina se han incorporado los compromisos sociales de quienes mantienen y crean los conceptos, estándares y guías nutricionales, así como los presupuestos de la sociedad en la que son creados»⁶.

Teniendo en cuenta lo anterior, las posibilidades de estudio de los alimentos, la alimentación y la nutrición permiten comprender los procesos que conducen a la elección, preferencia y significación que las sociedades han otorgado a los alimentos, entendiendo que estos procesos integran diferentes construcciones discursivas. Así, en la primera mitad del siglo XX, la alimentación era considerada por los diferentes países de América Latina como un asunto relevante y tema de discusión por parte de organismos internacionales; de manera que, también se asociaba a los discursos higienistas y médicos que promovían una salud basada en los estándares europeos. «Esta construcción de estándares a nivel global habría respondido a los mismos procesos de construcción de hegemonía que se dieron en otros campos, como el económico y el de la diplomacia, estableciéndose regímenes alimentarios acordes con patrones europeos de consumo y acceso a alimentos»⁷. En ese sentido, se incorporan preferencias respecto a ciertos tipos de alimentos, considerados vitales desde el punto de vista de la salubridad pública, entre estos, la carne y la leche de vaca.

Respecto a la carne bovina en el país, el texto editado por Alberto Flórez Malagón se refiere a los procesos que legitimaron y justificaron la adopción de prácticas de consumo y producción de carne en Colombia, los cuales estuvieron relacionados a criterios de modernización que, a inicios del siglo XX, favorecieron la incorporación de otras formas de crianza del ganado⁸; respecto a los usos del ganado, Flórez Malagón estudia diferentes facetas que se configuraron, entre estas, para la ocupación territorial y como símbolo de propiedad, como medio de transporte, el uso del cuero para hacer calzado y otros productos, el uso alimentario de la carne y la leche presentes en procesos de diferenciación social, y el uso simbólico en tradiciones como

6 Joel Vargas Domínguez. «De la Historia de los Alimentos a la Historia de la Nutrición: Reflexiones sobre América Latina en la Primera Mitad del Siglo XX». *Perfiles Económicos*, No 6, (diciembre de 2018): 13.

7 Juan Carlos Yáñez. «Los pobres están invitados a la mesa. Debates y proyectos transnacionales de alimentación popular en América del Sur, 1930-1950». *Historia Crítica*, No. 71, (enero –marzo de 2019): 71-72.

8 Alberto Flórez Malagón. *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Bogotá, D.C, (Colombia: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008).

la fiesta taurina⁹. En el mismo sentido, Ingrid Bolívar y Alberto Flórez analizan la construcción de su consumo como una práctica hegemónica, sobre la cual se desarrollan procesos relacionados no solo con la economía, sino con la expansión territorial, las representaciones sobre el territorio, la creación de grupos de poder y otras racionalidades sociales. Refieren que, durante las primeras décadas del siglo XX, la ganadería se estableció de manera regional, pero su consumo no era «preocupación explícita y autónoma entre los distintos actores sociales»¹⁰, sin embargo, existe referencia a su consumo, el cual no era frecuente en la dieta de la población.

Respecto a la leche de vaca, Mónica Álvarez se refiere a los manuales de cuidado infantil que promovían el consumo lácteo, desde el interés por proteger la salud y evitar la mortalidad infantil. El consumo de leche y carne de vaca en el país, en algunos casos, se consideraba inadecuada debido a las condiciones de obtención, almacenamiento y por el transporte, y como causante de enfermedades estomacales que afectaban la salud; aspecto que fue central para la adopción de políticas de higienización de estos alimentos, en correspondencia con su difusión como alimento necesario.

En el departamento de Boyacá, la alimentación fue un tema central que hacía parte de las estrategias modernizadoras implementadas para mejorar las condiciones físicas de la población, en particular de los niños y niñas, esto incluía por un lado, incorporar alimentos considerados nutritivos e indispensables para las funciones vitales del organismo y para la generación de energía, en especial, la leche y la carne; y por otro lado, como parte del contexto epidemiológico de la región, se consideró que estos alimentos eran parte de los tratamientos y prevención de enfermedades, entre estas, el raquitismo y la anemia.

En ese sentido se analizan relatos que cuestionan la forma de alimentación de los sectores populares, en especial de las familias, y los que promueven el consumo de carne y leche, aludiendo a su necesidad para la salud y para el cumplimiento de los requerimientos energéticos derivados de las actividades cotidianas; por otro lado, se reconoce que la carne y la leche no hacían parte de la dieta común de la población campesina de la época, en especial, de los niños y niñas, pero alrededor de estos alimentos se desarrollaron discursos

9 Alberto Flórez Malagón. Ganado para qué?. En *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. (Bogotá, D.C, Colombia: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008).

10 Ingrid Johana Bolívar, Alberto Guillermo Flórez Malagón. «Cultura y poder: el consumo de carne bovina en Colombia». *Nómadas*, n° 53, (julio – diciembre de 2020): 181.

que sostienen la idea respecto a que la alimentación era indispensable para la modernización y el desarrollo económico y social.

Entre la salud y el desarrollo económico. La incorporación de las proteínas animales en la dieta

La incorporación de carne y leche en los alimentos generó cambios en la dieta de la población; Estos procesos con el tiempo producen apropiaciones, nuevas significaciones y formas de relación con los alimentos, e incluso, usos particulares que le dan un significado cultural y social. Según Roser Nicolau y Josep Pujol factores como la ciencia, el ambiente, las transformaciones en la higiene pública, la edad de la población, y los cambios en la estructura económica y social, corresponden a un momento histórico particular que afectan la elección de los alimentos¹¹.

Durante la primera mitad del siglo XX los procesos de modernización que impulsaban la adopción de formas de vida específicas, también divulgaban criterios relacionados con la elección, el rechazo y consumo de ciertos alimentos. Este proceso también se relaciona con la adopción de nuevos criterios de producción, que, en el caso de los alimentos de origen vacuno, con la expansión de la ganadería también se intensificó el consumo, en un contexto de creciente urbanización y expansión de la frontera agrícola¹²; sin embargo, la adopción de alimentos de origen vacuno en la dieta de la población también se generó de manera articulada a las discusiones de organismos internacionales, que en términos de finalidades sanitarias e higiénicas recomendaron para los países latinoamericanos, tomando en consideración estudios científicos y las experiencias de países europeos que avalaban su consumo, sugiriendo la adopción de políticas que favorecían su masificación.

El favorecimiento del consumo de carne y leche, en particular, emerge de la idea de valorar las condiciones de nutrición de la población, de modo que, las estrategias que adoptaran los gobiernos debían promover una alimentación considerada nutritiva, adecuada y suficiente. Al respecto Juan Carlos Yáñez considera que instituciones como el Comité de Higiene de la Sociedad de las

11 Roser Nicolau Nos y Josep Pujol Andreu. «Los factores condicionantes de la transición nutricional en la Europa occidental: Barcelona, 1890-1936». *Revista electrónica de geografía y ciencias sociales*, Vol. 12, n° 256, (mayo de 2008).

12 Alberto Flórez Malagón. *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. (Bogotá, D.C., Colombia: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008).

Naciones (SDN), la organización internacional del trabajo OIT, y la Oficina Sanitaria Panamericana, se encargaron de orientar el reconocimiento del estado nutricional e impulsaron para los países de América, criterios de alimentación que se articularon a procesos de cooperación técnica y de ayudas financieras, que según el autor, no estuvieron lejanas de intereses económicos y diplomáticos¹³. La Oficina Sanitaria Panamericana tuvo un papel fundamental en la difusión y favorecimiento del consumo de leche y carne, dada la necesidad de combatir enfermedades y particularmente, la mortalidad infantil, de manera que, la difusión de nuevas formas de alimentación fue fundamental en los cambios de hábitos de crianza de los niños y niñas.

En Colombia, las medidas sanitarias e higiénicas para combatir enfermedades consideradas epidémicas, como el paludismo, la lepra, la disentería amibiana, la fiebre tifoidea, la uncinariasis, y la tuberculosis, se abordaron a partir de la desinfección de puertos, el establecimiento de colonias para leprosos, y la construcción de acueductos y alcantarillados. Algunas obras que tenían apoyo económico extranjero de instituciones como el Instituto Rockefeller. Por otro lado, además de medidas dirigidas a la construcción de obras, desde la higiene pública y a partir de campañas educativas se consideraban las dificultades para que la población adquiriera nuevas conductas aprobadas para evitar adquirir estas enfermedades, así lo manifestaba Julio Aparicio, delegado del país en la VIII Conferencia Sanitaria Panamericana: «La campaña de saneamiento no es tan fácil como la curativa porque a la gente del campo es difícil obligarla y acostumbrarla a la higiene [...]»¹⁴. El comentario del delegado se refiere en particular a la población que habitaba el campo, porque en el periodo estudiado la intervención higiénica y sanitaria se dirigió a los sectores populares.

Por otro lado, además de las enfermedades mencionadas, la mortalidad infantil se asoció a problemas relacionados con la alimentación y el estado nutricional de los niños y niñas. Entre las causas estaba el desconocimiento de las familias sobre los alimentos que no solo eran adecuados, sino además, de aquellos que podían ocasionar enfermedades. En ese sentido, Julio Aparicio comentaba que el 20% de mortalidad infantil se derivaba de la costumbre de dar alimentación artificial a temprana edad, refiriéndose

13 Juan Carlos Yáñez, «Los pobres están invitados a la mesa. Debates y proyectos transnacionales de alimentación popular en América del Sur, 1930-1950». *Historia Crítica*, No. 71, (enero –marzo de 2019): 69-91

14 Julio Aparicio. Delegado de Colombia. Actas de la VIII Conferencia Sanitaria Panamericana. (Washington, D.C.: Oficina Sanitaria Panamericana. Octubre de 1927): 51.

al desconocimiento de la leche materna como alimento para los recién nacidos, cuya privación ocasionaba enfermedades como la enteritis infantil y acidosis¹⁵. De ese modo, las familias fueron consideradas como responsables de las enfermedades y de las deficiencias alimentarias de los niños y niñas.

Se aprecian entonces dos aspectos importantes para comprender las justificaciones que motivaron la adopción y cambio de alimentos en la dieta de la población, un aspecto común para los países de América que comprendían los hábitos alimentarios de la población del campo; y por otro, el desconocimiento que tenían las familias sobre la situación alimentaria. En departamentos como Boyacá y Cundinamarca donde población era rural en su gran mayoría y se dedicaban principalmente a la agricultura¹⁶, cuyas tradiciones familiares y alimentarias establecían relación con la tierra y el trabajo. Estas condiciones alimenticias fueron objeto de discusión, en torno a sus habitantes y prácticas se construyó una imagen peyorativa de atraso, suciedad y pobreza, lo que motivó la intervención del Estado mediante políticas de higiene y salubridad públicas, lo que alteró las rutinas y acciones cotidianas relacionadas con la salud y la sanidad pública, entre estas, los hábitos de alimentación.

La labor del Estado respecto al control de enfermedades surgió de una concepción científica de finales del siglo XIX que las clasificó de acuerdo a su procedencia. Las enfermedades denominadas agudas se derivaban de la relación del individuo y su entorno, y las crónicas se relacionaron con los hábitos y las formas de vida de la población¹⁷; en ese contexto, se consideró que las condiciones económicas, el desconocimiento y el descuido eran parte de las causas de las enfermedades y, por tanto, la población requería de intervenciones para modificar los hábitos¹⁸.

Por otro lado, sobre las familias se construyeron dos ideas opuestas, una relacionada con la condición patológica y la otra con el ideal moderno; la familia patológica fue pensada como una estructura desfavorable y promotora de enfermedades, cuyos hábitos y costumbres tradicionales se entendieron como incapacidades para ejercer la crianza de los niños y niñas de manera adecuada; y la familia moderna, que fomentaba el consumo, la vida urbana y la incursión en la industria como familia ideal; así, se justificó desde la

15 Julio Aparicio delegado de Colombia. Actas de la VIII Conferencia Sanitaria Panamericana. (Washington, D.C.: Oficina Sanitaria Panamericana. Octubre de 1927): 51.

16 Aline Helg. *La Educación en Colombia: 1918 – 1957*. (Bogotá: Plaza & Janes, 2001): 40.

17 Emilio Quevedo. «Políticas de salud o políticas insalubres? De la higiene a la salud pública en Colombia en la primera mitad del siglo XX», *Biomédica*, 1996.

18 Lorenzo Mariño. «Medicina Escolar». *Cultura*, Tomo IV, No. 47 y 48. Tunja, abril y mayo de 1931.

comprensión médica y científica para construir organismos saludables y aptos energéticamente para realizar labores como el trabajo, y en el caso de los niños, para formarse en la escuela, cuestión que implicaba ejercicio físico e intelectual. En ese contexto, la comprensión del cuerpo humano como una máquina energética, según Polh Valero, se configura desde el siglo XIX con el funcionamiento de la máquina de vapor como símbolo de progreso y modernización; así un organismo que funcionara adecuadamente tendría un valor similar. Esta concepción es relevante porque permite comprender cómo se asume la alimentación por parte de los reformadores de la época y porqué se seleccionaron algunos alimentos para cumplir con las demandas energéticas derivadas del movimiento del cuerpo.

En Boyacá, desde la comprensión patológica, los niños y las niñas fueron descritos desde su condición física, como enfermos, débiles y flacos; los cuerpos se concibieron como resultado de las condiciones de pobreza de las familias, pero además por descuido de las madres, cuyo rol ideal representaba cuidado y afecto¹⁹. Las enfermedades de los niños y niñas fueron identificadas y caracterizadas según su procedencia. A partir del año de 1925 los médicos escolares²⁰ referían la existencia de enfermedades endémicas, particularmente en zonas tropicales como las provincias boyacenses de Ricaurte y Occidente, donde se encontraron niños con anemia tropical, disentería, paludismo y pian, y en zonas consideradas de tierra fría, prevalecían enfermedades como la escrófula y heredo-sífilis, entre otras²¹. Por otro lado, la anemia por desnutrición y la anemia tropical fueron enfermedades predominantes en la mayoría de las regiones²².

En ese sentido, las acciones que el departamento estableció se enfocaron a mejorar las condiciones de salud de las familias, enfatizando en las de los niños y niñas, y particularmente en las condiciones físicas; de esa manera, la alimentación era parte fundamental de las estrategias sanitarias que permitirían generar un organismo sano, fuerte, y corporalmente

19 Ofelia Uribe de Acosta. «Bella Disertación», *Cultura*, Tomo II, n° 23 y 24, Tunja, octubre y noviembre de 1928, 558.

20 En el departamento de Boyacá, a partir del Decreto 312 de 1925 se creó el servicio de medicina escolar, el cual se encargaría de revisar el estado de salud de los niños y niñas, crear estadísticas, tratar enfermedades y hacer campañas educativas. Este servicio inició con 5 médicos.

21 «Tercera zona médico escolar correspondiente a las provincias de Occidente y Ricaurte». Informe del Director de Educación al Gobernador del Departamento, Cifuentes, Plinio (Tunja: Imprenta Oficial, 1935) 45.

22 En el informe de 1935, el médico escolar sugiere la existencia de la anemia por desnutrición en provincias como centro, Sugamuxi, Tundama, y de anemia tropical en las provincias de Occidente, Ricaurte, Norte, Gutiérrez, Valderrama y en la zona de Casanare. «Informe del director de Educación al Gobernador del Departamento», Cifuentes, Plinio (Tunja: Imprenta Oficial, 1935), 45.

robusto, porque un cuerpo infantil vigoroso era indicador de buena salud. La condición de salud se vinculó al ideal de sociedad productiva y, por lo tanto, dirigida al mejoramiento del rendimiento en el trabajo²³, aspecto que tenía como referente, las realizaciones de los países considerados civilizados (Europa y Estados Unidos).

Las proteínas animales. Consideraciones sobre su valor alimentario

El establecimiento de buenos hábitos alimenticios permitiría obtener un cuerpo vigoroso, para lo cual, la concepción de alimentación racional se promovió por parte de médicos y fisiólogos de la época; el fisiólogo alemán, experto en metabolismo, y estudioso de la fisiología infantil de finales del siglo XIX, Max Rübner fue uno de los referentes de dicho concepto, el cual promovía la incorporación de tres grupos de alimentos clasificados en: grasa, proteína e hidratos de carbono. En el caso de las proteínas, según Joel Vargas, se enfatizó en la incorporación de alimentos de origen animal a las dietas, aspecto que además se comprendió como parte del progreso y del desarrollo: «[...] una “buena nutrición”, entendida como una alimentación basada en alimentos de origen animal, se asoció con la “eficiencia nacional” y la “competitividad”»²⁴. La instauración de alimentos de origen animal como la carne y la leche fue parte de las propagandas sociales y educativas, que se promovieron para mejorar la salud, la eficiencia de la población y el desarrollo nacional.

La clasificación de los alimentos según los efectos en el organismo, integraba la comprensión sobre una alimentación racional, y contaba con respaldo científico y médico, se privilegió como alternativa única y necesaria para cumplir con la demanda energética del organismo; además de la clasificación de Rübner respecto a la incorporación de proteínas, grasas e hidratos de carbono, también se aludía a la clasificación de alimentos en protectores o energéticos; en el caso de la carne y de la leche de vaca, además de pertenecer al grupo de proteínas, se consideró que como alimentos protectores cumplían un papel fundamental para la defensa del organismo respecto a las enfermedades. Otros alimentos que integraban este grupo eran los quesos, la manteca, y las legumbres; respecto a los alimentos

23 «Medicina Escolar». Cultura, Tomo IV, No, 47 y 48, Tunja, abril y mayo de 1931, 266.

24 Joel Vargas Domínguez, «De la Historia de los Alimentos a la Historia de la Nutrición: Reflexiones sobre América Latina en la Primera Mitad del Siglo XX». *Perfiles Económicos*, n° 6, (diciembre de 2018): 144.

energéticos se recomendaban las grasas, los cereales y azúcares, entre estos el trigo, el maíz, la cebada y el arroz, los cuales eran necesarios para proveer al organismo de energía²⁵.

