

COLECCIÓN
INVESTIGACIÓN

El Queso de Paipa

Relatos, Saberes y Tradiciones



AUTORES

**Olga Yanet Acuña Rodríguez, Ingrid Helena Chaparro Correa,
Luis Enrique Albesiano Fernández, Laura Valentina Castellanos Pulido,
Blanca Ofelia Acuña Rodríguez, Elisa Andrea Cobo Mejía,
Lizeth Rocío Rojas Rojas, Libia Carolina Pinzón Camargo.**



Uptc[®]
Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia

UB Universidad
de Boyacá[®]
ViaJada MinEducaCIÓN

COLECCIÓN
INVESTIGACIÓN

El Queso de Paipa[®]

Relatos, Saberes y Tradiciones



AUTORES

**Olga Yanet Acuña Rodríguez, Ingrid Helena Chaparro Correa,
Luis Enrique Albesiano Fernández, Laura Valentina Castellanos Pulido,
Blanca Ofelia Acuña Rodríguez, Elisa Andrea Cobo Mejía,
Lizeth Rocío Rojas Rojas, Libia Carolina Pinzón Camargo.**



Uptc[®]
Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia

UB Universidad
de Boyacá[®]
Vigilada MinEducación

El queso de Paipa. Relatos, saberes y tradiciones / Paipa cheese. Stories, knowledge and traditions / Acuña Rodríguez, Olga Yanet; Acuña Rodríguez, Blanca Ofelia; Albesiano Fernández, Luis Enrique; Cobo Mejía, Elisa Andrea; Pinzón Camargo, Libia Carolina; Rojas Rojas, Lizeth Rocío; Castellanos Pulido, Laura Valentina; Chaparro Correa, Ingrid Helena. Tunja: Universidad de Boyacá, Editorial UPTC, 2022, 258 p.

ISBN (impreso) 978-958-5120-31-0

ISBN (ePub) 978-958-5120-32-7

1. Queso de Paipa. 2. Identidades y representaciones. 3. Producción. 4. Rutas y mercado.

5. Territorio. 6. Consumo

(Dewey 307.72 /21) (Thema J - Sociedad y ciencias sociales)



Uptc®
Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia



Dirección de
Investigaciones

UB Universidad de Boyacá®

Vigilada Mineducación

Universidad de Boyacá

Rector, UPTC

Oscar Hernán Ramírez

Presidente Emérito

Dr. Osmar Correal Cabral

Presidenta

Dra. Rosita Cuervo Payeras

Rector

Ing. MSc. Andrés Correal

Vicerrector Académico

Ing. MSc. Rodrigo Correal Cuervo

Vicerrectora Desarrollo Institucional

C.S. Mg. Ethna Yanira Romero Garzón

Vicerrectora Investigación Ciencia e Innovación

Ing. Mg. Claudia Patricia Quevedo Vargas

Vicerrector Administrativo y de Infraestructura

Dr. Camilo Correal C.

Director División de Publicaciones

Ing. D.G. Mg. Johan Camilo Agudelo Solano

Comité Editorial

Dr. Enrique Vera López

Dra. Zaida Zarely Ojeda Pérez

Mg. Yolima Bolívar Suárez

Dr. Carlos Mauricio Moreno Téllez

Mg. Pilar Jovanna Holguín Tovar

Dra. Nelsy Rocío González Gutiérrez

Dr. Manuel Humberto Restrepo Domínguez

Dr. Óscar Pulido Cortés

Dr. Edgar Nelson López López

Editor en Jefe

Ph. D. Witton Becerra Mayorga

Coordinadora Editorial

Mg. Andrea María Numpaque Acosta

Corrección de Estilo

Mg. Julián Llanos

Imprenta

Búhos Editores Ltda.

Tunja - Boyacá

Libro financiado por Minciencias, la Universidad de Boyacá y 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.

Impreso y hecho en Colombia / Printed and made in Colombia.

Libro resultado de investigación con SGI 2616

Acuña Rodríguez, O. et al. (2022). *El queso de Paipa. Relatos, saberes y tradiciones*. Editorial UPTC

doi: <https://doi.org/10.19053/9789585120310>

Primera Edición, 2022

500 ejemplares (impresos)

El queso de Paipa. Relatos, saberes y tradiciones

Paipa cheese. Stories, knowledge and traditions

ISBN (impreso) 978-958-5120-31-0

ISBN (ePub) 978-958-5120-32-7

Colección de Investigación UPTC No. 254

Proceso de arbitraje doble ciego

Recepción: noviembre de 2021

Aprobación: marzo de 2022

- © Olga Yanet Acuña Rodríguez, 2022
- © Blanca Ofelia Acuña Rodríguez, 2022
- © Luis Enrique Albesiano Fernández, 2022
- © Elisa Andrea Cobo Mejía, 2022
- © Libia Carolina Pinzón Camargo, 2022
- © Lizeth Rocío Rojas Rojas, 2022
- © Laura Valentina Castellanos Pulido, 2022
- © Ingrid Helena Chaparro Correa, 2022
- © Universidad de Boyacá, 2022
- © Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, 2022

Ediciones Universidad de Boyacá

Carrera 2a. Este N° 64-169

Tels.: 608 745 2742 - 608 745 0000 Ext. 5405

www.uniboyaca.edu.co

publicaciones@uniboyaca.edu.co

Tunja-Boyacá-Colombia

Editorial UPTC

Edificio Administrativo – Piso 4

La Colina, Manzana 7, Casa 5

Avenida Central del Norte No. 39-115, Tunja,

Boyacá

comite.editorial@uptc.edu.co

www.uptc.edu.co

Resumen

El queso es un bien gastronómico que ha sido utilizado en la dieta de los habitantes del área rural del municipio de Paipa, en el departamento colombiano de Boyacá. El texto pretende dar a conocer qué hay detrás de la producción quesera: lo artesanal y tradicional, los referentes simbólicos e identitarios construidos por los pobladores del área rural en el municipio de Paipa (Boyacá). Sus narrativas fueron de gran relevancia para acercarnos a una comprensión del significado social y cultural tejido por las comunidades alrededor del producto. En las voces de productores, comerciantes y consumidores, se identificaron códigos narrativos a través de los cuales se percibieron valores en torno a esta labor. Al analizar estos códigos afloraron manifestaciones identitarias asociadas al espacio físico, el territorio y la cotidianidad, como también las conexiones y afinidades establecidas entre vecinos y familiares, sus impresiones y valores. De este modo, se evidenciaron referentes patrimoniales y de identidad cultural que se reflejan en imaginarios, interpretaciones y simbolismos construidos en torno al queso como alimento, producto vendido en el mercado y expresión tradicional.

Palabras clave: Queso de Paipa; Identidades y representaciones; Producción; Rutas y mercado; Territorio; Consumo.

Abstract

Cheese is a gastronomic good that has been used in the inhabitants' diet from rural areas of Paipa municipality, in the department of Boyacá, Colombia. The purpose of this text is to show what is behind the cheese production: the artisanal and traditional, the symbolic and identity referents built by the inhabitants of the rural area in Paipa municipality (Boyacá). Their narratives were of great relevance to approach an understanding of the social and cultural meaning woven by the communities regarding the product. In the voices of producers, traders, and consumers, narrative codes were identified through which values around this work were perceived. The analysis of these codes revealed identity manifestations associated with physical space, territory, and daily life, as well as the connections and affinities established between neighbors and family members, their impressions, and values. In this way, heritage and cultural identity references that are reflected in imaginaries, interpretations, and symbolisms created around cheese as a food, a product sold in the market, and a traditional expression were evidenced.

Keywords: Paipa cheese; Identities and representations; Production; Routes and market; Territory; Consumption.

Contenido

PRESENTACIÓN	11
Referencias bibliográficas	19

CAPÍTULO I

TERRITORIO PARA LA PRODUCCIÓN DE QUESO EN PAIPA. 23	
Espacio y territorio de la producción de queso en Paipa.....	25
Tierra y trabajo de los productores de queso.....	45
¡Qué bello es mi terruño! Percepciones de actores sociales productores de queso en Paipa.....	53
Relatos sobre ganadería y pastos	59
Conclusiones.....	70
Referencias bibliográficas.....	72

CAPÍTULO II

PRODUCCIÓN TRADICIONAL DE QUESO EN PAIPA.....	77
De la leche y su producción	82
¿Cómo es la producción del queso? Relatos y experiencias	88
Variedad de quesos en Paipa	102
El queso Paipa y la denominación de origen. De la producción artesanal a la producción industrial	115
Cambios en la producción: tensiones entre tradición y modernización	123
Conclusiones.....	128
Referencias bibliográficas.....	130

CAPÍTULO III

DE LAS ECONOMÍAS FAMILIARES A LOS MERCADOS DEL QUESO DE PAIPA	137
La circulación del queso en Paipa y la integración social de productores y consumidores	140
Mercados locales. Paipa y el mercado del queso	142
El queso de Paipa en el mercado regional.....	148
Los mercados queseros en relación con la denominación de origen queso Paipa	159
Conclusiones.....	166
Referencias bibliográficas	167

CAPÍTULO IV

CONSUMO DEL QUESO EN PAIPA. UNA CONSTRUCCIÓN CULTURAL.....	171
La cultura y el arte de cocinar	172
Consumo alimenticio	175
Valor social y cultural.....	178
Consumo doméstico tradicional	182
Uso en restaurantes.....	188
Turismo agroalimentario	197
Conclusiones.....	199
Referencias bibliográficas	200

CAPÍTULO V

NARRATIVAS, IMAGINARIOS Y REPRESENTACIONES DEL QUESO DE PAIPA.....	207
Narratología	210
Memorias y tradición	213
Imaginarios y representaciones sociales.....	230
Lo espacial: la cocina	246
Conclusiones.....	248
Referencias bibliográficas	249
CONCLUSIONES	253



PRESENTACIÓN

El queso es un bien gastronómico que ha sido utilizado en la dieta de los habitantes del área rural del municipio de Paipa, en el departamento colombiano de Boyacá. Son esas familias campesinas a quienes tomamos como protagonistas de la producción, comercialización y consumo de dicho producto, el cual ha ocupado un lugar de suma importancia en su economía y su acervo cultural. Estos grupos familiares le han dado a tal alimento un valor particular –si bien para cada uno posee un significado específico– al asociarlo no solo con la nutrición sino también con el sustento y las relaciones sociales. Claro está que lo más importante se encuentra en su elaboración, pues esta se arraiga en las tradiciones, en la herencia de las abuelas. Por ejemplo, los niños aprenden a hacerlo a partir de la observación y paulatinamente se vinculan al cuidado de las dehesas y las vacas, al ordeño y la preparación misma. Reciben de sus padres y abuelos lo mítico, emotivo y sensorial del oficio. Asimilan momentos, utensilios, lugares y prácticas que confieren características particulares al proceso, dependen del ser y el sentir y, por lo tanto, adquieren un carácter único.

En este contexto, el objetivo central de nuestra investigación fue conocer qué hay detrás de la producción quesera: lo artesanal y tradicional, los referentes simbólicos e identitarios construidos por los pobladores del del área rural del municipio de Paipa. Sus narrativas fueron de gran relevancia para acercarnos a una comprensión del

significado social y cultural construido por las comunidades alrededor del producto.

En las voces de productores, comerciantes y consumidores, se identificaron códigos narrativos a través de los cuales se percibieron valores en torno a esta labor. Al analizar estos códigos afloraron a manifestaciones identitarias asociadas al espacio físico, al territorio y la cotidianidad, como también las conexiones y afinidades establecidas entre vecinos y familiares, sus impresiones y valores. De este modo, se evidenciaron referentes patrimoniales y de identidad cultural que se reflejan en imaginarios, interpretaciones y simbolismos construidos en torno al queso como alimento, producto vendido en el mercado y expresión tradicional.

Precisamente, al ser una tradición familiar, la producción quesera implica la participación de padres, hijos, primos, amigos y compadres, lo cual conlleva al afianzamiento de vínculos afectivos que se trasladan al ámbito del mercado y generan redes de parentesco y comercio. Los relatos facilitaron un reconocimiento de esta apropiación social del oficio enmarcada en la interacción con el territorio.

En cuanto a la metodología investigativa, se acudió a categorías desde distintos campos. El periodismo fue empleado bajo el enfoque narrativo; la Historia Social facilitó la exploración de las miradas de los campesinos y de la cultura popular, así como los referentes tradicionales en torno a sus costumbres; gracias a la Geografía se penetró en el espacio y el ambiente como principios conceptuales y en el aprovechamiento de estos por parte de los actores sociales; de la Economía se tomaron categorías desde una perspectiva social y cultural: mercados, rutas comerciales, intercambio, valores sociales y simbólicos otorgados a un producto.

La investigación se desarrolló desde un enfoque cualitativo. Se partió de una aproximación exploratoria al territorio estudiado, etapa en que se tuvo contacto con líderes conocedores de las comunidades, de su ubicación en las veredas y de los procesos productivos, quienes nos acercaron a las familias. Luego, se diseñaron y aplicaron instrumentos



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

(trabajo de campo, registro documental, observación directa y entrevistas) que sirvieron para interactuar con estos actores sociales.

El trabajo de campo centró su atención en actividades de los productores lácteos y queseros: ordeño, recolección de leche, elaboración, venta y distribución de queso. Estas se registraron mediante diarios de campo, grabaciones de voz, videos, fotografías, planos y dibujos. Tal documentación fue esencial para identificar individuos y grupos, caracterizar prácticas, mapearlas y rastrear patrones, definir códigos narrativos y lograr información consolidada.