Al respecto, durante la primera mitad del siglo XX y con el apoyo de la Oficina Sanitaria Panamericana, los diferentes países de América adelantaron estudios para conocer la composición de los alimentos y su valor en términos nutricionales²⁶; en el caso de Colombia, a finales de la década de 1930, se adelantaron estudios a través del Laboratorio Nacional de Higiene Samper & Martínez. Al igual que en otros países, se intentó establecer la relación entre los salarios de los trabajadores, el costo de los alimentos y el gasto energético diario. En el caso particular de Bogotá, los delegados asistentes a la X Conferencia Sanitaria aludían la existencia de un déficit alimenticio en las raciones de los obreros y de los estudiantes de clases populares respecto a las clases adineradas, cuestión que se asociaba con los salarios que obtenían: « Aquellos gastan más dinero y obtienen una ración menor, en tanto que los de ésta, doblan el valor calorífico con la mitad de costo»²⁷.

La comparación sugería que las clases populares adquirirían alimentos que no cumplían con los requerimientos calóricos, para lo cual, sugerían reemplazar algunos de ellos. Respecto a la distribución, se estimó que un obrero debía consumir en promedio 2.538 calorías, cifra que variaba según las condiciones físicas del trabajador y la ubicación geográfica, aspectos que afectaban los procesos de oxidación y el metabolismo en general²⁸. Por otro lado, alimentos como el trigo, el arroz, y la carne se consideraban similares en su composición química a la de otros países; sin embargo, la leche, las papas y los frijoles mantenían diferencias; lo anterior sugiere la existencia de criterios para favorecer la preferencia de ciertos alimentos

25 Justo F. González. Actividades que se relacionan con la nutrición y la alimentación correcta con fines sanitarios. Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá. (Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938), 461.

26 Según Polh Valero, desde finales del siglo XIX comienzan a circular saberes relacionados con el funcionamiento del cuerpo humano en términos de su energía y las capacidades físicas derivadas de los alimentos, lo que también se asoció a un grado o nivel de civilización y cultura. Stefan Pohl – Valero. « Alimentación, raza, productividad y desarrollo. Entre problemas sociales, nacionales y políticas nutricionales internacionales 1850-1950». En Gisela Mateos y Edna Suárez (Comp.). Aproximaciones a lo local y lo global: América Latina en la historia de la ciencia contemporánea. (115-154). (México: Centro de estudios filosóficos, políticos y sociales Vicente Lombardo Toledano, s.f.).

27 Barriga Villalva. Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá. (Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938).

28 Torres Umaña. Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá. (Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938).

según el aporte nutricional, pero también acorde a ciertas racionalidades que infieren un discurso de poder.

La sugerencia establecida para reemplazar algunos alimentos se divulgaba ampliamente en las sesiones de las Conferencias Panamericanas, de esta manera, el Dr. McCollum, experto en estudios de nutrición de la Oficina Sanitaria Panamericana y delegado de los Estados Unidos, sostenía que una alimentación basada en cereales refinados como: trigo, harina de maíz, arroz, miel, azúcar, resultaba incompleta y generaba problemas de desnutrición: «y su consumo entraña mala salud de los niños y desgaste de la vitalidad de las madres»²⁹; sin embargo, no solo existían preocupaciones en términos nutricionales, sino además en la producción de los alimentos y sus efectos económicos, así, McCollum aceptaba que en algunos casos, las recomendaciones orientadas a aumentar el consumo de alimentos como la leche y los lácteos, así como las hortalizas, generaba temor para algunos países, porque esto podía reducir el consumo de otros alimentos, en particular los cereales, las harinas y el azúcar; sin embargo, sostenía que el aumento en la ingesta de proteínas no afectaba la función de éstos últimos, porque se encontraba dentro del grupo de alimentos energéticos, es decir, que su función estaba en la producción de energía para el trabajo³⁰. Las proteínas por su parte, se consideraban como principal sustancia estructural de los músculos y de los órganos glandulares.

Es por tanto indispensable que el organismo almacene proteína, para que pueda desarrollarse. La proteína es la principal sustancia necesaria para reemplazar los tejidos orgánicos a medida que se consumen durante el trabajo y otra actividad fisiológica. Los requerimientos de proteína son, por tanto, relativamente grandes³¹.

De esta manera, los avances en los estudios de nutrición respecto a la composición calórica y las funciones de los alimentos en el organismo humano, debido al aporte de aminoácidos esenciales, se priorizaba el consumo de proteínas de origen animal, entre estas: clara de huevo, coágulos de leche, gelatina y la carne magra, sobre alimentos de origen vegetal.

29 Mc Collum. Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá. (Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938).

30 El estudio de Pedro Arroyo, desde una perspectiva evolutiva sugiere que con la incorporación de cereales en la dieta a partir del proceso de domesticación de especies vegetales y animales, generó en el organismo humano déficit de proteínas y micronutrientes. Pedro Arroyo. La alimentación en la evolución del hombre: su relación con el riesgo de enfermedades crónico degenerativas. *Boletín médico del Hospital Infantil de México*. Vol. 65, nº 6. (2008).

31 Relación entre nutrición y salud. Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá. (Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938), 907.

En general, los estudios experimentales del desarrollo demuestran que la mayoría de las proteínas vegetales son de valor relativamente bajo, necesitándose por lo tanto una ingestión abundante de las mismas para la formación de poca proteína orgánica...

Todos los alimentos que proporcionan magníficas proteínas son de procedencia animal, siendo los más importantes la leche, los huevos, los órganos glandulares y los músculos. Debido a su elevado valor biológico, puede obtenerse de esas fuentes un régimen adecuado en lo relativo a proteínas, con cantidades menores que cuando las legumbres proporcionan toda la proteína³².

Sin embargo, no se desestimaba el consumo de proteínas vegetales como cereales, raíces y frutas; por el contrario, se encuentran sugerencias respecto a la combinación con proteínas animales, aludiendo a que el organismo podía utilizarlas adecuadamente y así lograr el «valor complementario de proteínas», entendido como la compensación de las deficiencias proteicas vegetales. En la siguiente tabla se muestra cómo se establecieron los valores de los alimentos según la ración en gramos y su equivalencia en proteína, así:

Alimento	Ración	Equivalencia en proteínas
Leche	1.000 gramos igual a	32 gramos de proteína
Carne	120 gramos igual a	22 gramos de proteína
Huevos (uno)	50 gramos igual a	6 gramos de proteína
Queso	30 gramos igual a	8 gramos de proteína
Verduras	100 gramos total	69 gramos de proteína

Cuadro número N° 3. Alimentos, raciones y equivalencia en proteínas.

Fuente: Adaptación, Relación entre nutrición y salud. Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá. Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938, 908.

Los alimentos relacionados anteriormente representaban 1.125 calorías, estimadas como la tercera parte de las requeridas para un trabajo moderado, o para una mujer en estado de embarazo o lactancia, lo que se complementarían

³² Relación entre nutrición y salud. Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá. (Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938), 907.

con otros alimentos como las harinas, el arroz, las papas, así como leguminosas. Por otro lado, se estimaba que el bajo consumo de proteína generaba problemas metabólicos, puesto que «[...] carecen de fuerza necesaria para desarrollar ejercicio muscular, les falta iniciativa, y se fatigan con más facilidad, que si consumieran mayor cantidad de este elemento nutritivo»³³.

La carne y la leche en Boyacá. De los motivos y preferencias

Los estudios sobre nutrición que se desarrollaron en la época respecto a las raciones, composición química de los alimentos y requerimientos calóricos, tuvieron una amplia divulgación y fueron asumidas como políticas y disposiciones de los gobiernos; sin embargo, la llegada de estos criterios alimenticios a la población atravesó por procesos de discusión respecto a las condiciones de vida en general. Así la elección de alimentos como la leche y la carne de vaca en la dieta de la población se establecen como prioridad para la preservación de la salud, el mejoramiento del rendimiento físico, enalteciendo los criterios científicos bajo el cuestionamiento de las formas tradicionales de alimentarse.

En el departamento de Boyacá, las disposiciones se focalizaron en la población infantil como parte de la reforma educativa establecida a mediados de la década de 1920, la cual se articuló a la divulgación de la pedagogía activa y a los métodos de enseñanza que promovían la configuración de un individuo sano y fuerte como parte de una concepción global del ser humano. Se requería mantener eficiencia en el trabajo evitando el desgaste y el cansancio, y en el caso de los infantes, una alimentación adecuada permitiría ejecutar una rutina escolar, que favoreciera el desarrollo de sus capacidades físicas, intelectuales y morales.

Mejorar la salud y vigorizar el organismo

La mayoría de recomendaciones incluyeron la leche como alimento excepcional por su valor nutritivo en términos de aporte de proteínas como la lacto-albúmina y la caseína; además por el contenido de hidratos de carbono presente en la lactosa. También se consideró que productos derivados de la leche como la mantequilla o manteca proporcionaban

33 Relación entre nutrición y salud. Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá. (Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938), 909.

grasa digerible y vitaminas A y D. Se pensó que el consumo de lácteos y sus derivados se debía realizar en todas las etapas de la vida³⁴.

La leche y la carne fueron alimentos que según Cardona, integraban un régimen nutricional impuesto desde el siglo XIX por las clases hegemónicas, alimentos que fueron asociados al progreso³⁵; sin embargo, no siempre se aceptó el consumo de leche y carne en la nutrición infantil, por el contrario, Álvarez señala que como parte del proceso de apropiación de la medicina europea en los sectores populares del país, se generó la circulación de apreciaciones consideradas equivocadas, particularmente a finales del siglo XIX:

En esta época, la desinformación sobre la composición de la leche proveniente de los animales era una de las principales causas de “mortalidad infantil”, esto, porque según los textos, la carne o la leche animal era una de las principales vías para adquirir infecciones estomacales, como la diarrea y la enteritis³⁶.

Además de considerar que parte de las enfermedades de los niños y niñas adquiridas por las condiciones higiénicas de la leche, era fundamental no permitir su consumo a ciertas edades; por ejemplo, para los recién nacidos se permitía como alimento único, la leche materna, aspecto asociado además a la vigorización de la raza, asociada a la configuración de un organismo sano y fuerte. Al respecto, José Ignacio Barberi en un manual de higiene y medicina infantil de 1905 consideró que:

[...] El ochenta por ciento de la mortalidad en los niños se debe, entre nosotros, al destete prematuro y la alimentación irracional por medio de leche de vaca, cortada con agua impura, por caldos concentrados y por toda la serie de materias indigestas, verdaderos reactivos de la tolerancia toxica; que se le propinan al niño muchas veces a sabiendas de su mala acción y únicamente por el placer de romper con la higiene y exhibir como hazañas tan culpables tentativas³⁷.

34 Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá. (Washington, D.C.: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938), 915.

35 Laura Carolina Cardona Valencia. Alimentando el progreso: de los regímenes alimenticios a finales del siglo XIX y principios del siglo XX en Bogotá. (Trabajo de grado en Historia). Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 2010.

36 Mónica Álvarez Tello. «Para cuidar un ser que apenas se bosqueja en las entrañas de lo desconocido». Surgimiento de la puericultura en Colombia en la primera mitad del siglo XX. (Trabajo de grado en Historia). Bogotá: Universidad del Rosario, 2015, 42.

37 José Ignacio Barberi. Manual de Higiene y medicina infantil al uso de las madres de familia ó sea tratado practico sobre el modo de cuidar a sus hijos y de atenderlos en sus enfermedades leves, (Bogotá, Imprenta Eléctrica, 1905): VIII.

El consumo de leche no se prohibió por completo, se recomendó suministrar a partir de los seis meses de edad, y en lo posible debía ser de vaca y estar fresca; después de cumplir un año de vida se sugirió la incorporación de otras proteínas animales en preparaciones y raciones como: medio huevo tibio, en ponche y el té de carne; y otros alimentos como mazamoras de harina de trigo, de maíz o arroz, café de cebada con leche, sopa de pastas, y postres de leche. Como se consideraba que en algunos casos, la leche de vaca no contaba con las condiciones higiénicas apropiadas³⁸, se sugería reemplazar por agua de pan francés o harina láctea, sin embargo, se insistía que la alimentación de los niños y niñas debía ser en su mayoría láctea, así lo expresa Barberi: «Cuando la leche es buena puede aumentarse semanalmente la cantidad que se le da a diario, y debo estampar aquí el siguiente consejo: la alimentación del niño hasta los tres años; debe ser casi exclusivamente de leche, y que lo demás venga por añadidura»³⁹.

La leche de vaca era fundamental para la alimentación de los niños y niñas de menor edad, cuyas propiedades se asociaron a la conformación de un niño robusto que corporalmente era el ideal de salud considerado en la época, sumado a esto, propósitos de higiene y alimentación propuestos desde el siglo XIX: «hará que el niño salga más o menos robusto, con mayor o menor dosis de actividad orgánica[...]»⁴⁰.

Por otro lado, las propiedades alimenticias de la leche de vaca también se asumieron con finalidades medicinales, para la curación de ciertas enfermedades causadas por deficiencia alimentaria, entre estas la debilidad, el raquitismo, y la anemia; en casos de los niños y niñas de las ciudades diagnosticados, parte del tratamiento era llevarlos al campo

38 Se refiere a dos tipos de mercado de la leche de vaca, el de establo y la de cantinas en Bogotá. Se consideraba que la leche de establo estaba contaminada porque las vacas pastaban en potreros con agua de alcantarillas, lo cual incidía en la adquisición de enfermedades como tifo y disentería. Por otro lado, la de cantinas se consideraba que tenía inconvenientes con relación al aseo de los recipientes, y por calor de su transporte podía generar fermentación y putrefacción. José Ignacio Barberi. *Manual de Higiene y medicina infantil al uso de las madres de familia ó sea tratado práctico sobre el modo de cuidar a sus hijos y de atenderlos en sus enfermedades leves*, Bogotá, Imprenta Eléctrica, 1905. En 1898, también se consideró que la leche podía ocasionar enfermedades porque los potreros estaban inundados de riachuelos, las vacas encerradas en corrales desaseadas y fangosas y el ordeño se realizaba en malas condiciones. Ismael Gómez Herrán. «Enfermedades de la Ubre. Leche, consideraciones relativas a la higiene pública». *El Agricultor*, órgano de la sociedad de agricultores colombiano, serie XIX, No. 1, Bogotá, (febrero de 1898).

39 José Ignacio Barberi. *Manual de Higiene y medicina infantil al uso de las madres de familia ó sea tratado práctico sobre el modo de cuidar a sus hijos y de atenderlos en sus enfermedades leves*, (Bogotá, Imprenta Eléctrica, 1905), 13-14.

40 Ismael Gómez Herrán. «Enfermedades de la Ubre. Leche, consideraciones relativas a la higiene pública». *El Agricultor*, órgano de la sociedad de agricultores colombiano, serie XIX, nº 1, Bogotá, (febrero de 1898), 4.

para proporcionarles leche, además de preparaciones como agua sal en las mañanas, jarabe de yoduro de hierro y emulsión de bacalao⁴¹.

Las bondades del consumo de la leche, para las décadas de 1920 y 1930, se asumían tanto para adultos y niños como alimento para evitar enfermedades, pues se consideró que fortalecían el organismo y lo mantenía vigoroso; además se reconocía la necesidad de cuidado de las vacas, estas representadas también como parte del progreso, de la alimentación racional propia de los pueblos civilizados; al respecto, en 1932, el agrónomo Washington Bernal mencionaba:

[...]sin leche los niños languidecen, el vigor de los adultos declina y se rebaja la vitalidad humana. Por tales razones la vaca de leche ha sido llamada por los pueblos civilizados, “la madre adoptiva de la humanidad”. Realmente ella representa para el hombre uno de los grandes dones de la naturaleza; y mientras más alto es el grado de cultura de un pueblo, más grande es el homenaje que a aquellos se le rinde⁴².

Leche, carne y ganado

Respecto a la industria ganadera, durante las décadas estudiadas, ésta aún era escasa e incipiente en cuanto a la producción cárnica, pero tenía un gran valor en usos como el transporte, para la producción industrial de cuero, y en usos simbólicos como la fiesta taurina; en ese sentido se refiere Flórez Malagón: «[...] basta recordar que el consumo de carne no siempre fue el objetivo final de la cría de ganado. A menudo, no siquiera los usos materiales del animal fueron prioritarios[...]»⁴³. Para impulsar el consumo de leche y carne se utilizaba la regeneración racial como justificación para influir en la elección de los alimentos:

[...] porque desde el punto de vista social, somos inferiores a muchas otras naciones tanto en lo físico como en lo intelectual, debido a la falta de higiene y de educación, pero muy especialmente a la mala alimentación, que se compone de yuca y plátano en las tierras calientes y de chicha y mazamorra en las tierras frías[...]⁴⁴.

41 José Ignacio Barberi. *Manual de Higiene y Medicina Infantil al uso de las madres de familia ó sea tratado práctico sobre el modo de criar a sus hijos y de atenderlos en sus enfermedades leves*, (Bogotá: Imprenta Eléctrica, 1905).

42 Washington Bernal. «Apuntaciones sobre producción de leche». *Boletín* n° 7. (Bogotá: Imprenta del Departamento, octubre de 1932).

43 Alberto Flórez Malagón. *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. (Bogotá, D.C, Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008): 164.

44 Washington Bernal. «Apuntaciones sobre producción de leche». *Boletín* n° 7. (Bogotá: Imprenta del Departamento, octubre de 1932): 3-4.

Así, la población que consumía habitualmente chicha y mazamorra o yuca y plátano, según la región geográfica se consideraron mal alimentados y, por tanto, inferiores orgánicamente; para los niños y niñas en particular de las clases pobres se recomendó consumir leche de manera diaria, como medida sanitaria para mejorar las condiciones de salud, lo que a futuro representaría generaciones superiores.

[...] Nuestros niños de las clases pobres en particular, no reciben buen tratamiento social ni mucho menos alimenticio. Si a cada uno de los niños de las escuelas les pudiésemos dar un poquito de leche diariamente, en el curso de dos o tres generaciones tendríamos un pueblo tal superior al actual, que nosotros mismos nos sorprenderíamos⁴⁵.

En ese sentido, proporcionar leche a los niños y niñas se consideró como inversión en términos de lo que ellos a futuro produjeran como riqueza a través del trabajo; para lo cual se recomendó que en haciendas y hogares rurales se criara una vaca lechera. La crianza del ganado era además una actividad, que hacía parte del pensum de las escuelas primarias de Boyacá, puesto que se enseñaba a los niños sobre el mejoramiento de las razas, la selección y crianza de ganado vacuno⁴⁶.



Imagen 1. Fotografía de niños cuidando el ganado.

Fuente: *Revista Cultura*, Tomo V, No. 55 y 56, Tunja, junio de 1932, 555.

Para la producción de leche y carne, se relacionó la ubicación geográfica y climática, considerando que en climas fríos como Bogotá y en la región

45 Washington Bernal. «Apuntaciones sobre producción de leche». Boletín n° 7. (Bogotá: Imprenta del Departamento, octubre de 1932): 4.

46 También se enseñaba lo relacionado con cría de ovejas, caballos, asnos, mulas, cerdos, gallinas entre otros animales. Rafael Bernal Jiménez. *Informe de director de Educación Pública al Gobernador del Departamento*, (Tunja: imprenta departamental, 1927).

de Boyacá eran potenciales productores de leche, se les consideró con posibilidad de producir leche masivamente para cubrir las necesidades de otras regiones, dado que los climas templados y cálidos eran aptos para cuidar ganado destinado a la producción de carne. Lo anterior, de acuerdo con Flórez Malagón indica la existencia de intereses económicos y de poder relacionados a la ganadería⁴⁷.

Alrededor del consumo de leche se sugería la elaboración de otros productos como los quesos y la mantequilla: «la elaboración de quesos y mantequilla tienen un brillante porvenir, precisamente para suplir a las demás regiones, que como dejamos dicho, se encuentran en condiciones naturales difíciles para su desarrollo»⁴⁸. Por otro lado, residuos de la carne como la sangre, harina de huesos, despilfarros de carne, pezuñas y cuernos se consideraban alimentos valiosos, usados en los países europeos por su cantidad de proteínas.

En torno a la producción de leche y carne, la higiene y el estado de salud de los animales fueron preocupaciones manifestadas por autoridades internacionales y nacionales. En el caso de la leche, los procesos de pasteurización aún no se realizaban en su totalidad y, por lo tanto, la atención se centró también en mejorar las condiciones de los hatos, que como en el señalado caso de Bogotá, se contaminaba por aguas de alcantarillado, lo que repercutía en la calidad de la leche. En ese sentido, se consideró relevante la alimentación del ganado, al cual debía darse pasto fresco para evitar enfermedades y producir leche rica en vitaminas⁴⁹.

Las raciones adecuadas

Los médicos, inspectores escolares y maestros de la época se refirieron al estado físico de los niños boyacenses, a partir de la necesidad de incorporar hábitos sanitarios como: adquirir alimentos en horarios adecuados, dormir, respirar aire puro, exponerse a la luz solar, ejercitarse, evacuar a horas regulares, limpieza del cuerpo y mantener el buen humor⁵⁰. Así, las rutinas de los niños y las niñas y en general de las familias también fueron objeto de

47 Flórez Malagón, A. El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia. (Bogotá, D.C.: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008). Recuperado de <https://elibro.net/es/ereader/usta/69498?>

48 Washington Bernal. «Apuntaciones sobre producción de leche». Boletín n° 7. (Bogotá: Imprenta del Departamento, octubre de 1932), 6.

49 Intervención del Dr. Torres Umaña. Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá. (Washington, D.C.: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938): 468.

50 «Corrección de defectos físicos en los niños». Cultura, Tomo III, No. 33, Tunja, (febrero de 1930), 895.

cuestionamiento, con el fin de establecer jornadas y horarios adecuados para desarrollar las actividades que les correspondieran.

La crítica a la alimentación de las familias boyacenses fue utilizada para explicar cuáles alimentos se debían elegir a partir de su aporte en el organismo; en particular, qué se debía ofrecer a los niños y niñas para potenciar su crecimiento. Para ello, circularon manuales y folletos que promovían el consumo de proteínas, entre estos, algunos editados por el departamento de educación de los Estados Unidos, como el de Lucy H. Gillet, «dieta para el niño de escuela»; estos manuales recomendaron, por ejemplo, la preparación de sándwiches con pan de trigo, avena o de nuez, rellenos de proteínas como el huevo, la carne picada o el queso, y legumbres, y cenas conformadas por carne asada, pan, dulces y agua⁵¹. Paulatinamente se desconocieron los productos agrícolas del medio, mientras se impusieron otras prácticas alimenticias y se legitimaron como prácticas de nutrición y salubridad.

La preparación de los sándwiches no era parte de la dieta común de los niños y niñas de Boyacá, por el contrario, la alimentación en los sectores populares estaba constituida por alimentos como maíz, trigo, pan y panela, los cuales, de acuerdo con los criterios médicos y científicos no eran repartidos en porciones adecuadas, y además no eran suficientes para cumplir con los requerimientos calóricos. En ese sentido, en 1927 el relato del médico escolar de la zona centro, señala que para el caso de los escolares del municipio de Cucaita, se encontraban en estado de debilidad e inferioridad fisiológica debido a una alimentación inadecuada; pero, además, describe cómo estaba constituido el almuerzo habitual de los niños, el cual, según su criterio comprendía una ración insignificante porque no integraba proteínas:

[...] un poco de trigo, de maíz o de cebada tostados constituyen el almuerzo de estos pequeños, que vienen a la escuela casi en ayunas, toman a medio día esta ínfima ración y vuelven por la tarde a su casa a tomar una taza de mazamorra; los huevos, la carne y las grasas son completamente desconocidos para los niños⁵².

Pese a las medidas que se establecieron para mejorar la alimentación de los niños y niñas a partir de los restaurantes escolares⁵³, también se cuestionó la

51 «Desarrollo de un centro de interés (La niña y los alimentos)». Cultura, Tomo III, n° 22, (septiembre de 1928).

52 Rafael Saravia Gallo. «Extracto del informe del médico escolar del Centro». *Informe de director de Educación Pública al Gobernador del Departamento*, Bernal Jiménez, Rafael (Tunja: imprenta departamental, 1927): 58.

53 Los Restaurantes escolares funcionaron en el departamento de Boyacá a partir de 1925. Se establecieron 2.000 raciones de desayuno escolar, las cuales se distribuyeron en los municipios de acuerdo a la participación de cada

ración y los tipos de alimentos, dejando ver que aunque la iniciativa se puso en marcha, no era suficiente para cubrir con las necesidades nutricionales; un ejemplo de esta situación se presentó en 1927, en el municipio de Ventaquemada, al respecto el médico escolar describió el desayuno que se ofrecía: «En ambas escuelas funcionan los restaurantes escolares, dándoles una taza de caldo, una de agua de panela y un pan»⁵⁴. Los médicos sugerían la inclusión de huevos y leche de vaca como aporte de proteína, además, veían más favorable otorgar raciones de almuerzos y onces que incluyera frutas, panela, y pan, lo cual, según los médicos, les permitiría tener mayor energía y trabajar con empeño⁵⁵. La descripción anterior permite comprender que la dieta de los niños y niñas de las escuelas de Boyacá aún no se ajustaba a lo promovido por los científicos y médicos, que como se señaló anteriormente, se tomaban como referente, los hábitos de la población de los países europeos y de Estados Unidos. Por otro lado, también se explicaba, que las carencias nutricionales provenían de los recursos que suministraba el medio, y además debido al consumo de licores fermentados que afectaban la salud de la población⁵⁶. Como medida preventiva se desarrollaron campañas antialcohólicas para eliminar el consumo y evitar la degeneración física de las generaciones: «La lucha antialcohólica en la escuela para preparar en el niño los elementos orales y orgánicos que le permitan defenderse del medio que tiene como base de alimentación los licores fermentados [...]»⁵⁷.

De esa manera, la preferencia y el rechazo de ciertos tipos de alimentos, de acuerdo con Laura Cardona se debían al empleo de las concepciones científicas, que promovían erradicar unas prácticas y favorecer otras: «En nombre de la ciencia se censuraron las prácticas alimenticias para imponer unas más saludables, más apropiadas al progreso»⁵⁸. Siguiendo esta autora, las clases populares fueron objeto de regímenes dietéticos y de modelos corporales impuestos.

-
- uno en la renta de licores fermentados. Decreto 347 de 1925. *El Boyacense*, año XVI, Tunja, 6 de octubre de 1925.
- 54 Rafael Saravia Gallo. Extracto del informe del médico escolar del centro Informe de director de Educación Pública al Gobernador del Departamento. Informe de director de Educación Pública al Gobernador del Departamento, Bernal Jiménez, Rafael (Tunja: imprenta departamental, 1927), 56.
- 55 «Una encuesta de Cultura sobre los Patronatos Escolares. Conceptos de algunas de las distinguidas damas que integran el patronato departamental». *Cultura*, Año 1, n° 9, (julio 17 de 1927).
- 56 Salvador Saavedra, Joaquín Neira, Darío Bermúdez, Carlos Garzón, Juan José Mojica, D Martínez Porras, José Joaquín Castro, Gustavo Hernández Rodríguez, Tomás Villamil. «Los Problemas Instruccionistas Boyacenses». *Cultura*, Año 1, No. 1, (abril 3 de 1927).
- 57 «Los Problemas Instruccionistas Boyacenses». *Cultura*, Año 1, n° 1, (abril 3 de 1927): 6.
- 58 Laura Carolina Cardona Valencia. Alimentando el progreso: de los regímenes alimenticios a finales del siglo XIX y principios del siglo XX en Bogotá. (Trabajo de grado en Historia). (Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 2010): 7.

A partir del modelo de alimentación estadounidense, en 1930 se recomendaba en Boyacá incluir alimentos como la leche de vaca sin desnatar, el pan de trigo con cascara, mantequilla, frutas, legumbres, huevos, carne, pescado y cereales, y evitar el consumo de bombones, pasteles, bollos, conservas y pan blanco, los cuales se consideró generaba organismos defectuosos⁵⁹. Respecto a los niños y niñas se sugería evitar el consumo de café debido a la estimulación de los nervios y el corazón, aludiendo a que los niños ya eran suficientemente activos sin esta bebida, por el contrario, se recomendaba el consumo de leche, agua y chocolate caliente.

Respecto a la ración de leche, la Oficina Sanitaria Panamericana consideró algunos aspectos, por ejemplo, proporcionar un litro de leche a madres en gestación o en periodo de lactancia, y esta misma cantidad a los niños y niñas de primera infancia hasta la edad adolescente, y medio litro de leche en la edad adulta. Esta cifra corresponde a lo promovido en el departamento de Boyacá, que en el caso de los niños no debía ser inferior a medio litro.

[...] todos nosotros empezamos nuestra vida con una dieta láctea y debemos gran parte de los mejor de nuestra estructura física a las buenas cantidades de este alimento. Siendo así que la leche contiene todos los elementos esenciales para el crecimiento y la reparación del cuerpo, bien puede ocupar un lugar importante en la dieta de todo niño, y es indudable que medio litro es bastante poco para el niño que ya está en la escuela⁶⁰.

El valor en gramos y su equivalencia en proteína era una ración de carne y otros alimentos, equivalente a 1.000 gramos, lo que aportaba 32 gramos de proteína; así mismo se sugería incorporar otros alimentos ricos en proteínas como la leche y los huevos. Además, se recomendó consumir otros alimentos de origen vacuno como el queso, por su contenido de proteínas derivadas de la leche, por las sales, el calcio y las vitaminas. Alrededor de la ingesta de estos productos, se insiste en que su comercialización debía realizarse bajo ciertas medidas sanitarias una de las más importantes hervir la leche, sin dejarla mucho tiempo para evitar la pérdida de sus componentes.

Estamos seguros que en América, en lo sucesivo, encontraremos que la leche y sus derivados formarán parte en mayor proporción, en los menús balanceados, empleados no solamente como bebida, sino en la preparación de platos, lo cual asegurará una mejor salud colectiva⁶¹.

59 «Corrección de defectos físicos en los niños». *Cultura*, Tomo III, nº 33, Tunja, (febrero de 1930): 899.

60 «Corrección de defectos físicos en los niños». *Cultura*, Tomo III, nº 33, Tunja, (febrero de 1930): 900.

61 Relación entre nutrición y salud. Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá. (Washington, D.C.: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938): 915.

Por otro lado, en 1927 algunos restaurantes escolares de Boyacá, incluían dentro de las raciones que proporcionaban a los niños, la carne como principal fuente de proteína. Esto se puede apreciar a través de las listas de mercado que reportaban las damas del patronato escolar⁶², por ejemplo, como se puede apreciar en el reporte de Cerinza, que para 70 niños se adquirirían los siguientes productos, entre estos la carne⁶³:

Alimento	Cantidad	Precio
Carne	21 libras	4,62
Papa	3 cajas	1,80
Sal	Media arroba	0,85
Tallos, cebolla y calabaza	-	0,30
Haba	1 Caja	1,60
Maíz	7 cajas	4,90
Leña	-	0,60
Cocineras	2	0,50
		\$15,17

Cuadro número N° 4. Mercado semanal para restaurantes escolares.

Fuente: Adaptación información del inspector Luis Miguel Patiño. Extracto del informe del inspector seccional de Tundama, 1927.

Esta información refiere a un mercado semanal; las damas del patronato reportaban cuatro mercados al mes, que costaban \$60.68 pesos. Como la ración semanal se calculaba para 70 niños, la ración por día de la semana regular correspondía a 0,06 libras de carne o 27 gramos por ración aproximadamente. Es pertinente recordar que la iniciativa no cubría la totalidad de población escolar del departamento, que para 1927, por ejemplo, era de 33.501 niños y niñas matriculados, frente a las 2.000 raciones que se distribuían⁶⁴.

62 Esta institución tuvo un papel fundamental, no solo porque se encargaba de la administración de las raciones de los restaurantes escolares que funcionaron en las escuelas, sino además porque se encargaron de la promoción de los hábitos sanitarios. Los patronatos escolares estaban integrados por damas reconocidas de la región. Los restaurantes fueron parte de las políticas de modernización que se implementaron en el Departamento de Boyacá en 1925; tenía como propósito contrarrestar la atrofia y atraso mental y mejorar las condiciones orgánicas. Decreto número 347 de 1925 (septiembre 24), por el cual se reglamenta el servicio de restaurantes escolares en desarrollo del inciso a) del artículo 3, del decreto 258 del presente año.

63 Luis Miguel Patiño. Extracto del informe del inspector seccional de Tundama, 1927, 84.

64 Ingrid Helena Chaparro. *Escuela Activa en Boyacá. 1925-1935. Entre discursos y prácticas.* (Trabajo de Maestría en Historia). Tunja: Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, 2020.

Las recomendaciones anteriores muestran la promoción del consumo de alimentos, en particular proteína de origen animal en Boyacá; los discursos sobre el tema se relacionan con los estudios científicos y médicos divulgados internacionalmente. En ese sentido, las explicaciones y comprobaciones científicas llegaron incluso a escenarios escolares, donde se realizaban procedimientos para comprobar el valor nutritivo de los alimentos; por ejemplo, el estudio sobre las albúminas de la carne sugería exprimir 100 gramos de carne una sustancia y someterla al calor, la cual debía coagularse. En el caso de la leche el experimento consistía en separar la crema o nata y colocar un ácido como el vinagre para separar la lactosa en el suero. Además se promovía realizar cocción de los alimentos para el consumo: hervidos o asados, para lo cual se incorporaban programas, lecciones y demostraciones de cocina a las mujeres en los cursos de economía doméstica⁶⁵.

Conclusiones

Las recomendaciones para modificar los hábitos alimenticios de la población que se difundieron en el departamento de Boyacá, permiten comprender porque se comienzan a incorporar de modo relevante en la dieta, los alimentos de origen animal como la carne y la leche de vaca.

Este proceso se asocia a los estudios científicos desarrollados a nivel internacional respecto a la necesidad del consumo de proteínas para el organismo, y en especial para la recuperación de tejidos y músculos, como compensación a las jornadas de trabajo. Las clasificaciones de los alimentos como parte de las realizaciones científicas, permitían explicar las razones para modificar la dieta. Por otro lado, también se asoció la metáfora divulgada desde el siglo XIX que comprendía el funcionamiento del cuerpo humano como una máquina energética, considerando los alimentos como combustible para el cuerpo. Así los alimentos cumplían funciones específicas vitales para el organismo, entre estas luchar contra las enfermedades y mejorar las existentes; además eran indispensables para el movimiento del cuerpo durante el día.

Los organismos internacionales promovieron campañas de saneamiento e higiene que involucraban la lucha contra enfermedades, la mortalidad infantil y la desnutrición. Desde esta perspectiva se articulan una serie de nociones sobre las familias y sobre los sectores populares, vistos como carentes de conocimiento sobre la alimentación adecuada y como reproductores de

65 Rosa Sensar. «Cómo se enseña la economía doméstica». *Cultura*, Año 1, n° 5, (mayo 22 de 1927).

un estilo de vida que generaba organismos inferiores físicamente. Estos criterios se asumieron con el interés de evitar las enfermedades y mejorar el rendimiento físico de los trabajadores y de los infantes.

Los criterios científicos definían la necesidad de incorporar proteínas de origen animal en la dieta de la población, de esta manera, la carne y la leche se consideraron indispensables; en las discusiones se intentaba mostrar relaciones de los alimentos con el rendimiento, estableciendo cantidades de calorías y raciones óptimas para cumplir con esos requerimientos. Los expertos en nutrición cuestionaron la alimentación de la población, la cual se basaba en maíz, azúcar, arroz y otros cereales, los cuales debían complementarse con raciones de proteína para evitar la desnutrición.

En Boyacá, a partir del interés por mejorar el rendimiento y también la raza, se intenta divulgar en la población la importancia de la alimentación, sobre los alimentos que se debían incorporar en la dieta de los niños, los cuales se consideraron necesarios para la salud y el desarrollo; aunque se enfatiza en alimentos como la carne y la leche de vaca, a la dieta de las familias aún se integraba maíz, trigo, pan, panela; sin embargo, en los Restaurantes Escolares, se agregaba la carne como proteína principal. Se observa que en este periodo, de manera incipiente el consumo de estos alimentos.

En ese periodo se evidencian criterios, razones y justificaciones adoptadas en torno a la leche y la carne de vaca como alimento indispensable en la dieta de la población, que fueron asumidos como criterios de modernidad; aunque no se evidenciaba un consumo masivo, adaptado y apropiado dentro de la población en términos de su cotidianidad. Sin embargo, la adopción del consumo de carne y leche bovina se acompañó y desarrolló de manera articulada a los discursos higiénicos, modernizadores y de la regeneración racial propia de la época.

Referencias

Fuentes Primarias

Oficina Sanitaria Panamericana, *Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá*. Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938.