El área examinada la integran doce veredas tradicionalmente productoras: Quebrada Honda, El Curial, Peña Amarilla, Venta de Llano, Pantano de Vargas, Caños, Toibitá, Cruz de Murcia, El Espartal, Los Medios, Volcán y Cruz de Bonza, al igual que en el corregimiento de Palermo. En todas estas, aunque se refieren procesos específicos, el queso ha sido fundamental en la alimentación, como producto destinado a la venta y del cual se obtiene el sustento. En este punto cabe precisar que Sotaquirá, otro pueblo de Boyacá, ha logrado un tipo de producto similar, no obstante, no se incluyó en nuestro objeto de estudio.

Los recorridos en el terreno posibilitaron el encuentro con lugares, momentos, implementos, procedimientos, tensiones y creencias del universo del queso. A partir de este conjunto se perfilaron nociones de continuidad y cambio en la producción, imaginarios aceptados, usos económicos y culturales enraizados en la tradición, significados compartidos y apropiaciones focalizadas.

Simultáneamente, se efectuó una revisión bibliográfica centrada en Paipa, su tradición láctea y quesera, si bien la producción de estos alimentos en otras latitudes también se abordó. Asimismo, se analizaron discusiones sobre mercado, identidad, tradición, modernidad, territorio e imaginarios, conjuntamente con categorías emergentes que arrojaron postulados teórico-metodológicos para la contextualización de la sociedad campesina, sus fenómenos y lógicas.

El trabajo de campo también permitió inventariar diversos tipos de queso: campesino fresco, campesino prensado, pera, doble crema, siete cueros y Paipa. Otros nombres están asociados con el lugar de producción, por ejemplo, el Vargas y el Palermo. Esto nos llevó a plantear un concepto más amplio e incluyente, por eso, adoptamos la denominación “Queso en Paipa” para indicar las variaciones del producto elaboradas en zonas rurales de este municipio.

Es necesario enfatizar sobre la pertinencia de la interacción llevada a cabo, siguiendo principios de la investigación narrativa, con quienes residen en Paipa y su región. Como refieren Clandinin, Pushor y Orr (2007), este método se acerca al etnográfico y se enfoca en recoger información a partir de las experiencias de los actores sociales, por lo tanto, tiene que ver con los relatos de vida y las historias detalladas que posibilitan a los entrevistados revelar particularidades sobre su existencia. De este modo, según destaca Kohler (2008), se enriquece la narración. Justamente, en esas singularidades y detalles narrados, encontramos los valores identitarios, los referentes simbólicos y las herencias intergeneracionales.

Blanco (2011) resalta el carácter multidisciplinar y subjetivo de la investigación narrativa, al adentrarse en las experiencias personales. Estas se comprenden desde los testimonios contruidos por los actores sociales y a través de estas es posible percibir códigos que deben ser interpretados en el contexto donde viven y están inmersas las personas. Al plantearse un intercambio entre el individuo y su entorno, ese análisis intersubjetivo se torna insustituible. Al respecto, Lapadat (2009), alude a la necesidad de examinar las relaciones del hombre en el plano social, pues allí se construyen referentes simbólicos. Esto guarda una conexión con la interacción y la comunicación, por eso, la oralidad, la entrevista y el diálogo son maneras de expresar y reconocer la experiencia del otro. En términos generales, la narrativa, como perspectiva epistemológica y herramienta metodológica, ha sido fundamental para este estudio al haber sido el camino hacia la apreciación, la valoración y el cuestionamiento (posturas mencionadas por García y Munita, 2016) de las experiencias de los habitantes.



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocio Rojas Rojas | Liliba Carolina Pinzón Camargo

Esa íntima conexión de estos con el queso, nos remite al concepto de identidad. En esta investigación se asume como expresión asociada a la cultura y articulada con los actores sociales, quienes al definir acciones subjetivas y establecer lazos permanentes entre sí, con el territorio y su hábitat inmediato, sugieren rasgos diferenciadores. Así, la identidad se forma en las relaciones culturales entre individuos y grupo (Giménez, 1997).

Sobre este particular, Manuel Castell, apunta que los actores sociales hacen aportes sustanciales a la construcción de sentido y de atributos culturales colectivos: “Las identidades son fuentes de sentido para los propios actores y por ellos mismos, son construidas mediante un proceso” (1997, pp. 28-29). El sentido, es entendido como la identificación simbólica o el conjunto de significados que cobran relevancia en las vivencias e intercambios de los individuos entre sí y con el contexto.

En este estudio hemos adoptado la noción de identidad colectiva. Esta se forja a partir de un proceso intersubjetivo entre el individuo, las comunidades y su entorno, en el cual se otorgan sentidos a fenómenos cotidianos que, generan formas de pertenencia a un determinado sector, a un estamento o a un grupo de referencia (Molano, 2007). Dichos significados, están continuamente sujetos a cambios y son condicionados por el contexto cultural, pues, este no representa una estructura rígida o estática sino, por el contrario, un espacio dinámico donde se construyen y reconstruyen dimensiones y visiones del mundo.

La identidad cultural, es decir, todo aquello que genera sentido de pertenencia a una colectividad, está evidentemente asociada a diversos aspectos: la lengua como vehículo comunicativo, los comportamientos habituales, las ceremonias, los ritos, las dinámicas grupales, los valores y las creencias. Ahora bien, el entorno otorga a estos elementos matices que pueden aplicarse en lo cotidiano y enclavarse en las tradiciones y en la comunicación intergeneracional.

Al clasificar y articular los relatos recopilados se tuvieron en cuenta los códigos narrativos presentes en las voces de los actores sociales, para detectar esos referentes simbólicos e identitarios enmarcados en

un contexto cultural y territorial definido. Tras contrastar este cuerpo semántico con las categorías de análisis y luego de múltiples reuniones del equipo investigativo, en las cuales se enriqueció el trabajo y se reflexionó sobre cuanto se revelaba gradualmente, se estructuraron los ejes temáticos que definieron los cinco capítulos de este libro.

El capítulo inicial, “Territorio para la producción de queso en Paipa”, tiene como objetivo abordar realidades relacionadas con el espacio y la geografía de la región, las cuales han sido aprovechadas por los habitantes para la producción quesera. En torno a lo físico, bajo la incidencia de factores ambientales, en especial las condiciones climáticas y la salinidad de los suelos, se han forjado referentes simbólicos sobre el territorio, como el hecho de asociarlo con el terruño. Las referencias de tipo político-administrativo, a su vez, determinan una categorización espacial, mientras que la parcela y el ganado adquieren un valor clave al ser parte esencial del oficio. Los elementos ambientales han sido empleados para generar una economía local en torno a la ganadería: del suelo se obtienen pastos de buena calidad, en las épocas de lluvia se preparan las de sequía y se procura adaptar cada raza bovina a las particularidades del medio en aras de extraer leche de alta calidad y en la cantidad necesaria para la producción del queso. Todo este conjunto, al igual que el cuidado de los animales y la afinidad de los productores hacia estos, es contemplado en esta sección.

En el capítulo dos, titulado “Producción tradicional de queso en Paipa”, se consideran tradiciones y prácticas realizadas por los campesinos, enmarcadas en un intercambio generacional que se busca preservar. Diferentes momentos de esta tradición fueron identificados, desde la obtención de la leche hasta las etapas de elaboración de queso. También se revisan las variedades existentes y las transformaciones registradas en la elaboración artesanal a partir de la adopción de la denominación de origen y su normativa.

En el tercer capítulo, denominado “Mercados y rutas del queso de Paipa”, se analizan las dinámicas de circulación del producto, las cuales parten de las economías familiares y el ámbito doméstico. Las familias, al integrarse en este trabajo, ofrecen un mercado flexible en



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

sus hogares, pues desde allí suelen preparar un número de unidades por demanda, en ocasiones atienden solicitudes puntuales y lo restante lo destinan al mercado. Un personaje clave en la cadena de distribución es el intermediario, quien compra a los campesinos para llevar a centros de acopio y venta. En Paipa, desde la época colonial, ha existido un mercado regional e interregional que ha favorecido el intercambio de bienes. Por otra parte, a partir de la denominación de origen del queso Paipa, se generó una oferta dirigida a un público distinto. Así, mediante su recorrido a través de los supermercados de cadena, esta variedad se ha proyectado a otras latitudes.

El mercado ha sido entonces una forma de visibilizar las identidades culturales circundantes al queso. En el capítulo se da cuenta de tres formas de intercambio. La primera, circunscrita a las economías domésticas de quienes elaboran el producto, está anclada en el significado sociocultural de este y en las relaciones sociales entre productores y consumidores próximos. La segunda corresponde al mercado público y las ventas de abarrotes en las ciudades donde se comercializa. La tercera, concerniente al mercado regional, se centra en las economías del comercio de alimentos y la gastronomía. Esta genera redes y rutas amplias en que intervienen elementos externos como el transporte y las grandes superficies.

En el cuarto capítulo, intitulado “Consumo de queso de Paipa. ¿Una construcción cultural?”, se da cuenta del consumo del producto en general y de su apropiación particular en la gastronomía. La cocina se aborda como manifestación cultural que combina una carga de saberes y tradiciones alrededor del aprovechamiento de alimentos. Se revelan diferentes usos del queso Paipa, ya sea en el plano doméstico o en la culinaria gourmet. Los procesos para su utilización parten de la selección de ingredientes según la receta, continúan con pasos precisos y llegan a la presentación misma, la cual es una expresión comunicativa que depende de la imagen a proyectar y la armonización con otros ingredientes. El queso de Paipa está presente en varios platos, por lo general determinados por el escenario donde se consumirán y los potenciales comensales. Al ser una expresión que trae consigo construcciones simbólicas tanto en la preparación como en el consumo, la cocina faculta una aproximación a referentes identitarios.

Finalmente, “Narrativas, imaginarios y representaciones del queso de Paipa”, explora los imaginarios sociales y culturales que se han consolidado en torno a este producto de la gastronomía tradicional del municipio. El capítulo, ubicado teóricamente en la narratología, descubre imaginarios y representaciones de la población con base en los testimonios sobre la producción, el comercio y consumo. El lenguaje opera como vehículo expresivo y comunicativo en el que afloran sentimientos, creencias, pensamientos y hábitos relacionados con el queso y sus lugares (lo familiar, lo territorial, el mercado y la cocina).

El libro que ahora compartimos con la comunidad académica hace parte de los resultados de la investigación desarrollada por un equipo integrado por docentes de la Universidad de Boyacá y la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia (UPTC). El proyecto, titulado “Narrativas en torno al queso Paipa como patrimonio identitario en la zona rural del municipio de Paipa”, cofinanciado por el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación (Minciencias), buscó comprender lógicas propias de las comunidades rurales, enfocando la mirada en las tradiciones y la identidad asociada con la producción quesera artesanal. Esta motivación nos condujo al recorrido del cual se derivaron otros productos en los que también se aprecia una confluencia de contribuciones, y, sobre todo, de diversos relatos.

Queremos expresar nuestros agradecimientos a Minciencias, a las Vicerrectorías de Investigación de la UPTC y la Universidad Boyacá, a los productores, los empresarios, las autoridades locales, los estudiantes de instituciones educativas, las emisoras que nos facilitaron la transmisión de programas radiales; a las personas que nos apoyaron en los trámites administrativos, en el trabajo de campo y en las acciones que posibilitaron este estudio. Al público en general por permitirnos socializar los hallazgos y aceptar la discusión que de estos surja.

Los autores, mayo 2022



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

Referencias bibliográficas

- Blanco, M. (2011). Investigación narrativa: una forma de generación de conocimientos. *Nueva Época*, (67), 135-156.
- Castell, M. (1997). *El poder de la identidad*, siglo XXI.
- Clandinin, D. J., Pushor, D. y Orr, A. M. (2007). Navigating sites for Narrative Inquiry. *Journal of Teacher Education*, 58(1), 21- 35. <https://doi.org/10.1177/0022487106296218>
- García, R. y Munita, H. (2016). La narrativa como método desencadenante y producción teórica en la investigación cualitativa. *Empiria, Revista de Metodología de Ciencias Sociales*, (34), 155-178.
- Giménez, G. (1997). Materiales para una teoría de las identidades sociales. *Frontera Norte*, 9(18), 9-28.
- Kohler, C. (2008). *Narrative Methods for the human Science*. Sage.
- Lapadat, J. (2009). Writing our way into shared understanding. Collaborative autobiographical writing in the qualitative methods class. *Qualitative Inquiry*, 15(6), 955-979.
- Molano, O. L. (2007). Identidad cultural, un concepto que evoluciona. *Revista Opera*, (7), 69-84.



Capítulo 1

Territorio para la producción de Queso en Paipa







TERRITORIO PARA LA PRODUCCIÓN DE QUESO EN PAIPA

El objetivo de este capítulo es comprender el contexto, los escenarios y algunas características del terreno donde se produce queso en Paipa. Este estudio se ha abordado con una mirada interdisciplinar, por lo tanto, se han retomado conceptos de la Geografía, la Antropología, la Historia y la Sociología para tratar de entender referentes físicos que caracterizan el espacio y le confieren particularidades a la región. Resulta esencial considerar este componente físico, los tipos de suelo, el clima y la vegetación que han permitido a la población aprovechar las condiciones ambientales, sociales y culturales existentes. En esa relación entre hombre y naturaleza se han generado procesos en torno al hábitat, a la producción económica, a las interacciones sociales y culturales que de esa conexión se desligan. Estos factores son de gran importancia, pues a partir del uso del suelo y de las relaciones entre los individuos se han construido referentes simbólicos que, en permanente reestructuración y reconfiguración, han transitado de generación en generación. Justamente, estos referentes aportan elementos para comprender la identidad de los pobladores respecto al territorio del queso.