Aparicio, Julio «Primera Sesión Plenaria del jueves 13 de octubre de 1927», en *Actas de la VIII Conferencia Sanitaria Panamericana*. Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, octubre de 1927.

Barberi, José Ignacio, *Manual de Higiene y medicina infantil al uso de las madres de familia ó sea tratado practico sobre el modo de cuidar a sus hijos y de atenderlos en sus enfermedades leves*. Bogotá: Imprenta Eléctrica, 1905.

Barriga Villalva, Antonio «Alimentación», en *Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá*. Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938.

Bernal, Washington. *Apuntaciones sobre producción de leche*. Boletín nº 7. Bogotá: Imprenta del Departamento, octubre de 1932.

Cifuentes, Plinio. *Informe del Director de Educación al Gobernador del Departamento*. Tunja: Imprenta Oficial, 1935.

«Corrección de defectos físicos en los niños», *Cultura, órgano de la Dirección de Educación Pública*, Tomo III, nº 33. (Tunja, febrero de 1930).

«Decreto 347 de 1925», en *El Boyacense*, Año XVI, (Tunja, 6 de octubre de 1925).

«Desarrollo de un centro de interés (La niña y los alimentos)», *Cultura, órgano de la Dirección de Educación Pública*, Tomo III, nº 22 (Tunja, septiembre de 1928)

González, Justo F. «Actividades que se relacionan con la nutrición y la alimentación correcta con fines sanitarios». En *Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá*. Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938.

Gómez Herrán, Ismael. «Enfermedades de la Ubre. Leche, consideraciones relativas a la higiene pública». *El Agricultor, órgano de la sociedad de agricultores colombiano*, serie XIX, nº 1 (Bogotá, febrero de 1898).

Mariño, Lorenzo. «Medicina Escolar», *Cultura, órgano de la Educación Pública*, Tomo IV, nº 47 y 48 (Tunja, abril y mayo de 1931).

Mc Collum, Elmer. «Alimentación». En *Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá*. Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938.

Patiño, Luis Miguel. «Extracto del informe del inspector seccional de Tundama», en *Informe del director de educación pública al gobernador del Departamento*, Rafael Bernal Jiménez. (Tunja: Imprenta Departamental, 1927).

«Relación entre nutrición y salud». En *Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá*. Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938.

Saavedra, Salvador., Neira, Joaquín., Bermúdez, Darío., Garzón, Carlos., Mojica, Juan José., D Martínez Porras., Castro, José Joaquín., Hernández Rodríguez, Gustavo., Villamil, Tomás. «Los Problemas Instruccionistas Boyacenses». *Cultura, órgano de la secretaría de Instrucción Pública*, Año 1, nº 1, (abril 3 de 1927).

Saravia Gallo, Rafael. «Extracto del informe del médico escolar del Centro». En *Informe del director de Educación Pública al Gobernador del Departamento*, Rafael Bernal Jiménez. Tunja: Imprenta Departamental, 1927.

Rosa Sensar. «Cómo se enseña la economía doméstica». *Cultura, órgano de la secretaría de Instrucción Pública*, Año 1, nº 5, (Tunja, mayo 22 de 1927).

«Tercera zona médico escolar correspondiente a las provincias de Occidente y Ricaurte». En *Informe del Director de Educación al Gobernador del Departamento*, Plinio Cifuentes. Tunja: Imprenta Oficial, 1935.

Torres Umaña, Calixto. «Alimentación». En *Actas de Décima Conferencia Sanitaria Panamericana celebrada en Bogotá*. Washington, D.C. Estados Unidos de América: Oficina Sanitaria Panamericana, septiembre de 1938.

«Una encuesta de Cultura sobre los Patronatos Escolares. Conceptos de algunas de las distinguidas damas que integran el patronato departamental», *Cultura, órgano de la secretaría de Instrucción Pública*, Año 1, nº 9, (julio 17 de 1927).

Uribe de Acosta, Ofelia. «Bella Disertación», *Cultura, órgano de la Dirección de Educación Pública*, Tomo II, nº 23 y 24 (Tunja, octubre y noviembre de 1928).

Bibliográficas

Aguirre, Patricia. *Ricos Flacos, Gordos Pobres. La alimentación en crisis*. Buenos Aires: Claves del Siglo XXI, 2010.

Álvarez Tello, Mónica. «Para cuidar un ser que apenas se bosqueja en las entrañas de lo desconocido. Surgimiento de la puericultura en Colombia en la primera mitad del siglo XX». Trabajo de grado en Historia, Universidad del Rosario, 2015.

Arroyo, Pedro. «La alimentación en la evolución del hombre: su relación con el riesgo de enfermedades crónico degenerativas». *Boletín médico del Hospital Infantil de México*, Volumen 65, nº 6 (2008): 431-440. Acceso el 04 de mayo de 2021, <https://www.medigraphic.com/pdfs/bmhim/hi-2008/hi086d.pdf>

Bolívar, Ingrid Johana., y Flórez Malagón, Alberto Guillermo. «Cultura y poder: el consumo de carne bovina en Colombia», *Nómadas*, nº 53 (2020): 174-185. Acceso el 13 de noviembre de 2020, http://nomadas.ucentral.edu.co/nomadas/pdf/nomadas_22/22_14BF_Culturaypodereelconsumodecarne.pdf

Cardona Valencia, Laura Carolina. «Alimentando el progreso: de los regímenes alimenticios a finales del siglo XIX y principios del siglo XX en Bogotá». Trabajo de grado en Historia, Pontificia Universidad Javeriana, 2010.

Chaparro Correa, Ingrid Helena. «Escuela Activa en Boyacá. 1925-1935. Entre discursos y prácticas». Trabajo de grado Maestría en Historia, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, 2020.

Flórez Malagón, Alberto ed., *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Colombia: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008.

Alberto Flórez Malagón. «Ganado, ¿para qué? Usos del ganado en Colombia, 1900-1950» en *El poder de la carne: historias de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Flórez-Malagón, 118-163. Colombia: Editorial Pontificia Universidad Javeriana, 2008.

De Suremain Charles-Édouard., y Katz, Esther. «Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina». *Open Edition Journals*, (2009): doi: <https://doi.org/10.4000/aof.6432>

Franco Patiño, Sandra Milena. «Aportes de la sociología al estudio de la alimentación familiar». *Revista Luna Azul*, nº 31 (2010): 139-155. Acceso el 31 de octubre de 2020, <https://www.redalyc.org/comocitar.oa?id=321727233011>.

Pohl – Valero, Stefan. «Alimentación, raza, productividad y desarrollo. Entre problemas sociales, nacionales y políticas nutricionales internacionales 1850-1950». En *Aproximaciones a lo local y lo global: América Latina en la historia de la ciencia contemporánea*, Compilado por Gisela Mateos y Edna Suárez, 115- 154. México: Centro de estudios filosóficos, políticos y sociales Vicente Lombardo Toledano, 2016.

Quevedo, Emilio. «Políticas de salud o políticas insalubres? De la higiene a la salud pública en Colombia en la primera mitad del siglo XX». *Biomédica Revista del Instituto Nacional de Salud*, volumen 16, nº 4 (1996): 345-359, doi: <https://doi.org/10.7705/biomedica.v16i4.916>

Nicolau Nos, Roser., y Pujol Andreu, Josep. «Los factores condicionantes de la transición nutricional en la Europa Occidental: Barcelona, 1890-1936». *Revista electrónica de geografía y ciencias sociales*, volumen 12, nº 256 (2008): Acceso el 04 de mayo de 2021, <http://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-265.htm>.

Vargas Domínguez, Joel. «De la Historia de los Alimentos a la Historia de la Nutrición: Reflexiones sobre América Latina en la Primera Mitad del Siglo XX», *Perfiles Económicos*, nº 6 (2018): 137-171, doi: <https://doi.org/10.22370/rpe.2018.6.1392>.

Yáñez, Juan Carlos. «Los pobres están invitados a la mesa. Debates y proyectos transnacionales de alimentación popular en América del Sur, 1930-1950», *Historia Crítica*, nº 71 (2019): 69-91, doi: <https://doi.org/10.7440/histcrit71.2019.04>.

Capítulo VI.

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

Blanca Ofelia Acuña Rodríguez⁶⁶
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Introducción

El capítulo da cuenta del mercado de la carne en Paipa (Boyacá), década de los años setenta del siglo XX, que transita entre las políticas públicas locales que pretendieron regular el mercado considerando situaciones de sanidad y salubridad pública; asimismo se describen algunas trasgresiones realizadas por los peseros para evadir el pago de impuestos, y prácticas poco convencionales en el sacrificio y venta de carne, posiblemente para obtener mayor rentabilidad. El mercado en Paipa, ha sido un escenario tradicional y fundamental en la estructuración de la ciudad, pero también ha sido un espacio para intercambiar productos alimenticios y otras mercancías procedentes de distintas zonas del municipio y de otras regiones aledañas como son los Santanderes, los Llanos Orientales y el centro del país (especialmente de Bogotá y Tunja). Igualmente, el mercado ha servido para mantener una estrecha conexión e interrelación entre la población urbana y rural. En la década de los años setenta en Paipa se produjo un crecimiento urbano y fomento del turismo, que a su vez demandaron mayor producción de alimentos y en especial de carne de bovino; este producto alimenticio no solamente cambió la dieta de los habitantes de Paipa, sino fomentó la producción de ganado.

El expendio de carne en Paipa, en los años setenta, se concentró en el mercado público- plaza de mercado; igualmente, para la época las

66 Licenciada en Ciencias Sociales, Especialista en Archivistica, Magister y Doctora en Historia de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia – UPTC. Docente e investigadora de la UPTC, en la Licenciatura en Ciencias Sociales y en la Maestría y el Doctorado en Historia. Investigadora en campo de la Historia Social con énfasis en el periodo colonial. Es autora de los libros: *Producción y Distribución de Sal. Pueblo de la Sal y Chita Ss XVI y XVII*; *Producción de sal e interacción social en la Provincia de Tunja, Continuidades indígenas y rupturas coloniales 1539–1612*. Junto con otros investigadores también ha publicado los libros: *Mercado y Región, Caminos Antiguos del Altiplano Cundiboyacense, Los Archivos Judiciales en Colombia; Boyacá - Región y conflicto*; además, de varios artículos publicados en revistas nacionales e internacionales. email: blanca.acuna@uptc.edu.co. ORCID: 0000-0001-6062-3873

autoridades buscaban regular el sacrificio del ganado, y el transporte y venta de la carne, y sobre todo, controlar el recaudo de impuestos por parte de la administración municipal. Entre las irregularidades que se habían detectado, se halló que algunos peseros y expendedores sacrificaron ganado en lugares no permitidos por las autoridades, transportaban y vendían carne sin registro sanitario a otras localidades sin los debidos permisos, y además, evadían el pago de impuestos por sacrificio o expendio. Estas prácticas pueden ser consideradas como una forma de resistencia y omisión a las exigencias de la administración municipal, en lo referente al mercado de la carne. Según Michael De Certeau «las carnicerías se suceden según la antigüedad, el establecimiento, la patente de los comerciantes, pero no según el orden de los objetos»⁶⁷. Siguiendo a este autor, podemos ver que el mercado concentra mercancías, relaciones económicas y culturales; que en este estudio analizaremos a través del mercado de la carne y sus pormenores.

Retomamos el concepto de mercado público, teniendo en cuenta que fue el escenario dedicado al comercio de la carne. El mercado público es considerado un centro de abastos, también es un espacio articulador de tejido social, lo que nos lleva a indagar por el papel de estos lugares en la estructuración de la ciudad⁶⁸, Paipa en la década del setenta empezó un proceso de expansión hasta convertirse en ciudad intermedia, a partir de la potencialización y fortalecimiento del turismo. La producción y comercio de carne adquirió un valor significativo para responder a la demanda de la población urbana y a la alimentación de los turistas. Por su parte, las autoridades locales establecieron mecanismos de control para regular el mercado, las medidas sanitarias, el precio y calidad del producto; aun así, los peseros sacrificaron ganado en lugares y horarios no permitidos, inmolaron ganado enfermo y vendieron la carne a las salsamentarías; y en otros casos la transportaron para ser comercializada en ciudades como Tunja y Bogotá, donde había mayor demanda. Por este tipo de prácticas frecuentemente fueron sancionados con multas o con el cierre de los establecimientos. A través del mercado público de la carne podemos resaltar la importancia y el significado social y cultural de este producto en la estructuración de la ‘ciudad’, las contradicciones entre tradición y modernidad, entre la ley y la práctica. Por tanto, a través de las condiciones de mercado se pueden

67 Michael de Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol. *La invención de lo cotidiano. Habitar, cocinar*. (México: Universidad Iberoamericana, 1999), 109-110.

68 Ángela Giglia. *Comercio, consumo y cultura en los mercados públicos de la Ciudad de México*. (México: Universidad Autónoma Metropolitana, 2018), 13.

establecer dinámicas urbanas de auge o estancamiento, cambios en ciertas áreas de la ciudad, escenarios de comercio y servicios⁶⁹.

Los mercados públicos que se construyeron en el siglo XVIII, XIX y comienzos del XX, pretendían dar respuesta al crecimiento urbano, a la higienización de las ciudades; así, el estudio de los mercados permite apreciar los cambios y crisis del comercio tradicional y minoristas, y sobre todo en la estructuración de la ciudad⁷⁰. Estudios como el de Cabas dan cuenta del mercado, de la forma como estos contribuyeron a estructurar la ciudad y a dinamizar las relaciones entre lo rural y lo urbano⁷¹.

Para el caso de los años setenta en Paipa como se dijo anteriormente, los expendios de carne estaban concentrados en ocho puestos o locales de la plaza de mercado o mercado público, por los cuales cada pesero pagaba un arrendamiento por el alquiler. Así, el comprador tenía la posibilidad de elegir el local y al vendedor que lo abasteciera de carne, pues en esta elección podía contar con criterios de limpieza, orden, mejor atención, calidad, mejor precio o medida, pero seguramente también podían existir ciertas condiciones de empatía, o relación social, que se mediaban por la oferta y demanda del producto, por ejemplo, relaciones de compadrazgo, vecindazgo o relaciones familiares; pues como se ha reconocido en las localidades pequeñas, hay mayor acercamiento, razón por la cual en muchas ocasiones se establecen vínculos de vecindad o familiaridad, como ocurrió en Paipa, en que todos los miércoles, días de mercado se generaba un encuentro entre vendedores, compradores y demás actores sociales que asistían a la plaza, a partir de los cuales se generaban procesos de interacción y reconocimiento social como lo infiere De Certeau⁷².

Desde un punto de vista socioeconómico, Paipa en la década de los años setenta se convirtió en la capital turística del Departamento de Boyacá, en el área urbana se produjo un crecimiento físico aislado como alude Hernando Rojas. Al finalizar el decenio de los años sesenta se inició la canalización

69 Ángela Giglia. *Comercio, consumo y cultura en los mercados públicos de la Ciudad de México*. (México: Universidad Autónoma Metropolitana, 2018).

70 Adrián Hernández Cordero. «Los Mercados públicos. Espacios urbanos en disputa». *Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, n° 83, 165-186 (julio-diciembre de 2017): 168. DOI:10.28928/revistaiztapalapa/832017/aot2/hernanzercorderoa

71 Mauricio Ricardo Cabas, «El mercado público como elemento regenerador urbano de la ciudad». Consultado 5 de marzo de 2021 en https://www.researchgate.net/publication/331672426_EL_MERCADO_PUBLICO_COMO_ELEMENTO

72 Michael de Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol. «La invención de lo cotidiano. Habitar, cocinar...». (México: Universidad Iberoamericana, 1999), 111.

de las quebradas El Rosal y El Valenci, con el fin de aprovechar el espacio para la construcción de hoteles e infraestructura para fomentar y fortalecer el turismo. Al respecto, se construyeron obras como: monumentos, prolongación de vías, «la sexta»- o Juan José Rondón, que conectó el sur del área urbana con el centro de Paipa, cruce con el ferrocarril, hasta las piscinas termales⁷³. Esto motivó el crecimiento del turismo nacional y por lo tanto, la construcción de hoteles para aprovechar los recursos naturales - las aguas termales.

Según Wilson Rojas entre 1966 y 1985 se produjo en Paipa un incremento urbano de 35 ha., con un proceso de urbanización difuso, determinado por la orientación de las vías públicas. Durante este lapso, Paipa pasó de ser un poblado pequeño a convertirse en ciudad intermedia. Desde allí se impulsó y potencializó el turismo como renglón de la economía en la región, y este a su vez promovió el desarrollo urbano. Justamente, en esta década se crearon obras de infraestructura orientadas a la recreación privada, alrededor del Lago Sochagota, igualmente hubo un fortalecimiento de la industria hotelera, uno de los primeros hoteles en ser construidos fue el Colonial o Hotel Termales, igualmente se construyeron las Cabañas ‘El Recreo’⁷⁴. Esto nos permite inferir que, con el crecimiento urbano hubo mayor demanda de carne, tanto para satisfacer las necesidades alimenticias de los habitantes como para los turistas.

La venta de carne se convirtió en un oficio importante que demandaba el transporte de ganado, el sacrificio y el expendio, lo que era regulado por las autoridades locales para garantizar que se vendiera carne de buena calidad, que ésta proviniera de ganado sano y que no se abusara del costo por libra. Pero, aunque el alcalde y los funcionarios controlaban esta actividad y el consejo municipal había expedido alguna normatividad, se encuentran denuncias sobre irregularidades en el sacrificio de ganado, en la venta de carne, en el costo y transporte de la carne, que dan cuenta de prácticas y procedimientos no convencionales, que dejan ver esos fragmentos en que el individuo maniobra para sacar provecho y ‘burlar la ley’, aspectos que fueron denunciados como prácticas anormales.

73 Wilson Hernando Rojas Espinel. «Transformación del área urbana del municipio de Paipa Boyacá.» *Perspectiva Geográfica*, Vol. 16, 133-150, (enero- diciembre de 2011): 142.

74 Wilson Hernando Rojas Espinel. «Transformación del área urbana del municipio de Paipa Boyacá.» *Perspectiva Geográfica*, Vol. 16, 133-150, (enero- diciembre de 2011): 144-145.

Reflexiones historiográficas sobre producción y consumo de carne

La carne se ha convertido en un alimento de primera necesidad por su valor proteínico y nutricional, pero no siempre los actores sociales la consumieron regularmente en su dieta. Al respecto, investigadores como Gregorio Saldarriaga y Yoer Castaño, han analizado cómo el consumo de carne de bovino se introdujo en la alimentación de los habitantes del Nuevo Reino de Granada en el periodo colonial, y reemplazó el consumo de otro tipo de carne como la de cerdo o cordero. Gregorio Saldarriaga⁷⁵, da cuenta como con la llegada de algunos animales al Nuevo Reino, entre ellos la vaca, se generaron cambios en las dietas humanas, puesto que rápidamente se introdujo el consumo de carne de bovino, y se reemplazó la de cerdo y ovino, al considerarse más saludable y de calidad. Estos cambios, también alteraron los patrones de alimentación tanto de españoles como de indígenas y en general de la sociedad colonial, por lo que se debió regular el mercado de la carne, como lo plantea Joer Castaño, quien sostiene que era el gobierno local el encargado de asegurar los suministros de carne y granos a la población, lo que dependía de la organización de los abastos, de donde se derivaba igualmente el control de los precios⁷⁶.

Castaño también resalta la importancia que tuvo la ganadería para el consumo y uso de carne en la preparación de los tasajos y cecinas, así como el cebo y las mantecas en la fabricación de otros productos como las velas o el jabón, o los cueros del ganado para la tabalartería. Según este autor el consumo de carne en el siglo XVIII, estaba generalizado en los diversos estamentos de la sociedad colonial. Así, desde el periodo colonial le fue asignada a la administración local el control del mercado, lo que implicó regular los precios y medidas de la carne, evaluar la calidad, supervisar el aseo en las carnicerías, rastros y mataderos; igualmente la administración de abastos cárnicos, los impuestos a cobrar por ganadería, degüello y expendio de carne, los que eran de gran relevancia en la recaudación fiscal⁷⁷.

75 Gregorio Saldarriaga, «Consumo de carnes en zonas cálidas del Nuevo Reino de Granada: cualidades cambiantes, siglos XVI y XVII», *Fronteras de la Historia*, n° 11 (2006): 21-56, 22-23.

76 Yoer Javier Castaño Pareja, «El Consumo y abasto de la carne y de otras materias primas pecuarias en la ciudad de Santafé del Nuevo Reino de Granada, 1572- 1716», Vol. 22, n° 2 (2017): 7 6-113, 78-79.

77 Yoer Javier Castaño Pareja, «El Consumo y abasto de la carne y de otras materias primas pecuarias en la ciudad de Santafé del Nuevo Reino de Granada, 1572- 1716». Vol. 22, n° 2 (2017): 76-113, 78-79.

Para el siglo XX, los investigadores Ingrid Bolívar y Alberto Flórez, resaltan como durante la primera mitad de este siglo el consumo de carne de res en Colombia estuvo anclada a prácticas hegemónicas, discursos y lenguajes que promovían la carne, como un alimento indispensable para la dieta de los colombianos. Esta condición nos permite plantear los estudios sobre el mercado de carne en este periodo superan la racionalidad económica de la oferta y la demanda, y que es necesario dar una mirada al significado cultural del producto, a las distintas lógicas y racionalidades del mercado, a las características del consumo, puesto que todas intervienen y se consolidan en la práctica social. Al respecto, los autores referidos señalan: «el consumo de carne de vaca no es solo una actividad alimenticia, ni una “actividad económica” exclusivamente, sino una forma específica de vinculación entre los grupos humanos, “el medio ambiente”, el ganado, y las sociedades regionales»⁷⁸. En la reflexión de los autores el discurso sobre el consumo de carne va más allá de crear las prácticas y naturalizarlas; el consumo de carne en este caso es asumido como el vehículo para crear o afianzar identidades, diferenciación y jerarquización social. La ganadería y el consumo de carne son vistos como expresiones de integración cultural y económica, que articulan relaciones de poder en torno al mercado, al consumo y al valor simbólico que adquiere la carne para los grupos sociales.

Por su parte, Alberto Flórez en sus reflexiones, se pregunta ¿Por qué en Colombia en algunas regiones se comía cada vez más carne de vaca, durante la primera mitad del siglo XX? Cómo se naturalizó dicho consumo? De qué manera la carne incorporada en la alimentación resultó funcional como ejercicio de poder? Una de las hipótesis planteadas por el autor es que la carne está asociada al desarrollo de comunidades políticas, el discurso sobre el consumo hace parte de los intereses promovidos e impuestos por el capitalismo. Por otra parte, el consumo de carne de bovino es un elemento central para estudiar la diferenciación social a partir de la caracterización de la dieta en cada sector social. Resalta como el consumo de alimentos es parte de una práctica social y cultural que está asociada con diversos procesos incluso simbólicos y religiosos. Flórez-Malagón llama la atención en el sentido de indagar en la alimentación como expresión cultural que adquiere un valor simbólico y representativo según el contexto⁷⁹. El texto se centra más en

78 Ingrid Johanna Bolívar, Alberto Guillermo Flórez Malagón, «Cultura y poder: el consumo de carne bovina en Colombia». *Nómadas*, n° 22 (abril, 2005): 174-185, 175-177.

79 Alberto Guillermo Flórez - Malagón, «El mercado de la carne a finales del siglo XIX y comienzos del siglo XX,» en *El Poder de la carne. Historia de la ganadería en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto G. Flórez-Malagón, 164- 228 (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

la alimentación, que motiva a profundizar en las relaciones de consumo, a través de las cuales se puede establecer procesos de resistencia, en otros casos de cómo se generan los consumos y se naturalizan, lo que da pistas para comprender experiencias desde lo local, sobre aspectos puntuales entorno al valor social y cultural del consumo de carne en el contexto de la modernidad. El consumo de carne se fomentó más durante la segunda mitad del siglo XX tanto a nivel nacional⁸⁰ como local, como fue el caso de Paipa, este producto se convirtió en referente cultural o modelo de consumo cultural.

Stefania Gallini da cuenta de la tecnología en la ganadería: importación de razas, infiere que hacia la década de los años 50 del siglo XX se produjo una nueva etapa de tecnificación del campo colombiano, entre estas: el alambre de púas, indispensable para las cercas de potreros donde se alimentaban los bovinos. Esta investigadora también se cuestiona sobre la relación de la ganadería con los cambios ambientales, las implicaciones sobre cobertura vegetal, composición de suelos. Asimismo, cómo la producción de ganado cebú se articuló con fenómenos de urbanización, lo que es sugerente para este trabajo puesto que una de las hipótesis es que el crecimiento urbano generó demanda en la producción y consumo de carne. Para la autora referida, el proceso de cebuización en Colombia está relacionado con el mercado interno de la carne, la leche, el cuero y demás derivados del ganado⁸¹.

Por su parte, Guillermo Baptieste⁸² quien realizó un estudio etnográfico sobre la ganadería, analizó cómo la llegada del ganado vacuno desplazó el consumo de carne silvestre y esto insidió en la disminución de la diversidad de productos silvestres que se consumían, lo que transformó la dieta y en general la cultura de los habitantes. El discurso sobre consumo de carne se orientó a señalar que los habitantes tenían un bajo consumo de proteínas; así se transformó la cultura del consumo de carne, puesto que el resto de las especies se convirtieron en parte del plato gourmet, que generó gran demanda. Por su parte, los ambientalistas se pronunciaban en defensa del ecosistema

80 Alberto Guillermo Flórez-Malagón, «El mercado de la carne a finales del siglo XIX y comienzos del siglo XX,» en *El Poder de la carne. Historia de la ganadería en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto G. Flórez-Malagón, 164- 228 (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

81 Alberto G. Flórez-Malagón. «De razas y carne. Veterinarios y discursos expertos en la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900 – 1950,» en *El Poder de la carne. Historia de la ganadería en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto G. Flórez-Malagón, 290-337 (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

82 Luis Guillermo Baptiste. «Ecología de los consumos de carne», en *El Poder de la carne. Historia de la ganadería en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto G. Flórez- Malagón, 368-367 (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

y en contra del consumo de las especies nativas. Pero, ¿por qué se consumía carne cada vez más durante la primera mitad del siglo-XX? Es la pregunta planteada por Alberto Malagón⁸³, aunque no era un producto alimenticio dominante, paulatinamente se incorporó en la dieta y se generalizó. Así, el consumo de carne es asociado como práctica social y cultural, que el autor infiere abordar desde la relación entre alimentación, sociedad y cultura; que hacen parte de los cambios culturales asociados con significados, símbolos y lenguajes, que generan cambios y se adaptan según las dinámicas.

A nivel de América Latina uno de los trabajos pioneros, acerca del periodo colonial fue el Carlos Sempat Assadourian en la década de los años ochenta, centrado básicamente en la región del sur: Bolivia, Chile, Perú⁸⁴, para quien la producción ganadera debía responder a la demanda de consumo de carne, que en un principio se orientó a satisfacer la demanda de los españoles en los centros urbanos, pero paulatinamente los indígenas asumieron esta actividad como propia.

Sobre producción y mercado de carne se han realizado estudios en México como el de Enriqueta Quiroz, que estudia la carne durante la segunda mitad del siglo XVIII en México y resalta que durante este lapso, se generó mayor demanda, lo que demuestra al comparar los volúmenes de mercancías introducidas a la ciudad de México, mediante el estudio del comportamiento de los precios de la carne con los de otros productos⁸⁵. El texto arroja pistas importantes para comprender la forma como se tejen relaciones de intercambio entre el área rural y urbana, aunque el texto está dado para otros contextos y temporalidades, los aportes suscitan reflexiones a considerar para el caso de la localidad de Paipa, relacionadas con la demanda del producto para responder al número de habitantes ubicados en el área urbana.

Por su parte, el trabajo de Aída Castilleja, aborda el abastecimiento de carne en la ciudad de México en la segunda mitad del siglo XVIII, elaborado a partir del ramo de abastos, da cuenta de tendencias y mecanismos que regían el abastecimiento de carne en la ciudad de México, según la autora

83 Alberto Flórez- Malagón. «Dime que comes y te diré quien eres,» en *El Poder de la carne. Historia de la ganadería en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto G. Flórez-Malagón, 368-367 (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

84 Carlos Sempat Assadourian. *El sistema de la economía colonial, mercado interno, regiones y espacio económico*. (Lima: Instituto de Estudios Peruanos, 1982), 179-185.

85 Enriqueta Quiroz. *Entre el Lujo y la Subsistencia, mercado, abastecimiento y precios de la carne en la ciudad de México 1750 – 1812*. (México: El Colegio de México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2005), 16. Enriqueta Quiroz, Fuentes para el estudio de los comerciantes de la carne en la ciudad de México, siglo XVIII, América Latina en la Historia Económica, Vol. 9, n° 17-18, 89-101 (2002).

para la época había una gran diversidad de alimentos, en concordancia con el sinnúmero de actividades que se derivaban para el abastecimiento, que en últimas se relaciona con la cadena productiva de la carne⁸⁶. Y sobre Argentina para el caso del siglo XVIII Andrea Dupuy⁸⁷, refiere a las crisis de la ganadería y de la carne como parte de la dieta alimenticia de la población durante la segunda mitad del siglo XVIII. Resalta que el estanco fue el ente regulador que favoreció el abastecimiento y que fue regulado por la administración hispana. A diferencia de lo que sucedió en otros contextos en que se asoció el consumo de carne de bovino a una élite y a una jerarquización social; la autora refiere que para el caso argentino, los diversos sectores sociales tuvieron acceso a la carne como alimentación.

El trabajo de Napoleón Guzmán aborda el comercio de carne en México, a comienzos del siglo XX, como modelo de agroexportación que generó un cambio en el mercado de la carne, en la tecnificación; la carne industrializada se convirtió en el «negocio de las carnes congeladas» para impulsar el mercado nacional en México, y exportarlo a diversos mercados internacionales, particularmente a los Estados Unidos⁸⁸. Este modelo de análisis motiva a indagar por experiencias económicas que tecnológicamente se han transformado, y han generado cambios en el procesamiento, en el mercado y en el consumo de la carne, como lo refiere Guzmán para el caso de la carne.

Sacrificios de ganado

El sacrificio de ganado es una práctica compleja que ha centrado la atención de las autoridades competentes, para tratar de reglamentar y establecer políticas de sanidad pública. En los años setenta se planteó la necesidad de

86 Aída Castilleja González, «Abastecimiento de carne en la Ciudad de México: 1714-1811.» Investigaciones sobre la historia de la Ciudad de México, III. 87-108. (México: Instituto Nacional de Antropología e Historia). Consultado, 8 de abril de 2021 en: <http://mediateca.inah.gob.mx/repositorio/islandora/object/informe:1090>. Sobre el particular también se puede consultar Juan Carlos Garavaglia. Pastores y labradores de Buenos Aires. Una historia agraria de la campaña bonairense 1700-1830. Ediciones de La Flor, Buenos Aires, 1999, 408p. igualmente Jorge Gelman. «Producción y explotaciones agrarias bonaerenses entre la colonia y la primera mitad del siglo XIX. Rupturas y continuidades». *Anuario del IEHS*, nº 12, 57 – 62. Consultado 11 de abril de 2021 en: <http://anuarioiehs.unicen.edu.ar/Files/1997/004%20-%20Gelman%20Jorge%20-%20Producciones%20y%20explotaciones%20agrarias%20bonaerences.....pdf>

87 Andrea Dupuy. «Estanco de Carne y sus crisis en Buenos Aires Colonial». *Revista Brasileira de Historia*, Vol. 30, nº 60, 211-231 (2010): 211-213.

88 José Napoleón Guzmán Ávila. «La Compañía empaedora nacional mexicana: abastos y monopolio de la carne en México en las postrimerías del Porfiriato», en Mercado y Región compilado por Blanca Ofelia Acuña Rodríguez y Olga Yanet Acuña Rodríguez, 105-141. (Tunja: Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, 2020), 112, 113.

nombrar un funcionario encargado de vigilar las condiciones sanitarias de los mataderos municipales, el estado de las reses que iban a ser sacrificadas, las condiciones de la carne que iba a ser comercializada. Por otra parte, desde comienzos del siglo XX se hicieron intentos por controlar el degüello clandestino, pero los peseros lo siguieron realizando aún en la década de los años setenta, como se describirá más adelante.

En Paipa, en el decenio de los años setenta, la administración municipal decidió concentrar el sacrificio y venta de carne en el matadero público, con el fin de controlar las medidas sanitarias para el sacrificio, para regularizar el mercado de la carne y concentrar el cobro de impuesto por degüello, por venta de carne, por transporte de ganado, lo que a su vez, generaba una renta para el municipio. Así en el matadero, no solamente se sacrificaba el ganado, sino también se despresaban las reses, se lavaban las vísceras y se iniciaba el proceso de registro de ganado que ingresaba y la carne que se obtenía para posteriormente distribuirla para el mercado. Según Stefanía Gallini los mataderos municipales de comienzos de siglo XX eran lugares que tenían olores fuertes, poco aseados y en algunos casos rodeados de moscas, que se producían por los residuos de los animales que morían⁸⁹. Estas descripciones se asocian con los relatos obtenidos sobre el matadero municipal de Paipa en el decenio de los años setenta, del que los entrevistados refieren que a pesar de las medidas higiénicas y de sanidad pública promovidas desde la administración municipal, allí reposaban restos de sangre y vísceras que generaban malos olores y atraían las moscas; por otra parte, las paredes no eran muy altas, por lo que los peseros y otras personalidades las podían saltar cuando cerraban las puertas. En algunos casos, el matadero representaba también un asunto de frecuentes denuncias por problemas sanitarios y de planificación urbana⁹⁰.

En el lugar se encontraban igualmente algunos personajes que cumplían funciones particulares, entre estos: ganaderos, administradores del matadero, despellejadores de piel (personajes que quitaban el cuero), manejadores de poleas que conducían el ganado despresado, despresadores, lavadores de vísceras, cargadores de carne, quienes desarrollaban actividades relacionadas con el comercio de ganado, como lo refiere Aída Castilleja para el caso de

89 Alberto G. Flórez- Malgón. «De razas y carnes. Veterinarios y discursos expertos e la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900- 1950,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón ...

90 Stefanía Gallini. «De razas y carnes. Veterinarios y discursos expertos e la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900- 1950,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

México en la segunda mitad del siglo XVIII⁹¹, estudio que se convierte en referente importante para conocer y caracterizar las labores asociadas con el sacrificio de ganado y venta de carne, cuyas actividades estaban especificadas y divididas, como lo recuerda. Héctor Rodríguez: América, Helena, Carmen, quienes realizaban las labores de lavado del menudo y de las vísceras, los residuos «[...] los echaban en una carretilla y lo echaban al río; después hicieron una alberca grande y ahí lavaban el menudo, luego sacaban el chunchullo [...]»⁹² limpio para vender. Sobre este particular, Alberto Bonilla residente de Paipa, señala que

[...] habían unas señoras que lavaban el entresijo, las tripas, toda esa vaina y que lavan los menudos y todo allá. El mismo día que mataban eso habían, en esa época no había calderas como ahorita u ollas para pelar, sino prendían candela, prendía candela y esas ollas así de grandes [señala con los brazos un espacio amplio] entonces pelaban los menudos y se lo entregaban al señor de la pesa⁹³.

En el matadero municipal había ocho lugares para la venta de carne, que eran atendidos por José del Carmen Rosas, Álvaro Bayona, Los hermanos Bonilla (Benjamín, Rafael, Camilo, Alberto), Sergio López, Luis Garzón, Estaurofilo Rodríguez (y su hijo Héctor Rodríguez), los hermanos Pedraza (Luis y Daniel), Los hermanos Coronado (Custodio, Constantino), Elena de Alfonso. Ellos mismos sacrificaban las reses entre las 4 de la mañana y las 4 de la tarde; luego del sacrificio, el veterinario encargado le colocaba un sello a la carne para que esta pudiera ser vendida. Los peseros recogían la sangre en unos platonos de aluminio y la vendían por botellas, generalmente la dejaban de un día para otro, para que se aclarara y luego vendían los claros⁹⁴.