La pregunta central es: ¿por qué al hablar de territorio debemos indagar por el espacio? Sobre este particular, cabe retomar las reflexiones planteadas por Raffastin (1980), para quien el territorio es el espacio

apropiado y valorizado, simbólica e instrumentalmente, por los grupos humanos. Esto complejiza la visión tradicional de considerar el espacio como una extensión de la superficie terrestre donde se establece un hábitat. Según Raffastin, el territorio se forma a partir del espacio habitado por los grupos sociales allí establecidos, los cuales son transformados por redes, circuitos y flujos, como también por la construcción de carreteras, ferrocarriles, circuitos comerciales y bancarios. Luego, el espacio es un elemento sustancial del territorio y este es donde se vive y se realiza el trabajo para adecuar un área a las necesidades de la población. Los grupos humanos usufructúan el área, aprovechan los recursos naturales para su beneficio, interactúan con la naturaleza y transforman el suelo. Se trata entonces de un concepto complejo al dar cuenta de dimensiones naturales, económicas, políticas, culturales, sociales, ambientales, religiosas y de relaciones de poder, entre otras. A pesar de su proximidad, espacio y territorio no son sinónimos. El primero es el terreno o área original, el segundo es una construcción y apropiación elaborada por quienes han habitado en un espacio y le han dado una valoración según sus manifestaciones culturales y sociales.

Entendemos por espacio el lugar o área física que ha sido habitada y apropiada, donde sus pobladores han interactuado en distintas épocas, cuyos referentes se sobreponen o se fusionan para generar otros que han surgido de las tradiciones intergeneracionales. En algunos casos, esos referentes perviven en las prácticas, los imaginarios, la memoria y las representaciones, lo cual es reconocible a través de las narrativas de quienes allí residen. El territorio se basa en el espacio pero no es el espacio. Dentro de este se producen representaciones, procesos productivos, empresas, formas de organización social y diferentes proyectos.

A continuación, el territorio y el espacio son examinados en cuatro secciones. Inicialmente, se propone una reflexión teórica alrededor de estas categorías para comprender cómo el espacio influye en la producción de queso y este, a su vez, en la configuración territorial. Seguidamente, se desarrolla lo concerniente al territorio y los productores y se vinculan elementos sobre la propiedad de la tierra y las relaciones de trabajo. En la tercera parte, al considerar que los



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

relatos de los actores sociales expresan formas variadas de conexión con el territorio, se abordan las características de este. Por último, se analiza su administración en función de las actividades desarrolladas por dichos actores, asociadas a la producción de leche y queso, entre estas el cuidado y la alimentación del ganado.

Espacio y territorio de la producción de queso en Paipa

Al tratar los conceptos de territorio y tierra, es procedente seguir a Beatriz Nates (2011), quien desde una perspectiva antropológica caracteriza al primero como la concatenación entre el mundo y el entorno, en tanto que el segundo es el medio de trabajo donde se ponen en evidencia las relaciones económicas, los roles sociales, los lazos de parentesco y ciertos rituales que implican domesticación. Adicionalmente, el territorio se asume con una connotación espiritual, dadas las relaciones entabladas por los grupos sociales con el lugar donde viven. Según sean las comunidades, en algunas épocas se da mayor sentido a la deidad bajo un matiz de expresión mágica, lo cual puede suceder con determinados grupos indígenas; en otros momentos a la explotación del suelo o a valores culturales centrados en tradiciones y representaciones, como es el caso de las poblaciones campesinas. Por su parte, la construcción de urbes transforma el uso del suelo, la disposición de los grupos sociales y sus intercambios. Así, en esta definición de territorio asentada en una visión antropológica asociada a la cultura y a las tradiciones mas no a la connotación física, se refieren valores culturales, prácticas, costumbres y nexos con el uso del suelo.

El territorio, contrario al espacio físico, se asume desde una significación cultural con implicaciones sociales. Por ejemplo, desde la Geografía Social, se comprende como escenario de poder y gestión, de dominio del Estado, de los individuos, las organizaciones, empresas locales, nacionales y multinacionales. También se abarca como una superficie terrestre demarcada que implica una relación de superposición por parte de individuos y grupos, que contiene límites de soberanía, de propiedad, apropiación, vigilancia y jurisdicción (Nates, 2011). En cuanto a la tierra, se le han dado múltiples connotaciones: desde la

mirada de los propietarios de la tierra rural, de los dueños de conjuntos residenciales en las ciudades, o de los dominios de los mercados de una empresa multinacional.

El territorio, según Nates (2011), es una construcción cultural, social y económica donde tienen lugar prácticas sociales con intereses distintos, con percepciones y valores diferentes, que en algunos casos generan relaciones de complementación y reciprocidad, pero también de confrontación. Por ende, su configuración es susceptible de cambios según las épocas, las dinámicas sociales y los intereses en juego. El uso social del espacio no se puede tomar en abstracto, pues depende de dominios culturales como el parentesco, la economía, la salud, la política y la religión. Es pertinente valorar su magnitud y diversidad al tomar en consideración el uso del suelo, las tradiciones, su significado y representación para los grupos sociales. El territorio también puede concebirse como un conjunto de relaciones entre lugares e itinerarios que llevan a establecer analogías entre las formas naturales y los usos sociales, los lugares, los sitios naturales y los campos, ya sea desde vínculos materiales o imaginarios que condicionan distintas prácticas. En este sentido, cuando se discute el concepto desde el punto de vista cultural no siempre se trata de un espacio físico: existen referentes identitarios y de representaciones que van más allá del hábitat, por ejemplo, la religión, el lenguaje y la nacionalidad, entre otros.

Al derivarse de múltiples connotaciones, el territorio es multidimensional. Como señala Nates (2011), es una realidad geográfica, esto es, la manera como se registra la acción humana y se transforma por sus efectos. En segundo lugar, involucra la psiquis individual, que la forma como se relaciona con los individuos desde el punto de vista emocional y social de estos. Adicionalmente, allí se producen representaciones colectivas, sociales y culturales. Por otra parte, también se considera multiescalonado, ya que se ubica en diferentes escalas del espacio geográfico: la localidad, la región, el área, el país. Estas relaciones entre los individuos, el colectivo y su entorno, construyen procesos identitarios.

Ahora bien, la identidad territorial, es más que un espacio físico con ciertas características que se asume como una construcción social



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

resultante de lo visto, lo vivido y lo percibido, en la que se establecen interacciones colectivas. Esta construcción se sustenta en atributos geográficos y espaciales y puede ser mediada por referentes históricos, tradiciones, particularidades de género, un tipo de producto o un saber especial. Asimismo, recae sobre factores de mercado y acciones colectivas de los actores sociales, incluidos agentes privados y públicos que pueden transformar identidades y definir una dominante (Ramírez, 2008).

Eduardo Ramírez (2008), reconoce tres tipos de identidad. Una centrada en los elementos de cercanía y articulación con los mercados locales; otra que enfatiza en la necesidad de asignar derechos de propiedad a los procesos y atributos históricos, culturales y de productos específicos, por ejemplo, a través de la denominación de origen basada en referentes de la Escuela Francesa. Esta perspectiva de análisis, infiere que las normas para la denominación de origen y la protección geográfica buscan la exclusividad del mercado para ciertos productos y servicios. Y la tercera, orientada a potencializar características endógenas que faciliten el acceso al mercado de manera preferencial, busca valorar nuevos estilos de vida contrapuestos al desarrollo neoliberal y a la transnacionalización de las cadenas de distribución de alimentos. La identidad, aunque esté asociada a productos cuyo referente se encuentre en el mercado, se asume como expresión de la heterogeneidad sobre la base de la utilidad, o que parte de relaciones de mercado y, en particular, de las propiedades generadas por los productos según sus características. Desde esta perspectiva, la identidad es determinada por los consumidores y es más valorada por estos al ser un argumento de la función de utilidad de los individuos, lo cual está en relación con el precio de los bienes o servicios. Este modelo ayuda a comprender los factores que inciden en la valoración económica de los territorios, a través de los vínculos con los mercados. No obstante, sin desconocer los procesos económicos ligados a la producción, al mercado y al consumo, la identidad va más allá de esta dimensión y se asocia con tradiciones, formas de integración social y cultural.

¿Qué papel juega entonces el espacio, tanto en la configuración de identidad como en la noción cultural de territorio? Tradicionalmente, se adopta la idea básica de que el espacio es equivalente a una proporción

de la superficie o plataforma terrestre donde se ubican objetos y sujetos; es una especie de contenido de la materia presente sobre la tierra (Ramírez y López, 2015). Este concepto también ha sido abordado desde varias tendencias del conocimiento y responde a connotaciones puntuales. Por ejemplo, desde la Geografía en el siglo XX se consideró como escenario terrestre y unidad geográfica. De acuerdo con Dollfus (citado por Ramírez y López), el espacio se conforma a partir de la combinación de elementos y procesos interconectados que hacen de un lugar algo único y diferenciado de otros. También se entiende como una integración regional donde convergen la geología, los suelos, la vegetación, la fauna, el clima, la organización social y las actividades económicas y sociales, intrínsecamente entrelazadas.

Oliver Dollfus (1982), resalta, como características del espacio, que sea localizable y diferenciado. Desde su visión, el espacio geográfico es la epidermis de la tierra, donde esta se conecta con la biosfera, aunque lo asocia más con los lugares para el hábitat y el desarrollo de actividades económicas como la agricultura y la gandería. Asimismo, indica que, cualquier forma del paisaje es un fenómeno único e irrepetible, pues cada uno de estos fenómenos posee una identidad y una particularidad propia que pueden interactuar físicamente con el hombre.

Por su parte, para Milton Santos (2000), paisaje y espacio no son sinónimos. El primero se refiere a un conjunto de formas en que se da cuenta de las experiencias construidas por medio de la relación hombre naturaleza, mientras que el segundo es todo esto más la vida que las anima. El espacio es un conjunto indisoluble de sistemas de objetos y sistemas de acción, estructurado a partir de categorías internas entre las cuales se cuentan el paisaje, la configuración territorial, la división zonal del trabajo y las áreas productivas. El paisaje es el conjunto de elementos naturales y artificiales que físicamente caracterizan un área donde el hombre interactúa para crear escenarios transformadores de la naturaleza y que, a la vez, adapta a sus requerimientos y necesidades: es un fenómeno cambiante en el tiempo, según las condiciones humanas.

Según Henry Lefebvre (1991), el espacio está compuesto por tres dimensiones interrelacionadas: la física, la construida o diseñada y la vivida. Puede ser producido y reproducido por voces provenientes de



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albresano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

numerosos actores sociales, las cuales se construyen desde perspectivas simbólicas, culturales, políticas y sociales, en consonancia con un carácter multidimensional conformado por escenarios. Desde una óptica sistémica, Lefebvre analiza cómo el espacio geográfico sufre variaciones determinadas por el uso del suelo y las condiciones sociales y ambientales, asociadas a formas del paisaje. De igual modo, motiva el estudio de las interacciones en que se refieren procesos tradicionales.

El paisaje se transforma por las actividades humanas y las dinámicas ambientales y naturales. El espacio geográfico, a su vez, facilita la ejecución de prácticas propias de determinados grupos sociales y se asocia con la comprensión de los fenómenos desarrollados sobre la superficie terrestre. Esto se complementa con la visión regionalista y con la descripción del espacio como forma, propio de los modelos matemáticos (Ramírez y López, 2015).

Las reflexiones conceptuales previas permiten trazar perspectivas de análisis. Por una parte, del territorio derivado de la Antropología y asociado con la cultura, enfoque en que se vislumbran manifestaciones de los grupos en diferentes tiempos y lugares, de las cuales se perciben sentimientos, emociones y, sobre todo, identidades. Es un elemento clave para la comprensión de esa dinámica cultural. Por otra parte, desde la Geografía, del espacio visto como una categoría móvil en que interactúan aspectos físicos vinculados con el paisaje geográfico, en relación con lo humano y de incidencia en el medio natural. Se ha asumido esa conexión entre espacio y territorio, realidades móviles desde una mirada sociocultural, en construcción y transformación a partir de los intercambios entre hombre y naturaleza, así como de las percepciones y representaciones forjadas por los grupos cuando habitan un lugar.

Una vez discutidos los fundamentos teóricos relevantes para examinar la región quesera de Paipa, se describe a continuación el espacio físico o paisaje geográfico del municipio. Gracias a esta aproximación, es posible comprender aquellas particularidades naturales que favorecen la producción láctea, como también las características organolépticas que se espera abtenga el queso al producirlo.

Características del suelo, espacio natural o naturaleza (desde una perspectiva geológica)

Paipa, situado en la Cordillera Oriental colombiana, se caracteriza por presentar rocas sedimentarias de origen marino y continental, conjuntamente con rocas ígneas intrusivas. La edad de las formaciones rocosas estratificadas varía entre el periodo Triásico y el Terciario Superior, mientras que otros depósitos sedimentarios recientes pertenecen al Cuaternario (Valcárcel y Parra, 2000). En el municipio se observan formaciones geológicas derivadas de procesos naturales (tectonismo, meteorización, erosión, transporte, depositación y sedimentación), a lo cual se suma la intervención humana. Todos estos fenómenos se relacionan con la naturaleza de los suelos. En la figura 1 se aprecia la ubicación de Paipa en el departamento de Boyacá y en Colombia.