Para evitar los malos olores que se generaban por los residuos del sacrificio del ganado, como políticas de salubridad se tomaron algunas medidas: se le exigió a los peseros y expendedores de carne trasladar la sangre y demás residuos de las reses que se sacrificaban, los que debían ser llevados a sitios alejados para evitar afectar a las personas y demás animales. Las medidas también convocaban a las señoras que lavaban el menudo y las vísceras de

91 Aída Castilleja González, «Abastecimiento de carne en la Ciudad de México: 1714-1811,» Investigaciones sobre la historia de la Ciudad de México, III. 87-108. (México: Instituto Nacional de Antropología e Historia). Consultado, 8 de abril de 2021 en: <http://mediateca.inah.gob.mx/repositorio/islandora/object/informe:1090>

92 Olga Yanet Acuña Rodríguez, Libia Carolina Pinzón Camargo, entrevista a Héctor Rodríguez, Paipa-centro, 19 de octubre de 2020.

93 Olga Yanet Acuña Rodríguez, Libia Carolina Pinzón Camargo, entrevista a Alberto Bonilla, Paipa -centro, 19 de octubre de 2020.

94 Entrevistado: Manuel Alberto Pinzón, Fecha: 25 de noviembre, Lugar: Paipa / Boyacá. Casa de habitación del entrevistado. Entrevistador / investigador: Carolina Pinzón.

la vaca, so pena de ser sancionados con multas que oscilaban entre \$100 Y \$300⁹⁵.

Para vigilar el proceso de sanidad en el sacrificio y en el matadero público en general, se hizo indispensable la labor de los veterinarios, que no solamente inspeccionaban el tipo de ganado para el sacrificio, su labor también se orientó a ser veedores del tipo de carne que se comercializaba, de las condiciones higiénicas de los establecimientos: mataderos municipales y expendios, así como del transporte y comercio de la carne.

Desmembrar las reses

Las vísceras, las patas, la cabeza, el cebo y la sangre también hacían parte del mercado de la carne, eran un ingrediente indispensable para la preparación de alimentos tradicionales, pero tenían otros consumidores; por ejemplo, la cabeza, las patas y el menudo se vendían a los restaurantes, porque con estos productos se preparaban alimentos como el mute con pata, mondongo, guiso de cola, entre otros. También se vendía el bofe, el corazón, el hígado y las demás vísceras, que igualmente fueron utilizadas como alimento. El cuero tenía su propio mercado para producir prendas de vestir, bolsos, maletas, zapatos, correas y otros elementos. En la década de los años setenta compraban el cuero para llevarlo a Suche un curtimbre ubicado en Santa Rosa de Viterbo, en Paipa lo compraban «unas señoras cuchanas [adultas], a quienes les fiaban estos productos y luego ellas lo pagaban»⁹⁶.

El hueso también se utilizaba para darle sabor a la sopa y al caldo, en muchos casos un hueso se usaba por varios días lo que se llamaba el «talanguador»⁹⁷. Según Flórez Malagón hacia la década de los años veinte del siglo XX, llamaba la atención la forma de cortar los huesos, teniendo en cuenta que los carniceros utilizaban hachuelas, por lo que caían pequeñas porciones de hueso que se incrustaban en la carne y podrían generar problemas de salud a quienes los consumían, para evitar problemas de salud se recomendó el uso de sierras manuales⁹⁸. Aludimos a esta práctica, en primer lugar, porque en

95 Eurípides Crisancho Bernal, Inspector de la Administración Departamental, notificación a los peseros de Paipa, oficio n° 65, 5 de marzo de 1969, Alcaldía Municipal de Paipa.

96 Olga Yanet Acuña Rodríguez, Libia Carolina Pinzón Camargo, entrevista a Héctor Rodríguez, Paipa Centro, 19 de octubre de 2020.

97 Ingrid Johanna Bolívar, «Discursos estatales geografía de la carne de res en Colombia,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

98 Alberto Guillermo Flórez-Malagón, «El mercado de la carne a finales del siglo XIX Y primera parte del siglo XX,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por

las localidades se seguía utilizando la hachuela; y en segundo lugar, porque el hueso ha sido un producto utilizado por los sectores populares para dar sabor a las comidas. En el caso de Paipa los expendedores refieren que usaban el banco y con un hacha «se picaba las patas, la costilla, el hueso, todo, y ahorita dice la gente que la costilla [cortada] con la sierra no queda bien, que el sabor no es igual que con el hacha»⁹⁹, pero esto fue prohibido para evitar problemas de salud generados por los huesos pequeños que saltaban.

Otros productos de la vaca que se podían extraer: el sebo, las vísceras, el hígado, la lengua, la cabeza, las pezuñas; que podían estar con cecina (salsa- sazón) o que cada quien los preparaba de forma diferente. De igual manera, se presentaba una serie de productos que podían extraerse de la vaca, era una serie de harinas que se producían a partir del procesamiento de la sangre, los huesos, las tripas, corte de carne, pezuñas, utilizadas luego como concentrados para animales o abonos. La investigadora Stefania Gallini resalta que uno de los productos calificados era la bilis concentrada, que se exportaba a precio altísimo a Europa para Aush, laboratorios productores de drogas Litotrópicas (cita 160). Y otro era la sangre, una fuente de abono muy apetecida; desde la década de los años 1930 se recomendó su consumo para prevenir y contrarrestar la anemia, así se convirtió en alimentación de los sectores menos favorecidos¹⁰⁰. Otro producto referido es el Sebo del que se extrae la manteca, «la manteca la llevaban pa' Tunja pa' venderla, es que esa manteca la revuelven con la manteca vegetal y con la del marrano pa' las comidas»¹⁰¹, sin embargo, el cebo que era más barato que la manteca de cerdo, también fue usado para la preparación de alimentos en la cocina de los pobres.

Con relación al usos del cuero, podemos señalar que se usaba en la fabricación de productos como camas, maletas, asientos, puertas, cuerdas, arneses, sillas de montar, y prendas de vestir como sacos, abrigos, sandalias, zapatos, entre otros. Otro tema que de aquí se deriva es el uso del ganado para tracción y transporte, como apoyo a las actividades agrícolas que para el caso de Paipa en los años setenta no contaba con tecnología, pues solamente había en el área rural 7 tractores, como se puede apreciar en el censo agrícola.

Alberto Guillermo Flórez-Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

99 Olga Yanet Acuña Rodríguez, Libia Carolina Pinzón Camargo, entrevista a Alberto Bonilla, Paipa Centro, 19 de octubre de 2020.

100 Stefania Gallini, «De razas y carnes. Veterinarios y discursos expertos e la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900- 1950,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez-Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

101 Olga Yanet Acuña Rodríguez, Libia Carolina Pinzón Camargo, entrevista a Héctor Rodríguez, Paipa Centro, 19 de octubre de 2020

Mercado de la carne de bovino en Paipa (Colombia)

Ingrid Bolívar¹⁰² refiere que hacia la década de los años sesenta, específicamente en 1961 la empresa Ferrocarriles Nacionales de Colombia contrató a Luchlin Curre y a W. Anderson, para adelantar un estudio sobre el mercado de la carne en el país, con el fin de elaborar un diagnóstico, sobre la producción y consumo de carne. Con este estudio se identificó que en Colombia se consumía carne de mala calidad, y que en los mercados y en el consumo, no había distinción en la calidad de la carne. Según este estudio, los precios del producto eran muy altos y resultaban inaccesibles para ciertos sectores sociales, la explicación sobre el particular era la deficiencia del transporte debido a la falta de vías; por otra parte, se percibía desorden en el mercado interno de la carne, puesto que no había control sanitario y había un excesivo número de intermediarios. El caso de Boyacá a comienzos de la década de los años setenta del siglo XX, se consideró el segundo departamento con mayor producción ganadera, pero era uno en que menos se consumía carne. La pregunta es ¿cómo se logró incrementar la producción y consumo de carne? En ese orden de ideas, el fomento al turismo y el crecimiento urbano en Paipa incrementaron el consumo de carne, pero se mantuvo la resistencia a consumir carne refrigerada, la gente prefería el consumo de carne fresca.

Hacia la primera mitad del siglo XX, algunas hipótesis giraron en torno a que la urbanización y expansión de la frontera agraria afectó el desarrollo de la producción y el consumo, que bajo el discurso sutil de políticas higienistas y de nutrición, es decir, se aludió que la carne tenía un alto contenido proteínico y nutricional, que no tenía la carne de animales silvestres, ni los vegetales. Este discurso sirvió como dispositivo y motivó el consumo de carne. Sobre este aspecto, Alberto Flórez resalta cómo las élites colombianas durante la primera mitad del siglo XX incentivaron permanentemente el consumo de carne bovina, al tiempo que cuestionaban el consumo de ciertos productos tradicionales como la chicha, la fauna de cacería y otras prácticas populares, sugiriendo que las prácticas primitivas de comer no contenían los valores nutricionales requeridos¹⁰³. Durante el siglo XX, al parecer no se consolidó una empresa exportadora de carnes, pero se fomentó el consumo a nivel interno,

102 Ingrid Johanna Bolívar. «Discursos estatales geografía del de carne de res en Colombia,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón, (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

103 Alberto Guillermo Flórez-Malagón, «Introducción,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

por lo que el mercado de ganado y de carne también fue interregional. Según Héctor Rodríguez el mejor mercado en Paipa tanto de verduras como de carne, se realizaba el miércoles santo (refieren como el mejor mercado de Boyacá), se mataban 150 marranos y varias reses (no se especifica), a este mercado acudía gente de Tunja, Sogamoso, Duitama y las poblaciones aledañas, que iban a comprar carne, particularmente tocino, «hacían fila, lo primero que compraban era el tocino, un tocino así, primero se vendía el tocino que la carne, porque esa gente la usaba mucho esa manteca pa' los alimentos pa' una sopa lo que fuera»¹⁰⁴. El sacrificio de ganado lo realizaban los días lunes, y a veces se volvía a matar el sábado o el domingo, pero el mercado era el miércoles.

Sobre la calidad de la carne a ser vendida, frecuentemente se encontraron denuncias de personajes como los hermanos Coronado, los Pedraza, los Bonilla que venían carne en mal estado o que el producto no tenía la medida que los expendedores cobraban. Al respecto, Sergio López frecuentemente fue multado porque vendía carne no apta para el consumo; en 1977, se aludió a que la carne que estaba en el establecimiento no correspondía con la sanidad, porque los animales no se habían sacrificado en el matadero municipal. En la disposición no es claro si el delito responde a carne en descomposición o de animal enfermo, simplemente se alude que el animal no fue sacrificado en el matadero municipal; por lo que podemos inferir que esta práctica era una manera de resistencia al pago de impuestos? Y por eso frecuentemente se hacían acreedores a multas?

El inspector de saneamiento, que era funcionario de la administración municipal, en varias ocasiones realizó visitas a los sitios expendedores de carne, ubicados en el matadero municipal, con el fin de revisar la calidad de la carne, verificar el peso y el precio, debido a que hubo muchas denuncias de abuso de los peseros, por ende la administración municipal pretendió regular su venta¹⁰⁵.

Durante este lapso se remodeló el matadero municipal, con el fin de obtener mejor control, tanto del proceso de degüello como del expendio de carne. Al respecto, se autorizó solamente «[...] la venta de carne de ganado sacrificado exclusivamente en el matadero municipal con la respectiva inspección sanitaria y el sello que la identifique apta para el consumo»¹⁰⁶.

104 Olga Yanet Acuña Rodríguez y Libia Carolina Pinzón Camargo. Entrevista a Héctor Rodríguez, Paipa – Centro, 19 de octubre de 2020.

105 Julio Melendez Leal-Alcalde Especial, Oficio n° 221, Oficio enviado al comandante de puesto de policía, 4 de noviembre de 1976. Archivo Municipal de Paipa.

106 Graciela Higuera de Guatibonza-Alcaldesa de Paipa, Resolución No. 80 de 1979, Archivo Municipal de Paipa.

Con esta medida se pretendió mejorar las condiciones de ornato, de la llamada ciudad turística como medida de higiene; pero igualmente puede leerse como estrategia para establecer monopolio de degüello y demás cobros de impuestos y multas a los expendedores.

Tipo de carne y Precios

La carne de res era el producto directo más importante que se obtenía del ganado, los productos lácteos también eran significativos; al parecer, durante la primera mitad del siglo XX las tres cuartas partes de la carne que comían los colombianos era de res; pero la producción lechera también creció considerablemente. Hacia la década de los años 50 del siglo XX, se incrementó considerablemente el valor de la leche y sus derivados, asimismo adquirieron mayor valor, los productos extraídos del ganado como los cueros y el sebo, pues de este último se extraían velas, jabón y otros productos de aseo, era un producto más económico que la manteca de cerdo, paradójicamente la carne de cerdo era más costosa que la de res¹⁰⁷.

Con relación a los precios de la carne, en un comienzo solamente se hablaba de carne pulpa, de carne con hueso, de hueso y de vísceras; posteriormente se hizo alusión a una categorización de la carne, como se puede apreciar en las siguientes tablas:

Tipo de carne	valor libra
Carne res de primera libra con 100 gramos de hueso	\$7
Riñón y páncreas de res	\$6
Bofe y corazón de res	\$4
Chunchullas de res	\$4
Callo de res	\$5
Libro y cuajo de res	\$3.50
Hueso de res	\$5
Carne de cordero	\$7

Cuadro número N° 6. Precio de la carne.
Fuente: Alcaldía de Paipa, oficio No. 10, 10 de febrero 1972

107 Shawn Van Ausdal, «Un mosaico cambiante. Notas sobre una geografía histórica de la ganadería en Colombia, 1850 – 1950,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón, (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

A continuación, se presenta una tabla en que se da cuenta del valor de la carne y su clasificación, entre 1975 y 1980. Esto nos permite apreciar en la tabla anterior no se especifican cortes especiales de la carne como se aprecia en la siguiente tabla, lo que nos permite inferir que hay una especialidad en la preparación gourmet para un tipo de público especializado, tal vez los turistas.

Tipo de Carne	19 de mayo 1975	27 de octubre 1976 Alcaldía Duitama	11 de febrero 1977	13 de septiembre 1977	17 de abril 1979	30 de abril 1980	4 de agosto 1980
	VALOR	VALOR	VALOR	VALOR	VALOR	VALOR	VALOR
Carne de Primera-tipo A: Pulpa sin hueso, lomo chiquito, Chatas, cadera, centro de pierna, muchacho, lomo redondo,	\$13	\$22	\$22				\$45
Carne de Segunda-tipo B: Pulpa sin hueso: pecho, brazo		\$20	\$20	\$26	\$38	\$40	\$40
Carne de Tercera-tipo C: punta de falda, nuca, murillo, costilla		\$17	\$17				
Hueso Poroso		\$8	\$8		\$20	\$25	\$20
Hueso carnudo		\$10	\$10		\$20	\$25	\$20
Menudo		\$14	\$14		\$23		
Carne con hueso				\$23	\$32	\$35	\$35
Libra de carne de cerdo						\$45	
Libra de carne de cordero						\$40	

Cuadro número N° 7. Variación precios de la carne en Paipa, según actos administrativos.
Fuente: Alcaldía de Paipa, Resolución 2 de 1977 del 15 de febrero de 1977, Resolución No.47 de 9 noviembre de 1976, Resolución No. 112- Alcaldía de Duitama, Resolución 57 de 1980 - Alcaldía de Paipa -30 de abril de 1980; Resolución 133 de 1980- Alcaldía de Paipa- 4 de agosto de 1980; Resolución 031 de 1979 – Alcaldía de Paipa- 17 de abril de 1979; Resolución n° 15 de 1975 – Alcaldía de Paipa, 19 de mayo de 1975. Resolución 034 de 1977- Alcaldía de Paipa, 13 de septiembre de 1977.

En la primera tabla, la categorización de la carne está asociada a un proceso tradicional: carne con hueso y carne sin hueso, la libra de carne de res tenía el mismo valor que la de cordero. Pero rápidamente esto cambió como se puede apreciar en la tabla No. 2, donde se relaciona una categorización distinta, más especializada, del tipo de carne, a la vez se puede apreciar cómo en solamente cuatro años, el precio de la carne se duplicó. Esto nos permite inferir la relevancia que adquirió la carne como alimento, puesto que también disminuyó el costo con relación a la de cordero y a la de cerdo; tal vez esto hizo que fuera más accesible al consumo de los diversos sectores sociales.

Por otra parte, con relación a los precios se puede apreciar que hubo dos resoluciones sobre clasificación, que en ocasiones parecen entrar en contradicción, pues solamente hay cuatro meses de diferencia en la expedición de estos actos administrativos, nos referimos a las resoluciones: 057 de 1980, 30 de abril y 133 expedida el 4 de agosto¹⁰⁸, siendo la última más específica sobre los tipos de carne explícitamente en ganado bovino. Sin embargo, esta normatividad incluye la carne de cerdo y de cordero, que hasta el momento no había aparecido en la normatividad.

Los peseros y expendedores de carne debían acoger las medidas relacionadas con el precio de la carne, lugares adecuados para el expendio, impuestos y las demás disposiciones establecidas por la Junta de Control de precios. Precisamente una de las disposiciones en que enfatizaron es que una libra de carne equivalía a 500 gr. El ganado a ser sacrificado debería estar sano y estar gordo. Los peseros deberían sacrificar las reses el día que les correspondía; y la administración municipal deberían hacer los debidos controles al ganado que iba a ser sacrificado¹⁰⁹. Generalmente cuando se expedía una reglamentación sobre expendio de carne, se citaba a los expendedores para ser notificados personalmente, su presencia en el despacho también tenía como finalidad motivarlos a cancelar los impuestos necesarios, y en otros casos, a ponerse a paz y salvo con la tesorería del municipio. Por otra parte, hacia mediados de la década se hizo indispensable, para los matarifes, el uso de overoles en las salas de sacrificio y blusa blanca para el expendio del producto.

108 Alcaldía Municipal de Paipa, Resoluciones 057 de 1980 y 133 de 1980.

109 Julio Melendez Leal- Alcalde Especial, Resolución n|. 047 de 1977, 9 de noviembre de 1976, Alcaldía de Paipa.

A los expendedores de carne se les exigió acoger dichas normatividades so pena de ser sancionados con: amonestación, multa, cierre del establecimiento. La policía municipal sería el ente encargado de vigilar el cumplimiento de la normatividad, tratando de garantizar el que los habitantes recibieran un producto de buena calidad, acorde con el precio cancelado. Por el no cumplimiento de las disposiciones, personajes como Sergio López fueron sancionados en varias oportunidades por vender carne en estado de descomposición o no vender la cantidad de carne según el peso (500 gramos -una libra). Igualmente, en muchas ocasiones fue requerido por la omisión en el pago de impuestos, como se puede apreciar en los diversos actos administrativos, para citar el caso de una sanción:

[...] considerando que el señor Sergio López ha continuado infringiendo con la venta de carne no apta para el consumo; que según el informe Emanuel Muñoz Forero, promotor de saneamiento ambiental, por lo que fueron decomisadas dos arrobas de carne al señor López Díaz, en mala presentación y extremadamente flaca, según el informe correspondiente¹¹⁰.