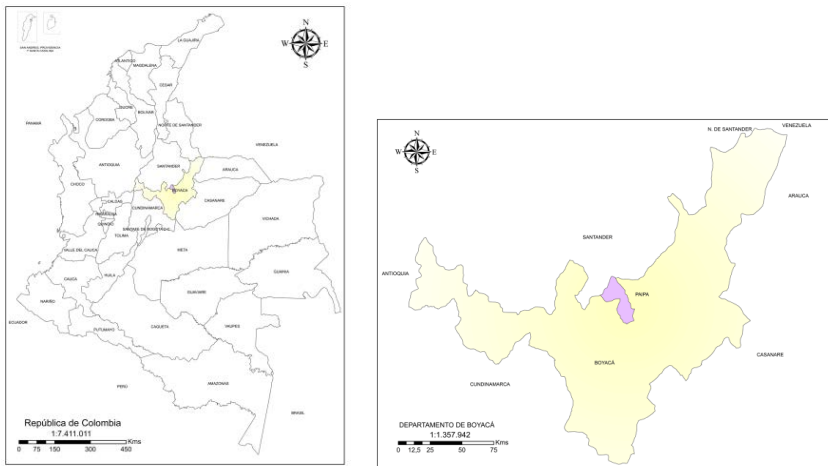


Figura 1. Ubicación geográfica de Paipa

Fuente: elaboración de Jorge Aldana, joven investigador del proyecto

Las formaciones geológicas dan cuenta de sedimentos superpuestos que han dado como resultado rasgos morfológicos y estructurales particulares a la región. Se han hallado rocas del Paleozoico Superior y del Mesozoico, sedimentos más jóvenes del Cretácico, formaciones del Plioceno y el Mioceno, correspondientes a la era Terciaria, y depósitos recientes del cuaternario (Hernández, 1996). En la estructura rocosa se aprecian



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocio Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

cuerpos resistentes a agentes erosivos, altas pendientes y escarpes. En el corregimiento de Palermo¹, se encuentran *shales* negros y areniscos de grano fino a medio, de colores rojizos, verdes y violetáceos (Valcárcel y Parra, 2000). Por su parte, la denominada formación Montebel, litológicamente compuesta por limonitas de variados colores (amarillo, verde, ocre), con intercalación de areniscas deleznable, porosas y permeables, presencia de moscovita, óxidos de limonita, magnesio y piritita, está constituida por *shales* negros, limolitas café y rojizas entre escalación de areniscas arcillosas y feldespáticas grises, rojizas y verdosas (Hernández, 1996). Algunos terrenos de Montebel, asociados a la formación continental, son potencialmente aptos para la fabricación de ladrillo y cerámica. La formación Arcabuco, también consolidada por depositación continental, compuesta por areniscas y cuarzosas blancas intercaladas con *shales* rojizos, se ubica en la carretera Paipa-Palermo. Al parecer, “cierra la fase de depositación continental de la cuenca santandereana y se considera como la base de la depositación Mariana del Cretáceo” (Valcárcel y Parra, 2000, p. 22). En la región de los Medios aparece la formación Ritoque (Kiri), conformada por intercalaciones de limolitas amarillas, rojizas y calizas (Valcárcel y Parra, 2000). Otras formaciones identificables son: Limolito Superior, Une, Churuvita y Conejo. En la región de Paipa, algunos indicios geomórficos sugieren actividad durante el Cuaternario.

Igualmente, se encuentra un sedimento considerado de resistencia, constituido por aluvial y coluvial, de formación cuaternaria, con pendientes suaves en que se revela vegetación en terrenos modificados por actividades humana comunes (agricultura y ganadería), dentro de un área atravesada por los ríos Cuéstano y Chotales, los cuales forman el río Palermo. Litológicamente son depósitos de materiales permeables, blandos y poco resistentes, proclives a deslizamientos y movimientos lentos de la tierra. La parte sólida, compuesta por material mineral y orgánico, sirve de alimento a las plantas al suministrarles los nutrientes necesarios para su desarrollo (Hernández, 1996). En términos generales, los procesos geológicos, topográficos y la vegetación inciden en el clima, mientras que este es propicio para cierta vegetación. Así, la altitud y el tipo de suelo favorecen el desarrollo de especies vegetales

1 El corregimiento de Palermo, perteneciente a Paipa, limita con los municipios de Charalá y Gámbita, en el departamento de Santander, y Paipa, Sotaquirá y Duitama del departamento de Boyacá.

y pastos dedicados a la ganadería.

En cuanto a las características químicas, están determinadas por el contenido de materiales que proporcionan al suelo sus propiedades: acidez, alcalinidad, sales y sodio. Estas contribuyen a la fertilidad del suelo. Cuando este es fértil, reúne una justa cantidad de elementos químicos: nitrógeno, fósforo, potasio, calcio, magnesio y carbón orgánico. Tales componentes son necesarios para nutrir a las plantas con adecuadas condiciones físicas y suficiente humedad. Los suelos de la región se identifican como aluviales, coluvios y de montaña, subdivididos en suelos de piso térmico frío y páramo. Su composición química impacta en la generación de pastos, lo que ha sido aprovechado por los pobladores para la producción ganadera y agrícola (Hernández, 1996).

Existe además un área semiplana, aledaña a los valles de los Ríos Cuestano, Chontales y Tolota, así como a la zona urbana con prolongación al valle del río Palermo, hacia la avenida del Fical. Estos suelos, probablemente, se formaron por la acumulación de materiales finos y medios, transportados y depositados por los afluentes que recorren el territorio. Los depósitos presentan fragmentos gruesos de rocas y materiales de avalancha. Se trata de superficies utilizadas, principalmente, para la ganadería y la producción de frutales. En muchos casos, la vegetación nativa se ha reemplazado por árboles maderables como eucalipto, alisos y pino. Otro tipo de suelo es el coluvial: formado por la acumulación de materiales arrastrados y depositados por acción del agua lluvia, se le observa en las veredas Fical, Guacamayas y Venado, al igual que en parte de las de Retiro y San Pedro, destinado en especial a agricultura y ganadería (Hernández, 1996).

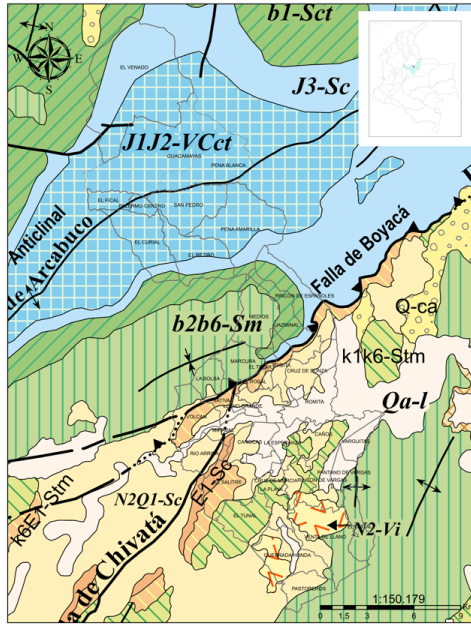
Cabe destacar la importancia de la sal como componente químico. De formación secundaria y terciaria, se encuentra muy profunda en las zonas de alta y media resistencia, donde ha sido aprovechada y explotada. En las zonas de baja resistencia (formación cuaternaria), yace en el sector denominado El Salitre, de la vereda El Fical, en límites con el municipio de Gámbita. Hacia los años setenta del siglo veinte, los campesinos del sector la extraían mediante evaporación del agua que sustraían del pozo denominado “salítrico”, y se empleaba para el ganado (Hernández, 1996). Fue y sigue siendo de gran valor en la cadena alimenticia, lo cual se percibe en la leche y la producción de queso.



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

Geológicamente, Paipa está conformada por dos provincias morfoestructuradas contrastantes. Hacia el norte se encuentra la falda de Boyacá, destacada por un bloque tectónico en que se identifican el sinclinal de Los Medios y el anticlinal de Arcabuco. Hacia el sur de la falda se revela un bloque tectónico deprimido del paisaje ondulado, correspondiente al llamado bajo estructural o depresión del río Chicamocha. En el bloque norte existen estructuras ligadas a formaciones rocosas correspondientes al Jurásico y al Triásico. En el bloque sur, en la depresión del Chicamocha, se ven plegamientos cortos y estrechos, derivados de desechos volcánicos por acción de la gravedad. Por su parte, la falla de Boyacá afecta sedimentos antiguos juratriásicos y cretácicos, y constituye una barrera natural que delimitó la sedimentación del Terciario en la depresión del Chicamocha. Este accidente tectónico, de numerosas expresiones geomórficas y geológicas, resulta fundamental a escala regional debido a su actividad y extensión, al poner en contacto las subcuencas de Arcabuco y de Duitama. La falla El Curial, al sur del corregimiento de Palermo, presenta una tendencia N en que se aprecian brechas, escarpes y dislocaciones de tierras y estratos, lo cual está asociado a otros lineamientos de tendencia similar que podrían constituir la extensión de la misma. Toda la zona conectada con la falla y otros lineamientos, llamada fracturamiento de Palermo, reviste notable relevancia dada la presencia de alta densidad, inestabilidad y movimientos (Valcárcel y Parra, 2000).

En relación con las fuentes termales, estas se vinculan con sistemas hidrogeológicos denominados anómalos, cuyas aguas ofrecen características fisicoquímicas que las diferencian de aquellas usadas para el consumo humano. Las termales atraviesan sistemas donde el líquido se calienta por la existencia de un sistema volcánico en que “la fuente de calor la constituye una intrusión ígnea reciente, como es el magma, en una cámara magmática bajo un volcán activo o subreciente” (Valcárcel y Parra, 2000, p. 28). Este es el caso de las aguas termominerales de Paipa, así como de las abundantes fuentes de la región, producidas por un contacto más o menos directo de grietas volcánicas con los manantiales que salen a la superficie. Ya se ha mencionado que los sustratos presentan cierto grado de salinidad en las capas más cercanas a la superficie.



Símbolo	Descripción	Edad	Formación
J3-Sc	Capas rojas constituidas por arenitas, conglomerados y limolitas.	Jurásico Superior	Formación Girón
J1J2-VCct	Arenitas, limolitas y calizas intercaladas con tobas, brechas, aglomerados y lavas riolíticas a andesíticas.	Jurásico Inferior- Jurásico Medio	Formación Guatapurí
b1-Sct	Cuarzoarenitas de grano fino a conglomeráticas con intercalaciones de lodolitas y conglomerados	Berriasiano	
b2b6-Sm	Shales con yeso, cherts, calizas y arenitas.	Valanginiano- Albiano	Formación Simití
Q-ca	Abanicos aluviales y depósitos coluviales	Cuaternario	
Qa-l	Depósitos aluviales y de llanuras aluviales	Cuaternario	
N2-Vi	Lavas e ignimbritas de composición andesítica	Plioceno	
k1k6-Stm	Shales, calizas, fosforitas, cherts y cuarzoarenitas. Predominio de facies finas al norte del Cocuy y facies más arenosas al sur.	Cenomaniano- Maastrichtiano	
E1-Sc	Conglomerados intercalados con arenitas de grano medio a grueso y lodolitas carbonosas	Paleoceno	
N2Q1-Sc	Conglomerados de bloques a guijos con intercalaciones de arcillas y arenitas de grano fino a grueso	Plioceno- Pleistoceno	Formación La Cometa
k6E1-Stm	Arcillolitas rojizas con intercalaciones de cuarzoarenitas de grano fino. Mantos de carbón a la base.	Maastrichtiano- Paleoceno	Formación Seca

Figura 2. Mapa geológico de Paipa

Fuente: elaboración por Jorge Aldana, joven investigador del proyecto

Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Alberesano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido | Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Mejía | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Liliba Carolina Pinzón Camargo

Morfológicamente, Paipa cuenta con tres regiones de norte a sur: una media falda con colinas y páramos al norte, un plano inclinado con aguas freáticas superficiales (aprovechadas en el pasado en aljibes) y un área pantanosa, asiento de un antiguo lago, perteneciente al pantano de Vargas, donde brotan aguas termominerales. La hidrografía está integrada por el río Chicamocha, las quebradas Valencí y El Rosal y el lago Sochagota, alimentado por la quebrada El Salitre o Quebrada Honda (Valcárcel y Parra, 2000).

Reconocidas las características geológicas, morfológicas y de los suelos, es preciso recalcar que estos últimos se abordan en relación con la biosfera, de forma correlacional se examina el mundo de la materia, su significado y uso humano. En esta dirección, Santos (2000) y Balandier (citado por Santos), exploran tales estructuras en una relación mixta, pues poseen nexos que no es posible considerar separadamente al referirse a lo natural y lo social. Este enfoque remite de nuevo a la manera como se entiende el espacio: un sistema de objetos y un sistema de acciones que articulan lazos bidireccionales, los cuales pueden percibirse en sistemas complejos como el clima y los recursos naturales² (vegetación, paisaje y recursos hídricos, entre otros). De ahí la pertinencia de dirigir la atención hacia estos elementos en Paipa y su territorio quesero.

Clima

La temperatura en Paipa está condicionada por los pisos térmicos, la humedad relativa y factores asociados a la vegetación, los vientos y otras variables ambientales. El relieve interviene en las condiciones climáticas, contribuye al grado de pluviosidad y a la temperatura del aire, el cual influye en las corrientes aéreas y las variaciones térmicas. Al respecto, Alba Canarí y Jorge Corredor (1995) identifican tres zonas de alta pluviosidad en Boyacá: el flanco oriental de la Cordillera Oriental, el altiplano (cuyo abrigo beneficia las bajas precipitaciones), y las estribaciones occidentales de esta cordillera. La zona de mayor

2 Malacalza, Giorgi, Momo, Caviela y Feijoó (2013) resaltan que los recursos naturales son aquellos elementos que el hombre encuentra en la naturaleza y aprovecha para sus necesidades básicas, tales como el agua, el aire, el suelo, la flora, la fauna, los minerales, el petróleo, los paisajes, la energía y el viento.

precipitación es Palermo, con un promedio anual de 1500 mm, debido al ascenso de vientos cálidos y húmedos por la cuenca del Suárez, río con abundante vapor de agua que al subir al páramo de la Rusia se mezcla, por enfriamiento y acción, con los vientos de Mosquera, para ocasionar lluvias que favorecen al sector agropecuario de la región (Hernández, 1996).

En las subregiones de Paipa se presentan dos periodos de lluvia bien definidos, alternados con dos periodos de sequedad. La primera fase de lluvias se produce, por lo general, en marzo, abril y mayo, cuando se registra la mayor precipitación; mientras que la segunda se inicia aproximadamente en la tercera semana de septiembre y continúa hasta noviembre, con sus máximos promedios en octubre. Son estos los meses de praderas óptimas para la alimentación del ganado. En contraste, de diciembre a febrero y entre junio y agosto, las lluvias son escasas (Hernández, 1996) y la oferta de leche disminuye. Sin embargo, para algunos productores estas épocas de verano resultan indiferentes, ya que los hatos poseen abundante agua procedente de sistemas de riego y se mantienen suficientes pastos para el ganado (Canarí y Corredor, 1995).

En la región de Palermo se presentan variaciones que inciden en la producción láctea y quesera. El punto más bajo sobre el nivel del mar se ubica en la vereda del Fical, en límites con el departamento de Santander, a 1050 m s.n.m., en tanto que el más alto en el Páramo de los Verdegales de la vereda Peña Amarilla, a 3500 m s.n.m. (Hernández, 1996). La altura y el contraste del relieve generan pisos térmicos donde la temperatura es expresada por las variaciones verticales, cada nivel corresponde a una temperatura específica, dependiente además del grado de pendiente, la inclinación y la humedad del lugar. Estos pisos son: templado, de transición por las bandas altitudinales, oscilante entre los 2000 y 2500 m s.n.m., con una media anual de 18 °C; y frío, situado entre los 2000 y 3000 m.s.n.m., con media anual de 12 °C.

En la región de El Salitre, de acuerdo con un estudio de Riaño y Acuña publicado en 1971 que recoge registros de 1970, se observa un clima frío, semiárido y semihúmedo, con temperatura promedio de 14 °C, precipitación y humedad relativa de 931,2 mm y 834,9 mm.



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

Los meses de lluvia y sequía se asemejan a los descritos, en general, para Paipa, mientras que el vapor de agua incide en la precipitación, la vegetación anual y los pastos. Claro está que desde la obtención de estos datos, el clima y la vegetación han cambiado considerablemente.

Los suelos y el clima poseen cualidades particulares y significativas para la producción de los pastos que inciden en la calidad de la leche y el queso. Los pisos térmicos son cálido y medio, con alturas entre los cero y los 200 m.s.n.m., terrenos muy húmedos y temperaturas superiores a los 18 °C por el alto grado de percolación del agua. Las aguas solubles se disuelven y son transportadas por aquellas de infiltración. Estas condiciones son aptas para la ganadería extensiva debido a la poca profundidad y la variedad de relieves (Londoño, 2011).

Como queda visto, la cadena láctea se asocia con características físicas, naturales y ambientales definidas por el suelo, el clima y la humedad.

Vegetación y recursos hidrográficos

Palermo posee una variedad de bosques. Uno de ellos es el pluvial montano bajo, cuya temperatura promedio va de los 12 a los 18 °C, se distribuye entre los 1800 y los 2600 m.s.n.m y limita en su parte superior con el piso montano o páramo. Las nubes y nieblas revisten frecuentemente las áreas de montaña, de gran valor al favorecer la formación de lluvias, la evaporación y la cantidad de agua. De hecho, la región es vital por la producción del líquido y las cuencas hidrográficas.

La topografía corresponde a flancos montañosos y áreas de laderas, de donde se desprenden numerosos cursos de agua. De estos surgen pequeños valles, tales como la cabecera del río Fonse, Virofín (en Santander) y la cabecera del río Chontales (en Palermo). En cuanto a la vegetación, la ladera del río Chontales contaba con una variedad de árboles: roble, cedrillo, yarumo, guacamayo, canelo, ají, granizo, laurel, gallinazo. Algunas de estas tierras, hacia los años noventa, estaban ocupadas por montes nativos y otras por rastrojos, restos agrícolas y terrenos dedicadas a la ganadería (potreros) (Hernández, 1996).

Otro tipo de bosque es el húmedo montano bajo, situado entre los 1900 y 2900 m.s.n.m.. Su temperatura media fluctúa entre 12 y 18 °C, con un promedio anual de lluvias que supera los 1500 mm. Las montañas sirven de barrera de condensación a masas de aire húmedo que frecuentemente originan neblina densa y mantos de nubes, con efecto hidrográfico por el incremento de lluvias. Se trata de una gran cantidad de agua por escurrimiento y filtración que alimenta las hoyas hidrográficas. Hacia la década de los años noventa del siglo veinte el bosque de roble era extenso, sin embargo, ha sido prácticamente devastado. Si bien todas las formaciones vegetales en el área de Palermo están intervenidas, las de mayor destrucción se concentran en las partes altas de las veredas El Venado, Peña Blanca, San Pedro, Peña Amarilla y El Curial. Los bosques nativos se han reemplazado, en su gran mayoría, por pino y eucalipto, productores abundantes de madera pero que contribuyen al desecamiento y la esterilización de los suelos y, con el transcurso del tiempo, reducen las prácticas agropecuarias. En las fotografías de la figura 3 se aprecian muestras de la vegetación, con sus variadas tonalidades de verdes, en la vereda El Curial.



Figura 3. Bosques y vegetación en la vereda El Curial (noviembre 19 de 2019)

Fuente: equipo de investigación

Otra vegetación presente en Palermo es la de páramo, correspondiente a suelo de piso térmico muy frío, con alturas superiores a 3200 m.s.n.m. En la zona se encuentran los páramos de La Rusia, en jurisdicción de Duitama, poblado por montes nativos, matorrales y pastizales, y Los Verdegales, en jurisdicción de las veredas de Peña Amarilla y El Retiro. Los suelos presentan relieve ondulado y escarpado, con pendientes entre 25% y 50%, desarrollados a partir de rocas sedimentarias con drenaje natural extensivo. Su uso está limitado por el clima extremadamente frío, la alta nubosidad y los fuertes vientos. La vegetación nativa es abundante, lo cual invita a fomentar su conservación conjuntamente con la fauna en aras de retener las aguas lluvias que alimentan las quebradas allí nacientes, origen de distintos ríos (Hernández, 1996). Adicionalmente, se presentan sitios de topografía plana ondulada, y poca lluvia, dedicados a cultivos de papa y, en menor escala, cereales.

En general, la vegetación nativa contribuye a proteger el suelo y regula el caudal de riachuelos. Es una región rica en recursos hídricos, donde se forman cuencas hidrográficas que mantienen la humedad relativa y sirven como fuentes de agua.

En Palermo se observan aguas cristalinas que emanan de los páramos La Rusia y Los Verdegales para dar origen, en medio de los bosques, a ríos y quebradas. Estas últimas son numerosas: Pozo Azul, Lechuza, La Marmajita, Santa Teresa, Los Helechales, El Retiro. En Los Verdegales nace el río Cuestano, de una extensión aproximada de 10 km, que recibe en su curso las quebradas El Cedro y El Cardonal. Al occidente, por el anticlinal de Arcabuco, surge el río Chontales, alimentado por las quebradas Lagunitas, Los Hoyos y El Cozo. En Palermo centro, estos dos afluentes se unen para formar el río Palermo, al cual se suman el Chinata y las quebradas La Venta, El Guamito y Los Sauces. Esta confluencia de cuerpos hídricos le otorgan una abundante corriente, abastecedora de todo el sector. Otro río, el Tolota, recorre la vereda El Venado y desemboca en el Pienta, en el municipio de Charalá, departamento de Santander. Toda esta región se distingue por su notable riqueza pesquera (Hernández, 1996). Por otro lado, es necesario considerar que en 1940 inicia la desecación de humedales a partir de la construcción de canales como el de Vargas, el cual se extiende desde el Pantano de Vargas hasta el municipio de Sogamoso, y cuya

administración está a cargo de USOCHICAMOCHA (Corpoboyacá, 2015, p. 48). Con este proceso, se han extendido las zonas dedicadas a la ganadería.

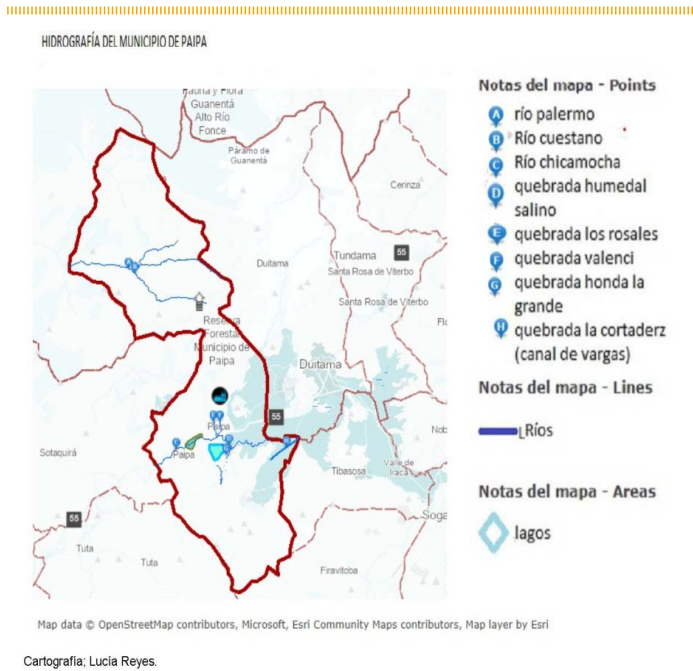


Figura 4. Mapa hidrográfico de Paipa
Fuente: elaboración por Lucía Reyes

En relación con la población forestal, la vegetación nativa fue sustituida por pinos, eucaliptos, sauces y acacias. En algunas veredas, además, se han plantado alisos. En la zona cercana a Paipa y aledaña al Chicamocha, como la finca El Pinal, sobresalen alisos y sauces y estos últimos son también aprovechados para alimentar el ganado³. Este ecosistema se considera frágil y poco resistente, en especial porque los bosques exterminados debido a la explotación a gran escala no se reponen, pues la perturbación ha sido demasiado grande y se han perdido las características originales (Malacalza, Giorgi, Momo, Caviela y Feijóo, 2013).

3 Así se verificó mediante observación directa realizada en la finca El Pinal el 23 de enero de 2020.

El espacio de la producción de queso en Paipa

La producción láctea y quesera es favorecida por las características ambientales de la región, localizada a unos 2525 m s.n.m. al noroccidente de Boyacá, en la parte centrorienta del Colombia. Allí se erige Paipa sobre el Valle de Sogamoso, con aproximadamente 30.592,41 ha (Londoño, 2011).

Esta región de altiplano, si bien presenta una temperatura promedio de 13 °C, también registra extremos (18°C en el día y 4°C en la noche), lo cual regula el desarrollo microbiano y la actividad de las enzimas en la producción de queso. La humedad proveniente de los vientos y las lluvias (la precipitación media anual es de 944 mm), también favorece la formación de los microbios requeridos para la maduración. Al parecer, gracias a las precipitaciones las pastas se humedecen, se afinan y compactan más rápidamente, mientras que las secas se aglutinan con lentitud. La humedad relativa del medio regula el agua libre, necesaria para la aparición de gérmenes que otorgan particularidad al queso. La sal, controlada parcialmente por la cantidad de agua y pasta, contribuye, por su parte, a la selección de los microorganismos. El ph o grado de acidez regula la multiplicación de gérmenes y sus actividades bioquímicas, factor benéfico para las bacterias lácteas pero no para los mohos y las levaduras, pues no proliferan en un ph mayor a cinco (Londoño, 2011). Así, la humedad, el clima, la salinidad y la temperatura son agentes decisivos en la composición, conservación y maduración del producto, al incidir en el afianzamiento de sus cualidades.

La naturaleza misma, esto es, las fuentes de energía y de carbono, el agua, los minerales, antioxidantes, ácidos orgánicos y distintas sustancias confieren a un producto, como el queso Paipa, sus propiedades. Igualmente, el ambiente⁴ puede ser un factor influyente en la alteración de su ph debido a la cantidad de agua, de oxígeno y gas carbónico presente en el aire. La temperatura,

4 Se considera la categoría de ambiente para abarcar aquella relación entre sociedad y naturaleza en la que interactúan el componente natural con lo social y humano desde una perspectiva bidireccional (Londa, 2011).

las radiaciones electromagnéticas que afectan la humedad relativa, ciertos productores de oxígeno y agentes biológicos exógenos dejan también su huella (Cruz y Rodríguez, 2006). Por consiguiente, los elementos y las condiciones ambientales generan relaciones en red que proporcionan y modifican esas características.

Territorio y dimensión política

En la conexión entre territorio y dimensión política es posible descubrir, desde el punto de vista de Lorda (2011), variables que garantizan la especificidad, la permanencia y la reproducción de los grupos que habitan y usufructúan el espacio. Estas se traducen en realidades geográficas, poblacionales y económicas, entre otras, como las descritas a continuación para Paipa, uno de los 1103 municipios colombianos registrados por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), dividido para su manejo administrativo en 38 veredas y el corregimiento de Palermo (Canarías y Corredor, 1995).