De acuerdo con el informe del inspector de Saneamiento ambiental, en el mes de junio del mismo año se encontró otra sanción representada por una multa¹¹¹, «[...] en el expendio de los señores Custodio y Constantino Coronado, se les comprobó la presencia de carne no apta para consumo humano, ya que esta presentaba signos de contaminación»; resalta que «en este día 14 de los corrientes se hicieron dos decomisos, uno en la mañana y otro en la tarde, aunque este último no se decomisó en su totalidad por los siguientes motivos: mientras el inspector se dirigió a solicitar apoyo de la policía, la carne fue sacada de la fama»¹¹². En el informe se alude que estos señores con frecuencia vendían carne de ganado enfermo o muerto, por lo que los denominaban «carrangueros», por eso eran amonestados con multas y hasta con sellar el establecimiento, por considerar que estas prácticas afectaban la salubridad pública.

En reunión con los expendedores de carne, el 4 de agosto de 1980, la Alcaldesa de Paipa, resaltó que no estaba autorizado ningún alza en el precio de la carne, aludiendo a las diversas quejas recibidas por el abuso de los expendedores, señaló que la resolución 057 expedida en abril seguía

110 Miguel A. Rodríguez Vásquez-Alcalde de Paipa, Resolución n° 33 de 1977, 12 de septiembre de 1977, Archivo del Municipio de Paipa.

111 Reinaldo González-Alcalde Especial, Resolución n° 11, 23 de junio de 1977, Archivo del Municipio de Paipa.

112 Manuel Muñoz Forero, inspector de saneamiento, oficio n° 36, Informe del inspector de saneamiento, 20 de junio de 1977, Archivo Municipal de Paipa.

vigente, por lo que los expendedores debían colocar los precios en un lugar visible, pero como ninguno acogió dicha disposición fueron sancionados todos a pagar una multa de \$100.00; por su parte los matarifes solicitaron que los señores inspectores de higiene hicieran la revisión y visita a las famas, puesto que no estaban dando cumplimiento con este trabajo, y, por ejemplo, uno de ellos informó que necesitaba llevar la carne debidamente sellada hacia Sofasa a donde tenía contrata, puesto que por no llevar la revisión del inspector le fue imposible entregarla. En la reclamación señaló que tuvo que debió devolverse a Paipa a buscar al dicho funcionario, y prácticamente rogarle que le sellara la carne, quien sin ver el artículo le dio una constancia que la carne estaba en perfecto estado y sin haber realizado una revisión al producto¹¹³. Así encontramos, que no solamente los expendedores incumplían la norma, los funcionarios encargados se desentendían de sus funciones, y en ocasiones respondían con omisiones o prácticas ilegales, para legalizar el producto.

Sobre el control del matadero municipal, la alcaldía municipal habían nombrado un funcionario encargado de controlar la higiene, la apertura y cierre del establecimiento, no obstante, los peseros aludieron que no se cumplía con los horarios, a veces se cerraba muy tarde y que «todo el mundo tiene llave». Para dar respuesta a esta situación se ordenó cerrar el establecimiento a las 5:30 de la tarde y controlar el uso de la llave, la que quedaría en manos de un funcionario. En los acuerdos se definió que los días y hora de entrada para sacrificar el ganado eran: lunes, martes y jueves a las 4:00 a.m., los demás días debían abrir a las 5:00 a.m.; igualmente los peseros solicitaron que se levantaran las paredes del matadero y colocar una puerta a la entrada de la sala de sacrificio, para evitar que metieran el ganado por encima de las paredes, como lo venían realizando. Por su parte, la administración municipal insistió en la necesidad del pago de los impuestos y en mantener buenos tratos con los funcionarios, inspectores y vigilantes que laboraban en el matadero.

Si bien, la administración municipal emitía normas para regular el precio de la carne, frecuentemente se denunciaban abusos en el cobro por parte de los expendedores, como se pudo apreciar en el informe enviado por el comandante de policía a la Alcaldía. Así, se procedió a sancionar a: Miguel

113 Graciela Higuera de Guatibonza - Alcaldesa de Paipa, Acta de reunión celebrada entre la Junta de gobierno municipal y los matarifes del municipio, 4 de agosto de 1980, Archivo, Alcaldía Municipal de Paipa.

Chaparro, Constantino Coronado y Pedro Bonilla, con el pago de multas por \$500.00 y \$300.00, y de no atender dicho requerimiento serían arrestados¹¹⁴.

La carne como producto centró la atención de las autoridades municipales particularmente en la definición y control de mercado interno-local e interregional, por una parte las medidas higienistas y, en segundo lugar, por la recaudación de impuestos, aunque hubo políticas que pretendieron controlar el valor de la libra de carne y su peso. Sin embargo, como lo refiere Johanna Bolívar¹¹⁵ una de las limitaciones fue el sacrificio y comercio clandestino, el transporte ilegal y las prácticas carrangueras, que fueron utilizadas por los carniceros, pues la carne se vendió al mismo precio y con las mismas condiciones que el ganado sano, en ocasiones el consumidor no se dio por enterado y solamente lo conoció cuando se realizó algún tipo de inspección a los establecimientos.

Consumo de carne

La incorporación de la carne de bovino y sus derivados en la alimentación de los habitantes de América se generó desde el siglo XVI, aunque no fue una práctica asumida en todos los grupos sociales, paulatinamente con la adaptación de la ganadería, que luego recibió la denominación de criolla, se incorporó en las dietas de los habitantes: españoles, criollos e indígenas, lo que generó cambios culturales; pues como lo refiere Alberto Flórez, la cuestión de alimentarse no fue solamente una práctica de nutrición, sino una construcción compleja, que estableció sus propios imaginarios y significados¹¹⁶, al cruzarse con las comidas tradicionales y ser adaptada para la preparación de los mismos, este sincretismo en la alimentación generó formas de acceso, rituales de venta y consumo, los que adquirieron un valor simbólico según la región.

El consumo de carne paulatinamente se fue incorporando en la dieta de los habitantes, según Flórez Malagón el fomento del consumo de carne se derivó del discurso en torno a la nutrición y buenas prácticas alimenticias,

114 Graciela Higuera de Guatibonza - Alcaldesa de Paipa, Resolución 215 de 1980, 20 de noviembre de 1980, Archivo Alcaldía de Paipa.

115 Ingrid Johanna Bolívar, «Discursos estatales geografía del de carne de res en Colombia,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

116 Alberto Guillermo Flórez-Malagón, «Dime qué comes y te diré quien eres,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

que se promulgó en el decenio de los años veinte del siglo XX. No obstante, en algunas localidades se asumió el guisado con partes de la vaca y la preparación de la carne con comidas tradicionales, que fue dinamizando la cultura popular, lo que a su vez da cuenta de cambios en la tradición cultural, ajustados a nuevas circunstancias como lo refieren Peter Burke¹¹⁷ y Michael De Certeau¹¹⁸.

Así se promovió el consumo de carne en diversos alimentos y en diferentes presentaciones. Malagón refiere que durante la primera mitad del siglo XX la carne se convirtió en un alimento importante en la dieta, se incluyó en el desayuno, en el almuerzo y en ocasiones en la cena-comida. El consumo de proteínas cárnicas se consideró un complemento indispensable en la dieta, y paulatinamente la demanda promovió la surgimiento de carnicerías, asaderos y los demás lugares de venta y preparación de carne; de esta manera se puede apreciar un significado cultural, que se asumió en torno a la producción de alimentos, en este caso con el uso de la carne¹¹⁹. El consumo de carne tanto desde la perspectiva nutricional y de salubridad públicas, se fue incorporando en la alimentación hasta convertirse en componente indispensable de la dieta humana, que ha demandado su consumo en los tres alimentos básicos.

En ese sentido, la carne de ganado bovino, de ser un bien que se consumía ocasionalmente, porque respondía a una tradición hispana, se promovió su consumo en por lo menos un alimento al día, hasta incorporarlo de forma permanente en los menús y en las dietas, y convertirlo en alimento casi indispensable de la alimentación. No obstante, los planteamientos de Flórez Malagón son sugerentes en el sentido de analizar cómo la alimentación, centrada en el consumo de carne bovina, puede ser un factor de análisis de la composición y estructura social, según este autor con el consumo de carne se puede analizar la diferenciación social, el status, relaciones de género, aunque no es nuestra perspectiva de análisis, aporta elementos importantes para comprender cómo se estructura la sociedad y cómo el consumo de carne es un referente para comprender poderes locales, micro poderes. Otro aspecto que se deriva de las reflexiones de Flórez-Malagón es comprender estructuras

117 Peter Burke. *Qué es la Historia Cultural?* (Barcelona: Paidós, 2004), 15.

118 Michael de Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol. *La invención de lo cotidiano. Habitar, cocinar.* (México: Universidad Iberoamericana, 1999), 109.

119 Ingrid Johanna Bolívar. «Discursos estatales geografía del de carne de res en Colombia,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez-Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

patriarcales al interior de las familias, a partir del consumo de carne; por ende, el consumo de carne es asociado con expresiones de poder¹²⁰.

Con relación a la diferenciación social Flórez-Malagón refiere para su estudio de la primera mitad del siglo XX, que no es ajeno a la Paipa de los años setenta, que con el estudio de las dietas se vislumbra la estructura social, pues si se comía mayor número de veces y mayor cantidad de carne se encontraba en una posición social privilegiada, en contraste con quienes consumían el zumo de la carne a través de los huesos, las vísceras, o en general ciertas partes de la vaca que podían ser compradas a un menor precio; pues para el caso de Boyacá el consumo de carne a comienzos de los años setenta era bajo, como lo refiere P. Pinstруп-Andersen¹²¹. Siendo una población rural que diversificaba más la alimentación con cereales y vegetales, que posiblemente extraían de su huerta o eran más económicos que la carne.

En este sentido podemos inferir que el discurso sobre la buena nutrición operó como dispositivo de control y de poder que incidió en el incremento de consumo carne de bovino, lo que a su vez contribuyó a incrementar la producción ganadera y cárnica, y a desplazar el consumo de productos propios de las regiones, que posiblemente tenían también componentes proteínicos, que demandaban el buen funcionamiento del cuerpo y que son utilizadas como argumento para subir los precios de los productos, sustentando escasez o abundancia, lo que es asumido para responder a los intereses de unos pocos¹²². Por otra parte, la perspectiva de análisis de Flórez Malagón aporta elementos importantes para comprender la alimentación como parte de un proceso social y cultural, que va más allá de factores biológicos y económicos, que esta permeado por sentidos, sentimientos y significados en que la población interactúa: tradiciones, cotidianidad, cambios¹²³. La pregunta central es hasta donde esto generó aculturación o si nos estamos refiriendo a formas de transculturación, de cualquier manera, el consumo de carne se fue naturalizando y convirtiendo en alimento indispensable de la dieta, lo que a su vez a justificado la producción y expansión de la ganadería.

120 Alberto Guillermo Flórez-Malagón, «Dime qué comes y te diré quien eres,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez-Malagón, (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

121 P. Pinstруп-Andersen, «Mercadeo de ganado bovino y carne de res en Colombia», Cali: Centro Internacional de Agricultura Tropical, 1970, 40-46.

122 Michael Foucault. *Población, seguridad y territorio*. (México: Fondo de Cultura Económica, 2006), 57-58.

123 Peter Burke. *Formas de Historia Cultural*, (Madrid: Alianza, 2000), 261. Traducción de Belén Urrutia, 1999.

El consumo de carne con factores culturales como la feminización; igualmente con procesos «positivos» como la fortaleza, la fuerza, la masculinidad, como parte del desarrollo del proceso identitario regional o nacional. El consumo de carne se asoció como alimentación de primera, mientras que el consumo de vegetales, frutas y granos se consideró poco relevante. En algunos casos se privilegió el consumo de carne de res con relación a las demás proteínas de origen animal: pollo, pescado, oveja, cerdo y otros animales que se producían en el medio.

Desde el punto de vista social la carne también motiva a comprender la estructura social en un momento determinado, por ejemplo, para el caso de Paipa, sus habitantes en la década de los años setenta no tenían un referente sobre los cortes de la carne y la carne fina, como se puede apreciar en la normatividad sobre precio de la carne, allí se habla de carne pulpa y carne con hueso, pero no sobre lomo, chatas, centro de pierna o otras partes de la vaca asociadas con comida gourmet, a pesar de ser una localidad turística.

Flórez Malagón¹²⁴ refiere, según su estudio, que la carne salada la consumían principalmente los sectores populares; desde nuestra óptica, era un producto apetecido, exclusivo por el sabor que producía la sal y el helecho; y por lo que era seca se podía transportar fácilmente, y al transportarse a otras regiones como Medellín y Bucaramanga, posiblemente era más costosa que la carne fresca que podían adquirir en el mercado; no obstante, estamos hablando de periodos distintos, lo que puede incidir en la interpretación.

Otro aspecto tiene que ver con la preparación de la carne que hacia la década de los años cincuenta también introdujo cambios importantes, la carne asada y su escenario- el asadero en el patio de la casa. Con esta actividad se le dieron mayor protagonismo al hombre, quien generalmente realizaba esta labor. Según Flórez-Malagón, los asaderos introdujeron un cambio en la distribución de funciones, a la vez que motivaron formas de compartir en la preparación de alimentos, repartir responsabilidades del cocinar, por lo que se considera que los asados fueron uno de los primeros escenarios del establecimiento de la cocina masculina¹²⁵.

124 Alberto Guillermo Flórez-Malagón. «Dime qué comes y te diré quien eres,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

125 Alberto Guillermo Flórez-Malagón. «Dime qué comes y te diré quien eres,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón, (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

Para el caso de Boyacá en el estudio sobre mercadeo de ganado bovino y carne, presentado por P. Pinstруп-Andersen en los inicios de los años setenta, se refiere a que éste era uno de los departamentos donde menos se consumía carne y paradójicamente era uno de los que tenía mayor número de cabezas de ganado¹²⁶. De Boyacá se llevaba ganado a Cundinamarca, Santander y Tolima, también era un paso obligado para llevar el ganado que venía de los Llanos hacia el interior. Por otra parte, en varios pueblos de Boyacá habían ferias ganaderas, donde se compraba y vendía el ganado, en general se promovía un mercado del ganado, de los que regularmente se extraía la carne para el consumo. Al respecto, Ingrid Johanna Bolívar refiere a cómo el discurso de la baja nutrición, sustentado en el bajo consumo de carne¹²⁷; igualmente se asoció con la pobreza que fue aprovechado para fomentar el consumo de carne de bovino, mientras se consideró que otros productos de consumo cotidiano no tenían el valor nutritivo.

Se aludió que el consumo de carne se realizaba más en los centros urbanos, que en las áreas rurales, asociado más con procesos de modernización; no obstante es necesario profundizar en el consumo de carne en fiestas, en reuniones familiares y con su articulación con comidas tradicionales, lo que no es abordado por los autores. También hacia la década de los años setenta la carne se utilizó para la alimentación de los trabajadores en las áreas rurales. Esta es una gran diferencia con la situación que percibe Malagón¹²⁸ en la primera mitad del siglo XX, aunque él insiste en asociar consumo de carne con aumento de ingresos, lo que no descartamos, pero consideramos que hay otros aspectos de tipo cultural y social que se asocian con el incremento del consumo, en nuestro concepto no necesariamente respondía a lo urbano. Pero en los argumentos se percibe que hay una disminución del precio de la carne, lo que posiblemente está asociado a una mayor oferta del producto, en que al parecer los grupos sociales de sectores populares pudieran acceder al producto.

En la dieta de los boyacenses, según los platos tradicionales, se puede apreciar más el consumo de cordero y de cerdo que de bovino; por ejemplo Carlos

126 P. Pinstруп-Andersen, «Mercadeo de ganado bovino y carne de res en Colombia», (Cali: Centro Internacional de Agricultura Tropical, 1970), 40-46.

127 Ingrid Johanna Bolívar, «Discursos estatales geografía del de carne de res en Colombia,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

128 Alberto Guillermo Flórez - Malagón. «El mercado de la carne a finales del siglo XIX Y primera parte del siglo XX,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

Ordoñez en el texto sobre comida colombiana, en lo referente a los platos típicos del altiplano cundiboyacense¹²⁹, son muy pocas las referencias a la carne de res, lo que nos permite inferir que el consumo de carne se ha ido incorporando y se ha popularizado, lo que ha disminuido el costo del producto haciéndolo más accesible a los sectores populares, no solamente con el consumo del hueso, sino los preparativos con las víceras, la cabeza, las patas y otras partes de la vaca que son utilizados para preparar alimentos tradicionales.

Prácticas de conservación

Carne Seca – Salada de Paipa

La carne seca y salada era una práctica de conservación que se realizaba desde la época colonial, y que en la segunda mitad del siglo XX todavía la utilizaban los productores cárnicos, como lo refiere Van Ausdal, «la carne de res, especialmente animales criollos, también se salaba y secaba bien en el sol, un importante atributo en la era previa a la refrigeración»¹³⁰. Esta práctica también se utilizó durante los periodos de guerra puesto que la ganadería y la alimentación escaseaban, y era más sencillo cargar carne seca, porque además era una buena fuente de proteína para las largas caminatas y los esfuerzos físicos. Así, la práctica del consumo de la carne durante gran parte del siglo XX se realizó en forma de tasajo o carne seca salada, que se caracterizó como comida de soldado o de Pobre¹³¹.