Paipa, perteneciente a la provincia de Tundama, forma parte del corredor industrial de Boyacá. Limita por el norte con el departamento de Santander, por el oriente con Tibasosa y Duitama, por el sur con Firavitoba y por el occidente con Sotaquirá y Tuta. Dista aproximadamente 184 km de Bogotá, la capital del país, y 40 km de Tunja, la capital de Boyacá. Su cabecera municipal se ubica a 5° 47' de longitud norte y 73° 06' de longitud oeste. El área ocupada por el municipio forma parte de la cuenca alta del río Chicamocha (Londoño, 2011).

Según la información de los censos, la población de Paipa se ha incrementado. Aunque se ha mantenido una relación proporcional entre hombres y mujeres, como se ve en la tabla 1, los habitantes en las zonas rurales han disminuido, mientras que en las cabeceras, es decir, en el área urbana, han aumentado.



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

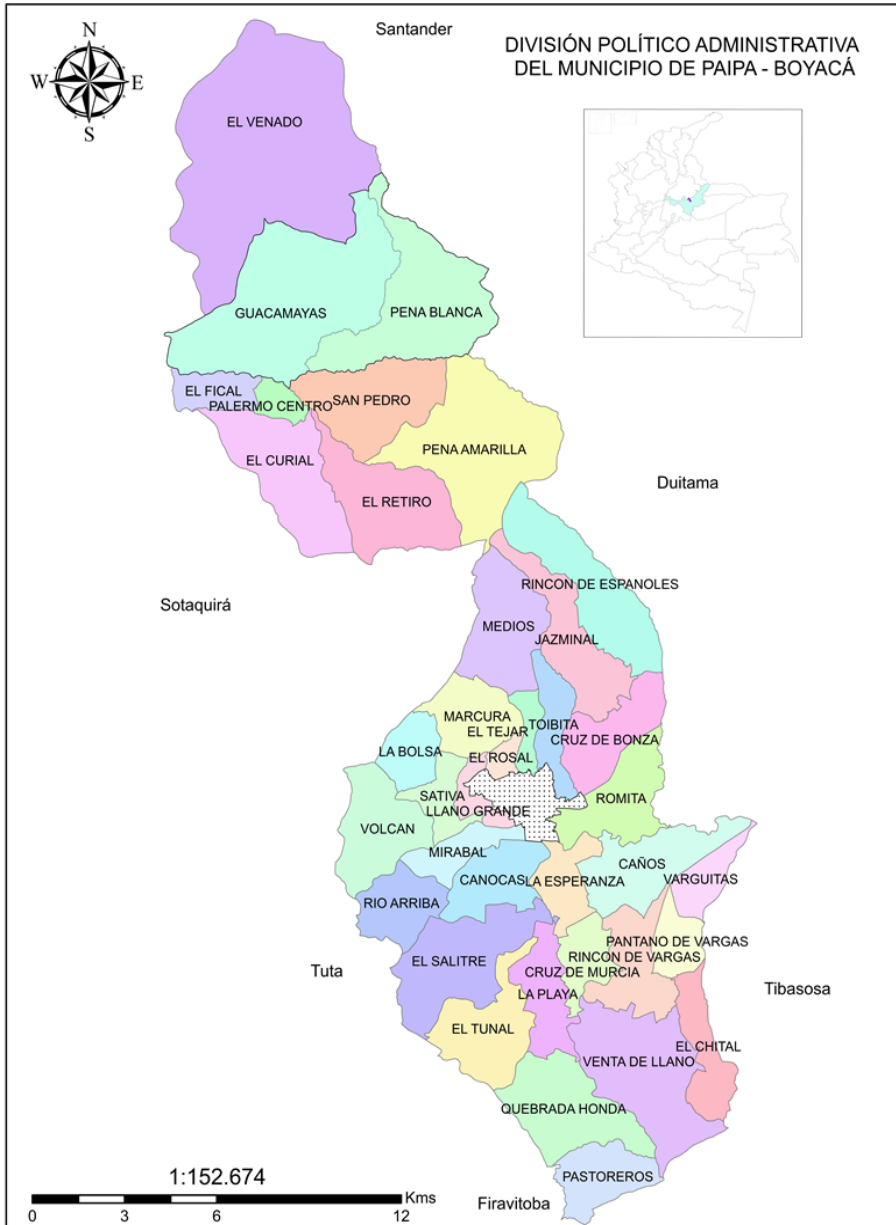


Figura 5. División político administrativa de Paipa

Fuente: elaboración por Jorge Aldana, joven investigador del proyecto

Censos de población	Totales			Índice de crecimiento
	Año	Total	Hombres	
1951	11.857	5663	6194	
1964	14.743	7019	7724	2882 – 19,6%
1973	17.336	8595	8743	2593 – 14,95%
1985	20.669	10.251	10.414	3333 – 16,1%
1993	22.097	10.883	11.196	1428 – 6,4%
2005	27.274	13.301	13.976	5177 – 18,98%
2018	33.535			6261 – 18,7%

Tabla 1. Variación poblacional en Paipa según los censos de 1951 a 2018
Fuente: equipo de investigación a partir de registros censales del DANE (2020)

En cuanto al crecimiento poblacional, la variación ha oscilado entre 19 y 6%. No se registra un incremento homogéneo: por ejemplo, la cifra más baja se dio en 1993 y en 2018 fue similar a la del censo previo (18,7%). Por otra parte, no se cuenta con registros de 2018 que permitan contrastar el aumento rural y urbano, aunque según los censos de 1993 y 2005, hubo un incremento de 5177 personas, de las cuales 4852 se encontraron en el centro - cabecera y 343 en zonas rurales, con 90 hombres y 253 mujeres. La tabla 2 muestra datos de estos cambios.

Población	Total	Cabecera			Resto - área rural		
		Total	Hombres	Mujeres	Total	Hombres	Mujeres
Censo 1993	22.097	10.394	4907	5478	11.685	5976	5709
Censo 2005	27.274	15.246	7235	8011	12.028	6066	5962
Censo 2018	33.535	20.021	-	-	13.514	-	-

Tabla 2. Población en Paipa en áreas urbanas y rurales según los censos de 1993, 2005 y 2018

Fuente: equipo de investigación a partir de registros censales del DANE (2020)

Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albeseano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido | Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocio Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

Desde el punto de vista económico, el municipio se ha fortalecido por el turismo generado en torno a las aguas termales, promovido principalmente por las cadenas hoteleras que han fomentado el sector comercio, de alimentos tradicionales y, recientemente, el ecoturismo. Con relación a la agricultura y la ganadería, en la región se produce trigo, papa y maíz, además es rica en legumbres, hortalizas y frutas como durazno, pera, manzana, ciruela y curuba. En Palermo se cultiva caña de azúcar, naranjas, limones, chirimoyas, guayabas, granadillas, yuca y café. Además se cría ganado vacuno, equino, ovino y porcino.

Sin embargo, aunque estos renglones han sido muy importantes han pasado a un segundo plano, con la salvedad de la producción láctea, cuyo resurgimiento se ha basado en la denominación de origen del queso Paipa. Ahora bien, se trata de una reactivación con contrastes. Muchos campesinos perciben que ha sido benéfica para los grandes productores, pero no para quienes tienen una o dos vacas. Estos últimos han dejado la producción y sus hijos, en la mayoría de casos, han salido de las veredas para dirigirse a centros urbanos donde estudian o trabajan, de modo que abandonan la tradición. Para otros, el esfuerzo realizado no corresponde con la retribución económica y también se retiran del oficio.

Tierra y trabajo de los productores de queso

Mediante los datos de los censos agropecuarios es posible examinar realidades referentes a la propiedad de la tierra y las condiciones de trabajo en el área rural. Esto posibilita una aproximación a las relaciones laborales entre los pobladores y la tierra: propietarios, arrendatarios, aparceros, cuidanderos y otras formas.

Acerca de los regímenes de propiedad en Paipa, los censos agrícolas realizados en las décadas del sesenta y del setenta del siglo veinte proporcionan información sobre la superficie por hectáreas, el número de parcelas, la cantidad de estas dedicadas a la agricultura y la ganadería y la cifra de personas naturales y jurídicas. Con este conjunto es posible perfilar rasgos generales de los cambios ocurridos en la propiedad de los terrenos en la región.

Explotaciones																
Número de parcelas	Superficie ha	Manejada por productor	Superficie ha	Manejadas por administrador	Superficie ha	Número de parcelas separadas	Agrícolas	Superficie ha	Ganaderas	Superficie ha	Avícola	Superficie ha	Apícola	Superficie ha	Mixta	Superficie ha
2446	11.836,10	2412	10.671,20	34	1164,90	4525	2024	7011,50	266	3550,90	29	4,2			127	1269,50
Número de parcelas	Superficie ha	Persona natural	Superficie ha	Persona jurídica	Superficie ha	Gobierno	Superficie ha									
2446	11.836,10	2442	11.368,20	1	0,7	3	467,2									

Tabla 3. Propiedad de la tierra hacia 1961

Fuente: equipo investigativo a partir del censo agropecuario 1960 (DANE, 1960)

Según la información del censo agropecuario de 1960 (tabla 3), existían hacia 1961 2446 parcelas con una superficie de 11.863 ha, administradas en su mayoría por los propietarios, pues no se refieren grandes extensiones que sugieran la necesidad de un administrador. Sus actividades económicas se concentraban en la agricultura y la ganadería, si bien esta última era la principal y a la que se destinaba mayor cantidad de terrenos. Es pertinente resaltar que este censo se realizó a partir de muestras, por lo tanto, los datos obtenidos están sujetos a su variación y posiblemente no reflejan con exactitud las extensiones, ni las labores rurales. Para la época prevalece la población residente en la zona rural, dedicada a la producción ganadera y agrícola, trabajos efectuados conjuntamente.

En relación con los regímenes de propiedad de la tierra, los datos del mismo censo indican que del total de superficie referido (11.836 ha), 9371 eran de propietarios, 280 estaban en arriendo, 2,1 ocupadas sin título, 39,5 permanecían bajo otras formas de tenencia y 1643 bajo más de una forma, lo cual incluía arrendamiento, aparcería, al cuidado, por estajo y otras figuras de tenencia propias de las comunidades rurales. Por consiguiente se registraba un alto grado de propiedad.

La tabla 4, con base en el censo agropecuario de 1960 y el llevado a cabo entre 1970 y 1971, toma en consideración el régimen de la tierra. Entre un estudio y otro se evidencia una disminución de la propiedad de parcelas de casi el 50%, fenómeno que, a pesar de requerir investigación específica, insinúa una posible concentración de la tierra



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

y un incremento en la posesión de esta por medio de modalidades como el arrendamiento y la aparcería.

Según régimen de tierra														
	Número de parcelas	Superficie ha	Propias	Superficie ha	Tomadas en arriendo	Superficie ha	Ocupadas sin título	Superficie ha	Otra forma	Superficie ha	Bajo más de una forma de tenencia	Superficie ha	En colonato	Superficie ha
1961	2446	11.836,10	1214	9.371,20	280	779,4	2	2,1	23	39,5	201	1.643,90	2	
1971			716	14.898	136	637			40	416			4	12

■ Tabla 4. Régimen de la tierra en 1961 y 1971

Fuente: equipo investigativo a partir de los censos agropecuarios de 1960 y 1970-71 (DANE, 1960, 1970)

En la tabla 4 se aprecia el número de parcelas y su superficie en hectáreas, como también la cantidad de estas ocupadas por propietarios, arrendatarios, colonos y bajo otras formas. Como una referencia previa, Fals Borda (2006) refiriéndose al censo agropecuario de 1951, resalta cuatro categorías de relación socioeconómica observables en Boyacá: propietarios con título legal sobre la tierra; colonos que la explotaban sin poseer tal título; arrendatarios, quienes pagaban un precio al propietario, ya fuera en efectivo o en especie a cambio de la explotación del terreno o de la vivienda, o bien por el uso de un lote dentro de la finca; y el aparcerero, encargado de trabajar el suelo para el dueño a cambio de una parte de la cosecha. En este departamento existió otra modalidad, como fueron los cuidanderos productores de queso. Según explica Lilia Rojas (comunicación personal, enero 17 de 2020), iniciaron recibiendo vacas al aumento, esto es, se entregaba una res por un valor y tiempo determinados y una vez que el ejemplar aumentaba de precio, la diferencia entre este y el inicial se dividía entre el dueño y quien la había recibido. Al seguir tal procedimiento, numerosas personas se convertían, poco a poco, en dueñas de los animales o adquirían los suyos propios.

Testimonio de una de esas formas de producción y propiedad es Álvaro Rojas (comunicación personal, enero 18 de 2020). Por algo más de 24 años cuidó el ganado de Luis Abel, a quien denomina patrón, hasta que una enfermedad de las manos lo obligó a retirarse de este oficio y ser sustituido por Elsa, su esposa, pues desarrollan una actividad conjunta con división del trabajo. Desde entonces, él se ha dedicado

a las actividades de la cocina y su cónyuge continúa con el cuidado y ordeño de las vacas, la elaboración de queso y otras faenas agrícolas.

La tabla 5 da cuenta de esas formas de arrendamiento en que se combinan pagos en efectivo, en especie, mixtos y por prestación de servicio, muy comunes en las comunidades rurales boyacenses, como lo relata Fals Borda (2006). Según el censo de 1961, de las 779,4 hectáreas registradas, 368 se pagaban en efectivo, 24,7 en especie, 141,9 en aparcería y 76,8 mediante prestación de servicios. Estas relaciones de trabajo de la tierra generaron formas singulares de interactuar.

	Número de parcelas	Superficie ha	Cantidad en efectivo	Superficie ha	Cantidad fija en especie	Superficie ha	Cantidad fija en efectivo y especie	Superficie ha	Aparcería	Superficie ha	Prestación de servicios	Superficie ha	Otros arreglos	Superficie Ha
1961	280	779,4	92	368	4	24,7	2	2,7	61	141,9	44	76,8	77	161,3
1971									25	50				

■ Tabla 5. Formas de arrendamiento según pago

Fuente: equipo investigativo a partir de los censos agropecuarios de 1960 y 1970-71 (DANE, 1960, 1970)

Con base en información del censo de 1961, en la tabla 6 se presentan distintas modalidades vigentes por aquel entonces en el régimen de tenencia de la tierra.

Año	Total	Tierras propias y a modo de propietario	Tierras tomadas en arrendamiento	Tierras ocupadas sin título	Tierras bajo otra forma de tenencia
1961	11.836,10	10.219,30	1473,70	2,10	141

■ Tabla 6. Régimen de tenencia de la tierra en ha

Fuente: equipo investigativo a partir del censo agropecuario 1960 (DANE, 1960)

En la tabla 7 se ven las formas de pago a los arrendamientos de terrenos en los años sesenta. El efectivo prevaleció, seguido del pago con parte de los productos. También se particularizan las variedades de aprovechamiento del suelo.



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido | Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

En arrendamiento según formas de pago							
Total ha	Pago en efectivo	Pago en especie	Pago en efectivo y en especie	Pago en parte proporcional de los productos	A cambio de prestación de servicios	Conforme a otros arreglos	
1473,70	791,3	27,4	8	259,8	136	251,2	
Aprovechamiento de la tierra							
Total ha	Terrenos arables	Cultivos temporales	En descanso	Tierras de cultivo permanente	Praderas y prados permanentes	Montes y bosques	Tierras de otra clase
11.836,10	3582,40	3040,50	541,90	135,50	4842,90	1520	1755

Tabla 7. Formas de arrendamiento según pago y de aprovechamiento de la tierra
Fuente: equipo investigativo a partir del censo agropecuario 1960 (DANE, 1960)

En las tierras destinadas a la producción agrícola se cultivaba arveja, arracacha, caña de azúcar, plátano, cebada, frijol, haba, maíz, papa y trigo, entre otros vegetales. Esta diversidad se replicaba en la ganadería, pues los campesinos poseían varios de tipos de ganado (vacuno, ovino, porcino, caballar, mular, asnal y caprino), aves de corral (gallinas, patos y pavos) y colmenas (tabla 8).

Ganados y cría de animales en general - Paipa						
	Explotaciones informantes	Total	Machos menores de 2 años	Hembras menores de 2 años	Machos mayores de 2 años	Hembras mayores de 2 años
Vacunos	1328	8390	1599	1706	1791	3294
Ovinos	1320	6820	2144		4706	
Porcinos	490	840	446		394	
Caballar	411	656				
Mulares	120	149				
Asnales	300	367				
Caprinos	44	116				
Aves de corral	2024					
Aves gallinas	23.782					
Aves (patos, pavos)	561					
Colmenas	156					

Tabla 8. Tipos de ganado y otros animales en Paipa

Fuente: equipo investigativo a partir del censo agropecuario 1960 (DANE, 1960)

Muy pocas personas practicaban una ganadería extensiva. En su mayoría, según el censo de 1960, poseían entre dos y cuatro cabezas de ganado (tabla 9).

Total	1 cabeza	2 a 4 cabezas	5 a 9 cabezas	10 a 19 cabezas	20 a 49 cabezas	50 a 99 cabezas	100 a 199 cabezas	200 a 499 cabezas	Más de 500 cabezas
1328	142	646	352	127	49	8	3	1	-

■ Tabla 9. Ganado vacuno según cantidad de cabezas

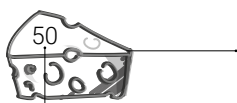
Fuente: equipo investigativo a partir del censo agropecuario 1960 (DANE, 1960)

Los datos contenidos en las tablas indican características de la propiedad de la tierra en la segunda mitad del siglo XX, las áreas dedicadas a la agricultura, a la ganadería y aquellas cubiertas por bosques nativos. Esta aproximación proporciona una mirada panorámica de las dinámicas de producción rural, las modalidades de tenencia de la tierra, las actividades campesinas asociadas a la ganadería y la agricultura, las formas de producción y aprovechamiento del suelo, existentes por aquellos años. Este conjunto permite inferir, a su vez, fenómenos vinculados a la extensión de la frontera agraria. Aunque no es posible elaborar un análisis correlacional o inferencial derivado de las muestras censales, la información de estos estudios puede compararse con la obtenida 57 años después, en 2017, cuando se aplicó una encuesta a productores queseros como parte del proceso para generar la denominación de origen del queso Paipa.

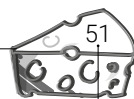
Al realizar esta comparación se percibe continuidad en el número de propietarios de predios dedicados a la ganadería. En efecto, hay un alto porcentaje de productores que son dueños de sus fincas, categorizadas como pequeñas por su extensión (una, dos y tres hectáreas). Aquellas de mayor tamaño son muy pocas y las áreas de explotación son en promedio de dos y tres fanegadas (tabla 10).



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albessano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo



Nombre del productor	Vereda	Área	Forma de tenencia	Actividad		Inventario de ganado bovino		Raza	Alimentación
				Agrícola /m ²	Pecuaría /m ²	Macho	Hembra		
Luisa Cipagauta	El Ojo de Agua/ Sector Llano Grande	1 ha	Propia	400	600	2	1	Criolla, Normando	Sal, pastos
Segundo Manuel Corredor	Romita Arriba / Sector Alto	1 1/2 ha	Propia	N.D.	N.D.	N. D.		N.D.	Concentrado, sal, pastos
María Dolores Barajas	Río Arriba/ Sector Escuela	2 ha	Propia	1 ha	1 ha		4		N.D.
Eduardo Plazas	Río Arriba / Sector P. Tabla	6 fanegadas	Propia		6 fanegadas	1	12		Sal, concentrado, pastos, ganagras
Ofelia Barinas	Romita Arriba / Sector Alto	1 1/2 fanegada	Propia	500	1 fanegada	2	6	Normando, Jerzy, Gi	
Sildana Plazas de M.	Romita Arriba / Sector Escuela	6 fanegadas	Propia	3 fanegadas	3 fanegadas	1	6	Normando	Concentrado, sal, pastos
Gilberto Castro Pacheco	Mirabal /cerca a los lagos	500 m ²	Propia	N.D.	N.D.	1	2	N.D.	Concentrado, sal, pastos
Librada López F.	Mirabal / Medio	1 fanegada	N.D.	1/2 fanegada	1/2 fanegada		4	Normando, Holstein	Concentrado, sal, pastos
Elsy del Carmen Fernández	Mirabal / cerca a la Termo	2 ha	Propia	1 ha.	1 ha		2	Normando	Pastos, sal
Clara Inés Ávila Fonseca	Mirabal/ lado de la Termo	1 fanegada	Propia	300 m	700 m	1	5	Normando	Concentrado pastos, sal
Manuel Fonseca	La Meseta	1 ha	N.D.		1 ha		4	N.D.	Pastos, sal
María Empídia Rodríguez	La Meseta / Buenos Aires	2 ha	Propia		2 ha		4	N.D.	Sal, pastos
Joaquín Camargo	La Meseta	2 ha	Propia		2 ha		8	N.D.	Sal, pastos
Julia Niño Martínez	Rincón Vargas /Patiesitos	1 ha	Propia		1 ha		5	N.D.	N.D.
María Antonia Avella	Rincón Vargas	6 ha	Propia		6 ha		19	N.D.	Pastos, sal



EL QUESO DE PAIPA. Relatos, saberes y tradiciones

				Actividad		Inventario de ganado bovino			
Miguel Camargo Novoa	Rincón Vargas	3 ha	Propia		3 ha		10	N.D.	Pastos, sal
José Narciso Camargo	Rincón Vargas / Las Águilas	6 ha	Propia		6 ha		N.D.	N.D.	Pastos, sal
Verónica Camargo	Rincón Vargas / Las Águilas	2 ha	Propia		2 ha		3	N D	Pastos, sal
Victor Bernavet Camargo	Varguitas	2 ha	Propia		2 ha		6	Normando	N.D.
Libia Esperanza Camargo	Varguitas	2 ha	Propia		2 ha	1	18	Normando	Concentrado, sal, pastos
Alino Silva	Chital / Sector Alto	1 1/2 ha	Propia	400 m ² en arriendo	1 1/2 ha	2	12	Normando	Concentrado, pastos, sal
Blanca Berenice Patarroyo	Chital/ Medio	3 ha	Propia		3 ha	1	8	N.D.	Concentrado, pastos, sal
Laureano Pacheco	Chital / Sector Alto	7 ha	Propia	1 ha	6 ha	1	6	Normando	Concentrado, pastos, sal
Nelson David Ramírez	Chital / Sector Alto	2 ha	Propia	0,3 ha	1,28 ha	1	8	Normando	Pastos, sal
José Teófilo Silva	Chital	2 ha	Propia	0,6 ha	1,4 ha	1	5	N.D.	Concentrado, sal, Pastos
Luis Alfonso Coy Camargo	Chital / Sector Medio	3 ha	Propia	3	3	4	7	Normando	Concentrado, pastos, sal
Carolina Puerto	La Meseta	6 ha	Propia		6 ha		9	N.D.	Concentrado, pastos, sal
Lucinda Pacheco	La Meseta	N.D.	Propia			N.D.	N.D.	N.D.	Pastos, sal

Tabla 10. Lista de propietarios de ganado en las veredas de Paipa

Fuente: Correspondencia Despachada (2017). Archivo Municipal de Paipa

De las 28 personas listadas en la tabla, solo nueve mencionan propiedades de más de seis fanegadas. Puede inferirse que los productores queseros son pequeños propietarios, si bien debe precisarse que no todos poseen esta condición, aunque así lo manifesten, pues algunos son arrendatarios o cuidaderos. Esta última categoría

corresponde a una aparcería definida por un intercambio de bienes y servicios por trabajo: se permite al trabajador vivir y usufructuar un pedazo de tierra a cambio de su labor. Por el contrario, el arrendador paga mensual o anualmente una renta por acceder al terreno, destinado en la mayoría de casos al pastoreo, por lo tanto, está sujeto a las condiciones ambientales.

En Paipa no hay una producción ganadera extensiva. Muchos productores tienen en promedio, como máximo, seis y siete vacas que representan su fuente de elaboración de queso y leche. Algunos compran esta última a vecinos y familiares y otros se han dedicado, principalmente, a la actividad láctica.

En cuanto a la propiedad, los estudios realizados por Fals Borda (2006) en la década del cincuenta establecieron que el 83% de los propietarios de la región cultivaban en sus fincas bajo la modalidad de producción familiar. Hacia los años noventa la situación no había cambiado, como apunta Hernández (1996) en su trabajo sobre Palermo. En aquella década se registraban, aunque pocos, intercambios en la producción agrícola, cuya regla general era el suministro de abonos y semillas por parte del dueño, mientras que el socio trabajador se encargaba del arreglo de la tierra, la siembra y el cuidado de los cultivos hasta la recolección, cuando las partes dividían la producción por la mitad. La explotación por arrendamiento ocupaba al 2% de la población, sistema que involucraba la ayuda de obreros a quienes se daba un pago en efectivo o jornal por su día laboral. Otra forma de trabajo era el brazo prestado, consistente en una ayuda mutua para las faenas agrícolas. Esta cooperación propiciaba fuertes vínculos sociales entre las familias, además de relaciones de compadrazgo y vecindario. Tales prácticas aún perviven en la zona rural de Paipa como se constató en el trabajo de campo realizado en 2019 para esta investigación.

¡Qué bello es mi terruño! Percepciones de actores sociales productores de queso en Paipa

Antes de pasar a la caracterización del territorio según los significados y las representaciones que los actores sociales forjan a partir de las

experiencias vividas en sus relaciones con la naturaleza, es preciso retomar postulados conceptuales que facilitan la comprensión de estas construcciones de sentido.

En las voces de dichos actores se revelan referentes sobre cómo se relacionan con ciertos lugares (Bruner, 2003), su percepción y sus cambiantes representaciones espaciales (Bal, 1990). Esto sugiere que el espacio no es fijo y rígido sino dinámico y en movimiento constante. Desde esas percepciones se describen sitios, se reconocen símbolos e interpretaciones sobre lo habitado y lo vivido. En ocasiones, se construye referentes vinculados a la distribución de los objetos. El espacio, como apunta Bal, es entonces susceptible de variaciones, una forma específica de referir elementos y geografías, de describir lo que se ve y se percibe.

Las narrativas verbales planteadas por Pimentel (1995) como perspectiva de análisis desde la narración combinan lo anecdótico, la crónica, los relatos que dan cuenta de las experiencias vividas por los grupos sociales en sus relaciones con la naturaleza, con la espacialidad y lo político. Así, por ejemplo, en las voces de los productores de queso se plasma la distribución de su territorio según las actividades: lugares de pastoreo de ganado, de ordeño, de la leche, del escurrido, para cuajar y sacar el suero, para secar el queso. Cada uno de estos lugares se cruza con nociones temporales que los conectan con el entorno y las distintas faenas, les confieren un valor simbólico y, en ocasiones, concepciones míticas.