En versión de los expendedores la carne de Paipa era identificada por el sabor, tenía reconocimiento en otras regiones, era muy nombrada, se consideraba de buena calidad. Héctor Rodríguez señala que «[...] se mataba, el día lunes, buen ganado y se salaba la carne, se salaba el día martes para sacarla al mercado el día miércoles. La carne así, quedaba muy bien conservada y de muy buen sabor»¹³². A pesar de que en Paipa se encuentran áreas de salinidad, no se procesa la sal para el consumo humano, la sal que se aplicaba a la carne

129 Carlos Ordoñez Caicedo, *Gran Libro de la Cocina Colombiana*, Bogotá, Ministerio de Cultura, s.f., 369-407, consultado 12 de enero de 2021 en <https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo09.pdf>

130 Shawn Van Ausdal. «Un mosaico cambiante. Notas sobre una geografía histórica de la ganadería en Colombia, 1850 – 1950,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Alberto Guillermo Flórez Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

131 Alberto Guillermo Flórez-Malagón, «El mercado de la carne a finales del siglo XIX Y primera parte del siglo XX,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

132 Olga Yanet Acuña Rodríguez, Libia Carolina Pinzón Camargo, Entrevista a Héctor Rodríguez, 19 de octubre de 2020.

la traían de Zipaquirá en grano. Héctor Rodríguez describe el proceso de salado de la carne como forma de conservación: «para una res de 12 o 13 arrobas, le colocaban 2 arrobas y medias de sal, la echaban en una artesa de madera, como de dos metros de largo por 1 de ancho y algo profundo [lo compara con un cajón de muerto]. Colocaban un poco de helecho en la artesa, y ahí ponían una costilla», las piernas y otras partes de la res, «uno picaba la carne y arreglaba uno (...) y eso échele sal, acá eso fue muy bueno a mí me pagaban por ir y echarle sal, y toda esa carne era muy rica, eso la carne paipana era muy nombrada»¹³³, mucha gente venía de Medellín, de Cúcuta, de Bucaramanga, de Bogotá a comprar carne paipana; mientras que personas que se conocían como contrabandistas (intermediarios), venía a Paipa y llevaba las carnes finas: las agujas, los lomos chiquitos y esto tenía otro mercado; no obstante a medida que Paipa se fue convirtiendo en una ciudad turística, los restaurantes también demandaron carne de buena calidad, así se puede apreciar cómo se generó el mercado de la carne, tanto a nivel local como regional e interregional.

Al salar la carne e introducirla en madera y luego airearla, la carne pierde agua, gran cantidad de albúminas solubles, pero no se alteraban sus propiedades, por el contrario, era una forma de conservar el poder nutritivo. Este alimento, la carne seca, desde la colonia se consideró una de las comidas necesarias y la principal base alimentaria de los españoles y los trabajadores¹³⁴. El consumo de carne paulatinamente se fuera introduciendo en la dieta de los habitantes hasta convertirse en un alimento indispensable, que ha acompañado la dieta de los habitantes en diferentes momentos, y cuyo discurso de nutrición y salubridad en el siglo XX incrementó su consumo.

Igualmente en el siglo XX, la sal se convirtió en un producto de gran relevancia para la ganadería, para la producción quesera y, por su puesto, para la conservación de la carne. Hacia 1972 se hace referencia a una crisis en la producción de sal y el producto se escaseó en todo el territorio nacional. Por lo que la Alcaldía de Paipa, a partir de un oficio enviado por una cooperativa, le reclamó al Instituto de Mercadeo Agropecuario-IDEMA, por la forma como esta institución había distribuido la sal de acuerdo con el número de población del municipio, equivalente a 24.500

133 Olga Yanet Acuña Rodríguez, Libia Carolina Pinzón Camargo, Entrevista a Héctor Rodríguez, 19 de octubre de 2020.

134 Alberto Guillermo Flórez - Malagón, «Dime qué comes y te diré quien eres,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez-Malagón, (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

habitantes, que consumía aproximadamente un kilo de sal por persona al mes, que era una localidad que permanentemente recibía turistas, que en el momento habían siete fábricas productoras de queso que lo llevaban a Bogotá, Sogamoso, Duitama, Tunja; las que al parecer ensayaron utilizando sal industrial, por iniciativa de la administración municipal, pero perdieron su producción. Estas empresas demandaban la utilización de 2800 kilos mensuales para la producción; también habían 12 panaderías, que tenían un consumo de 300 kilos en promedio cada una, para un total de 3600 kilos; así tanto las queserías como las panaderías utilizaban la sal como ingrediente para su producción. Para satisfacer esta demanda, los dueños de los establecimientos debieron acudir a comprar sal en ciudades como Tunja, Duitama, Sogamoso, pagando un costo de hasta \$60 por bulto, para no ver afectada su producción, a la vez Paipa era un centro de mercado importante en la región, a donde acudía la población de localidades como Toca, Tuta y Sotaquirá a comprar sus productos, en este caso la sal. «Por consiguiente el consumo de sal necesaria para Paipa es de unos 32.000 kilos mensuales, cantidad que está muy distante de los 170 bultos que están enviando. Los 170 bultos no corresponden ni a la tercera parte de las necesidades»¹³⁵.

Luego la sal tenía una gran relevancia para la conservación de la carne, teniendo en cuenta que durante este lapso, la refrigeración era una tecnología de difícil acceso por parte de los diversos sectores sociales, y que la conservación con sal era una práctica cotidiana tradicional y de fácil acceso.

Refrigeración

La refrigeración permitió superar una de las limitaciones mayores para la masificación del consumo de carne res; esto implicó mantener la salubridad de la carne, difundir aún más el consumo de las partes de la res, tanto en el tiempo como en lugares. Esto significó la posibilidad de crear o extender las redes del mercado doméstico, según Gallini, la adopción y difusión de la cadena de frío, la conservación y manejo de la carne¹³⁶. Con el establecimiento de los refrigeradores se fortaleció el transporte de carnes hasta llegar a los hogares. Estas técnicas se derivaron de las orientaciones otorgadas por la FAO, ente encargado de vigilar y asesorar sobre prácticas a utilizar en la

135 Jorge I. Ladino. Cooperativa especializada de electrificadora de Boyacá Ltda. oficio dirigido al asistente regional del IDEMA, 2 de marzo de 1972. Archivo Municipal de Paipa.

136 Stefania Gallini, «De razas y carnes. Veterinarios y discursos expertos e la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900- 1950,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez-Malagón. (Bogotá: Universidad Javeriana, 2008).

matanza de las reses, del transporte, la conservación de la carne y la higiene en los mataderos. Así se estableció que uno de los factores importantes de la conservación, desde el sacrificio hasta el consumo humano, era la refrigeración. Por su parte, los veterinarios recomendaban la refrigeración como parte de las técnicas comunes de la matanza (degüello, conmoción, aturdimiento, golpe frontal, izado) sugiriendo la adopción de técnicas que fueran más rápidas y eficaces.

El uso de la refrigeración generó cambios sustanciales en el mercado y calidad de la carne, aunque la población sostiene que la refrigeración altera el sabor de la carne. Sin embargo su uso ha permitido que el producto se conserve mejor y esté menos expuesto a microorganismos que la puedan contaminar. Por otra parte, se puede trasladar más fácilmente a otras regiones, aún exponiéndose a cambios climáticos y se mantiene la conservación. Aunque hubo resistencias a su uso, ha sido una práctica que ha favorecido el comercio y el transporte o otras regiones.

Consideraciones finales

La incorporación de la carne de res en la comida tradicional, generó cambios sustanciales tanto en la preparación como en el consumo de los alimentos. Para el caso de Paipa, por ejemplo, posiblemente se dejó de consumir carne de cerdo y de Cordero, la que fue reemplazada por carne de bovino. En la comida tradicional se incorporó el consumo de vísceras, patas, cabeza, y en general las diversas partes de la vaca, que le dan un sabor particular, hoy es asimilada a comida típica, aunque como se puede apreciar ha generado cambios importantes que se han naturalizado tanto en la preparación como en el consumo. Esta es una veta de trabajo que permitirá comprender los cambios en la comida tradicional, las prácticas culturales en el consumo de carne y otros productos; asimismo los rituales y tradiciones, pero sobre todo las identidades en torno a la comida, la preparación y el consumo.

El incremento en el consumo de carne de bovino, generó cambios en su distribución y dinamizó el desarrollo de un comercio local en la ciudad de Paipa durante los años setentas del siglo XX, a donde acudían gentes de distintos municipios circunvecinos para abastecerse de carne de res, la cual era reconocida por su sabor y calidad. Además, pese a los cambios que se introdujeron para la conservación del producto frente a las políticas de higienización, el mercado público de carne en Paipa, logró

mantenerse durante el periodo de estudio para abastecer las necesidades locales y regionales.

La administración local desde el periodo colonial ha sido el ente encargado de controlar el proceso de degüello, precio, y condiciones higiénicas de la carne, el matadero y el transporte; pero tal vez, lo más relevante es la importancia que tiene este producto, tanto en el procesamiento, el transporte y la venta y para las rentas municipales a nivel de impuesto. En algunas ocasiones se ha estimulado también su consumo, no solamente de carne sino de los productos que se extraen de la res: como el sebo, el cuero, la sangre, la gordana; que son utilizados en la industria química para la elaboración de velas, jabones, ceras y otros productos. No obstante, las trasgresiones tanto en el sacrificio de ganado como en la venta de carne, algunas veces para omitir el pago de impuestos y en otros para evadir la normatividad que prohibía la venta de carne que procedía de ganado enfermo o muerto, dichas prácticas arrojan pistas para comprender ilegalismos, o formas de resistencia cultural.

El consumo de carne cambió la dieta de los habitantes del municipio de Paipa, a la vez que reconfiguró las prácticas alimenticias, a la vez que configuraron otras maneras de combinar los alimentos, así, dieron respuesta a la demanda de la población del área rural de Paipa y a los turistas que permanentemente llegaban a la localidad.

Bibliografía

Entrevistas

Acuña Rodríguez, Olga Yanet y Libia Carolina Pinzón Camargo, entrevista a Héctor Rodríguez, Paipa-centro, 19 de octubre de 2020.

Acuña Rodríguez, Olga Yanet y Libia Carolina Pinzón Camargo, entrevista a Alberto Bonilla, Paipa-centro, 19 de octubre de 2020.

Libia Carolina Pinzón Camargo, Entrevista a Manuel Alberto Pinzón, Fecha: 25 de noviembre, Lugar: Paipa / Boyacá. Casa de habitación del entrevistado.

Referencias documentales

Alcaldía Municipal de Paipa, Resoluciones 057 de 1980 y 133 de 1980.

Cristancho Bernal, Eurípides, Inspector de la Administración Departamental, «Notificación a los peseros de Paipa», oficio No. 65, 5 de marzo de 1969, Alcaldía Municipal de Paipa.

González, Reinaldo - Alcalde Especial, «Resolución n° 11», 23 de junio de 1977, Archivo del Municipio de Paipa.

Higuera de Guatibonza, Graciela - Alcaldesa de Paipa, «Acta de reunión celebrada entre la Junta de gobierno municipal y los matarifes del municipio», 4 de agosto de 1980, Archivo, Alcaldía Municipal de Paipa.

Higuera de Guatibonza, Graciela - Alcaldesa de Paipa, «Resolución n° 80 de 1979», Archivo Municipal de Paipa.

Higuera de Guatibonza, Graciela - Alcaldesa de Paipa, «Resolución 215 de 1980», 20 de noviembre de 1980, Archivo Alcaldía de Paipa.

Ladino, Jorge I. - Cooperativa especializada de electrificadora de Boyacá Ltda. «Oficio dirigido al asistente regional del IDEMA», 2 de marzo de 1972. Archivo Municipal de Paipa.

Melendez Leal Julio - Alcalde Especial, Oficio No, 221, «Oficio enviado al comandante de puesto de policía», 4 de noviembre de 1976. Archivo Municipal de Paipa.

Melendez Leal, Julio-Alcalde Especial, «Resolución n° 047 de 1977», 9 de noviembre de 1976, Alcaldía de Paipa.

Muñoz Forero, Manuel- Inspector de Saneamiento, «Oficio No. 36, Informe del inspector de saneamiento», 20 de junio de 1977, Archivo Municipal de Paipa.

Rodríguez Vásquez, Miguel A. - Alcalde de Paipa, «Resolución No. 33 de 1977», 12 de septiembre de 1977, Archivo del Municipio de Paipa.

Referencias bibliográficas

Andersen, P. Pinstруп. *Mercadeo de ganado bovino y carne de res en Colombia*, Cali: Centro Internacional de Agricultura Tropical, 1970.

Assadourian, Sempat. *El sistema de la economía colonial, mercado interno, regiones y espacio económico*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos, 1982, 179-185.

Baptiste, Luis Guillermo. «Ecología de los consumos de carne,» en *El Poder de la carne. Historia de la ganadería en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto G. Flórez- Malagón, 368-367. Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Bolívar, Ingrid Johanna, Alberto Guillermo Flórez Malagón. «Cultura y poder: el consumo de carne bovina en Colombia». *Nómadas*, n° 22 (abril, 2005): 174-185.

Bolívar, Ingrid Johanna, «Discursos estatales geografía del de carne de res en Colombia,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez Malagón. Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Burke, Peter. *¿Qué es la Historia Cultural?* Barcelona: Paidós, 2004.

Burke, Peter. *Formas de Historia Cultural*, Madrid: Alianza, 2000, 261. Traducción de Belén Urrutia, 1999.

Cabas Mauricio Ricardo, «El mercado público como elemento regenerador urbano de la ciudad». Consultado 5 de marzo de 2021 en https://www.researchgate.net/publication/331672426_EL_MERCADO_PUBLICO_COMO_ELEMENTO

Castaño Pareja, Yoer Javier. «El Consumo y 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, n° 2 (2017):76-113, 78-79.

Castilleja González, Aída. «Abastecimiento de carne en la Ciudad de México: 1714 – 1811», Investigaciones sobre la historia de la Ciudad de México, III, 87-108. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia. Consultado, 8 de abril de 2021 en: <http://mediateca.inah.gob.mx/repositorio/islandora/object/informe:1090>.

De Certeau, Michael. Luce Giard y Pierre Mayol. *La invención de lo cotidiano. Habitar, cocinar*. México: Universidad Iberoamericana, 1999.

Dupuy, Andrea. «Estanco de Carne y sus crisis en Buenos Aires Colonial». *Revista Brasileira de Historia*, Vol. 30, nº 60 (2010): 211-231.

Flórez-Malagón, Alberto Guillermo. «El mercado de la carne a finales del siglo XIX Y primera parte del siglo XX,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez-Malagón. Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Flórez-Malagón, Alberto Guillermo. «Dime qué comes y te diré quien eres,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez-Malagón. Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Flórez-Malagón, Alberto Guillermo. «De razas y carne. Veterinarios y discursos expertos en la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900 – 1950,» en *El Poder de la carne. Historia de la ganadería en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto G. Flórez-Malagón, 290-337. Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Flórez Malagón, Alberto Guillermo «Introducción,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*. Alberto Guillermo Flórez-Malagón. Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Foucault, Michael. *Población, seguridad y Territorio*. México: Fondo de Cultura Económica, 2006.

Gallini, Stefania. «De razas y carnes. Veterinarios y discursos expertos e la historia de la producción y consumo de carne en Colombia, 1900-1950,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del*

siglo XX en Colombia, editado por Alberto Guillermo Flórez- Malagón. Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Garavaglia, Juan Carlos. *Pastores y labradores de Buenos Aires. Una historia agraria de la campaña bonairense 1700-1830*. Buenos Aires: Ediciones de La Flor, 1999.

Gelman, Jorge. «Producción y explotaciones agrarias bonaerenses entre la colonia y la primera mitad del siglo XIX. Rupturas y continuidades». *Anuario del IEHS*, nº 12, 57- 62. Consultado 11 de abril de 2021 en: <http://anuarioiehs.unicen.edu.ar/Files/1997/004%20-%20Gelman%20Jorge%20-%20Producciones%20y%20explotaciones%20agrarias%20bonaerences.....pdf>

Giglia, Ángela. *Comercio, consumo y cultura en los mercados públicos de la Ciudad de México*. (México: Universidad Autónoma Metropolitana, 2018).

Guzmán Ávila, José Napoleón. «La Compañía empaedora nacional mexicana: abastos y monopolio de la carne en México en las postrimerías del Porfiriato», en *Mercado y Región* compilado por Blanca Ofelia Acuña Rodríguez y Olga Yanet Acuña Rodríguez, 105-141. Tunja: Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, 2020.

Hernández Cordero, Adrián. «Los Mercados públicos. Espacios urbanos en disputa». *Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, nº 83, 165-186 (julio-diciembre de 2017). DOI:10.28928/revistaiztapalapa/832017/aot2/hernandezcorderoa

Ordoñez Caicedo, Carlos. *Gran Libro de la Cocina Colombiana*, Bogotá, Ministerio de Cultura, s.f., 369-407, consultado 12 de enero de 2021 en <https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo09.pdf>

Quiroz, Enriqueta. «Fuentes para el estudio de los comerciantes de la carne en la ciudad de México, siglo XVIII». *América Latina en la Historia Económica*, Vol 9, nº 17 - 18, 89-101 (2002).

Quiroz, Enriqueta. *Entre el Lujo y la Subsistencia, mercado, abastecimiento y precios de la carne en la ciudad de México 1750 – 1812*. México: El Colegio de México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2005.

Rojas Espinel, Wilson Hernando. «Transformación del área urbana del municipio de Paipa Boyacá». *Perspectiva Geográfica*, Vol. 16, 133-150, (enero- diciembre de 2011).

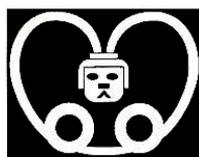
Saldarriaga, Gregorio. «Consumo de carnes en zonas cálidas del Nuevo Reino de Granada: cualidades cambiantes, siglos XVI y XVII». *Fronteras de la Historia*, nº 11, 21-56 (2006).

Van Ausdal, Shawn. «Un mosaico cambiante. Notas sobre una geografía histórica de la ganadería en Colombia, 1850 – 1950,» en *El Poder de la carne. Historia de ganaderías en la primera mitad del siglo XX en Colombia*, editado por Alberto Guillermo Flórez-Malagón, Bogotá: Universidad Javeriana, 2008.

Este libro se imprimió en el mes de febrero de 2022, en los talleres gráficos de Búhos editores Ltda., con una edición de 200 ejemplares.

Colección Investigación UPTC N°. 237

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.



Región



Uptc[®]

Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia

ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL
DE ALTA CALIDAD
M U L T I C A M P U S
RESOLUCIÓN 3910 DE 2015 MEN / 6 AÑOS

VIGILADA MINEUCACIÓN



Vicerrectoría
de Investigación y Extensión



EDITORIAL
U P T C



Dirección de
Investigaciones