Como plantea Damonte (2011) cada evento de la sociedad crea sedimentos que contienen símbolos y representaciones. Al almacenarse socialmente, “se congregan en el ámbito de la memoria colectiva: como el conjunto de recuerdos, de conocimientos vividos o aprendidos que sobrevivieron al olvido voluntario o involuntario y que son rescatados en el presente por el colectivo social” (Damonte, p. 13). Las tradiciones hacen parte de ese sedimento cultural que eventualmente desaparece o pervive a través del recuerdo y en algunos casos se transmite de generación en generación. Al asociarse con el espacio y el tiempo estructura referentes simbólicos que pueden asociarse a vivencias específicas.



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

Resulta evidente que el espacio adquiere representaciones particulares para los actores sociales: es el lugar de producción, el hábitat, el escenario de trabajo. Estas ideaciones simbólicas le imprimen un significado que es asumido desde perspectivas y percepciones distintas por quienes allí viven experiencias. Tales narrativas, entre el campesinado de Paipa, cambian y se superponen a modo de sedimentos cargados de memorias y episodios que ilustran las interacciones con el entorno, se asocian con el espacio, el uso del suelo y con formas determinadas de organización; se enlazan con el territorio y consideran dimensiones de lo físico, social, cultural y político. A partir de estos referentes se originan identidades que explicitan cómo el uso social del espacio registra la acción humana (Nates, 2011).

Incluso si se trata de las remembranzas exteriorizadas por un individuo, las narrativas territoriales se reconfiguran permanentemente sobre las variables del contexto y las experiencias registradas en un medio donde actúan grupos sociales. Así se articulan realidades afines desde las cuales se generan sentimientos colectivos y, a partir de estos, se derivan las identidades (Damonte, 2011). Las representaciones construidas por las familias productoras de Paipa sobre los lugares donde se produce leche, se alimentan las vacas, se elabora y conserva el queso permiten, justamente, describir sus referentes simbólicos sobre el espacio vivido, por lo general cargado de recuerdos, valores y emociones.

Un componente de ese espacio multiforme que representa una de las mayores riquezas en la geografía rural de Boyacá, es el paisaje. En este se descubren, rodeadas por quebradas y diversas tonalidades de verde apreciables en mesetas, montañas y valles, viviendas campesinas acompañadas, en su mayoría, por pastos, diferentes cultivos y especies vegetales, animales domésticos, aves de corral y ganado vacuno, lanar, caballo y porcino. Si bien muchas casas distan de las áreas urbanas, quienes las ocupan viven felices porque allí interactúan con la naturaleza y acceden a los elementos necesarios para su sustento. Aunque sus jornadas de trabajo sean pesadas, se identifican con lo que hacen.

Ejemplo de ello es Leonardo Mayorga (comunicación personal, diciembre 19 de 2019)⁵. Su humilde hogar se ubica en una ladera de una de las estribaciones del flanco occidental de la Cordillera Oriental en la vereda El Curial, a 2713 m s.n.m y alrededor de tres horas de camino del área urbana de dicho municipio. A pesar de esta lejanía y los recorridos que en ocasiones debe cubrir, en su finca se dedica con satisfacción a la producción de pastos empleados para una actividad pecuaria centrada en ganado vacuno, equino y ovino, lo cual complementa, en menor proporción, con producción avícola y cultivos de frutales como durazno.

Estas viviendas integrantes del paisaje aún guardan características propias conjugadas con transformaciones, como sucede con los materiales constructivos. Al respecto, María Helena Monroy y Álvaro Ochoa Becerra (comunicación personal, septiembre 12 de 2019), recuerdan que en la década de los años sesenta, en la vereda Los Medios, “las casas eran pajizas, de bahareque, no había el sistema de ahora, de ladrillo y teja de Eternit; todas las casas eran pajizas, con cocinas de fogón de tres piedritas, luego ya después vino la modernización de las estufas, enton’ ya tocó empezar a construir de otra [manera]”. Tales edificaciones son un referente de las casas campesinas de la región, erigidas con los productos del medio, por eso, utilizaban la paja para techar, ya que además de conseguirse fácilmente protegía tanto del frío como del calor, mientras que el bahareque se usaba en las paredes y el piso se dejaba en tierra. Anualmente se les debía hacer mantenimiento, pero esto cambió con el ladrillo, la teja, el cemento y otros elementos, cuyo uso se ha traducido en una modernización de las construcciones.

Otra transformación ocurrida en tiempos recientes se revela en el sentido de vecindad. El espacio rural se distinguía por la convivencia y cercanía entre vecinos, compadres y familiares, quienes se identificaban entre sí. Sin embargo, aunque estas cualidades no han desaparecido en su totalidad, el arribo al campo de personas no reconocidas por los habitantes tradicionales, con quienes difícilmente se entablan lazos de familiaridad, ha disminuido el sentido de interacción que mantenía unidos y articulados a los residentes de las veredas.

.....
5 La denominación “comunicación personal”, empleada en lo sucesivo, corresponde a entrevistas y diálogos que se sostuvieron durante el trabajo de campo con las personas mencionadas y en las fechas reseñadas.



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

Igualmente, apreciables en el paisaje son las alteraciones vinculadas con cambios climáticos e intervenciones que menguan los recursos naturales, lo cual incide en la producción láctea y quesera. Sobre este particular, Gloria Romero (comunicación personal, agosto 14 de 2020) rememora su infancia en la vereda Caños, 50 años atrás, cuando estudiaba. Como a diario llovía copiosamente, para llegar a la escuela y a su casa caminaba un buen tramo entre el agua y atravesaba una cascada, en medio de aglomeraciones boscosas y numerosos pastizales donde se alimentaban las vacas. Eran terrenos bastante húmedos y empantanados, de difícil acceso y por los que apenas se transitaba a través de caminos empedrados. John García (comunicación personal, diciembre 14 de 2019) describe memorias semejantes para la vereda Vargas, reconocida por la gran riqueza de sus pastos y fuentes hídricas. Recuerda que en el punto donde se levantaba el puente de la Balsa, pobladores como Josué Medrano, quien tenía una finca cerca de Santa Rosa, debían cruzar el río Chicamocha en pequeñas lanchas para trasladarse de un lado al otro y proseguir hacia Paipa. Hoy en día, el drenaje de pantanos y la tala de árboles para trazar carreteras en concordancia con las demandas de la construcción vial han alterado esas bucólicas imágenes.

Junto a la tala, la introducción de especies arbóreas, entre ellas pino y eucalipto, también ha alterado el paisaje. Los bosques son ecosistemas frágiles y así transcurran periodos prolongados luego de haber sido intervenidos, quizás no logran recuperarse. Otros, en especial los pastizales, son más resistentes, se les considera pre adaptados a la explotación humana y a expensas de su uso tienden a restablecer su naturalidad. Aunque se eliminen para cultivos agrícolas vuelven a nacer y conservan ciertas características, excepto cuando son sometidos a pastoreos prolongados o a monocultivos que llegan a alterar su estabilidad original (Malacalza, Giorgi, Momo, Caviela y Feijoó, 2013).

No obstante, estos fenómenos y su impacto entre la población, las descripciones del territorio contenidas en los relatos de los habitantes son muy sentidas. Las personas son felices en su medio, consideran que, a pesar de los esfuerzos y las limitaciones, en el campo disponen de agua, aire y minerales; cuentan con vegetación y pueden sembrar árboles frutales y otros productos agrícolas para su subsistencia. Así, interactúan con su entorno y se relacionan de forma significativa con este manteniendo un grado prudente de salubridad.

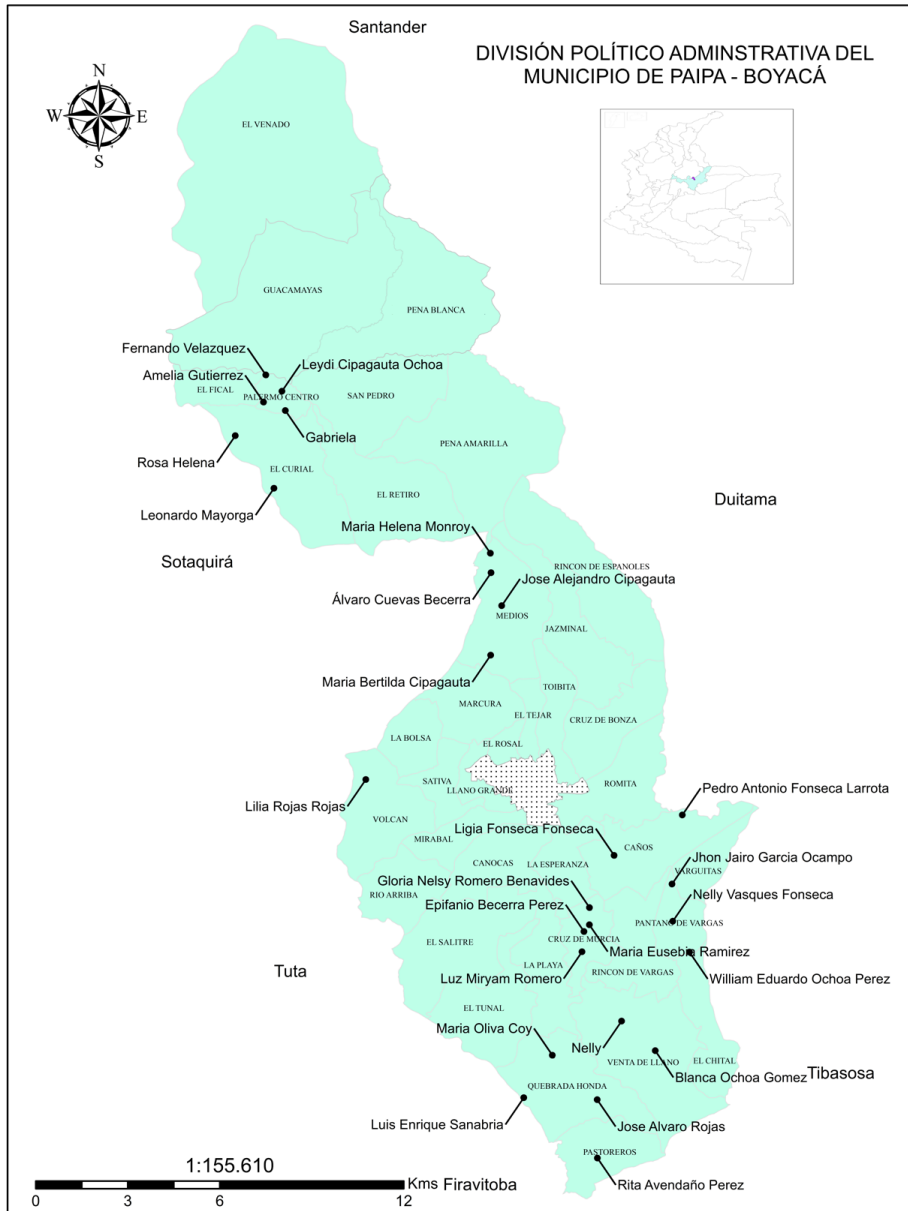


Figura 6. Ubicación de los productores de queso

Fuente: elaboración de Jorge Aldana, joven investigador del proyecto

Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido | Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Mejía | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Liliba Carolina Pinzón Camargo

Relatos sobre ganadería y pastos

Si bien comparten rasgos –y como se ha visto, problemáticas comunes– cada vereda de Paipa posee sus particularidades y elabora queso con características propias. Como se ha dicho, en la producción es fundamental la calidad de la leche y esta depende de distintos factores, en especial los naturales. Cabe recordar que, de acuerdo con los campesinos, se requieren condiciones adecuadas en términos de clima, altura, humedad, temperatura y salinidad del suelo, pues estas influyen en los pastos que alimentan a las reses. Además, se tiene en cuenta el queso a realizar (pera, doble crema, campesino fresco, campesino prensado), la finalidad del proceso y sus destinatarios. También se consideran las tradiciones y prácticas involucradas, de ahí que los productores destaquen el valor de los lugares de producción y almacenamiento. Por supuesto, el cuidado del ganado y la raza de este son determinantes, a su vez, de las cualidades de cada producto.

Ganadería

La leche debe provenir de ganado sano y ordeñado higiénicamente, de las razas normando, holstein⁶, jerzy y sus cruces. De acuerdo con Canaria y Corredor (1995), hacia mediados de los años noventa predominaban las razas holstein, normanda y en menor escala ayrshire y pardo suizo en las veredas Romita, Bónsa, Sátiva y Toibita. La variedad holstein prevalecía en la mayoría de veredas con 1046 vacas (74,29%) y el porcentaje restante (25,69%) se distribuía entre las demás razas. Las veredas con mayor número de vacas para producción lechera eran: Toibita con 516 (36,64% del total), Romita con 438 (34,30%), Sátiva con 483 (14,78%) y Bonza con 201 (14,28%). Toibita era una de las de mayor producción láctea en 1995 con 5161 botellas,

6 El ganado holstein friesian es originario de la parte norte de los Países Bajos, específicamente de la provincia Friesland. Es la raza lechera más grande y las vacas maduras pesan alrededor de 1400 libras, lo cual corresponde con su principal característica, como es su sobresaliente tamaño. Sin embargo, las vacas son angulosas y refinadas cuando están en lactancia y pocas dan indicios de carnosidad excesiva. Se les considera mansas y de fácil manejo, sin perder su viveza y su paso elegante. Presentan manchas negras y blancas claramente definidas, pelo negro en la cola, la panza y en sus patas hasta la pezuña. Su leche es notablemente blanca, son buenas comedoras y se adaptan fácilmente al medio (Riaño y Acuña, 1971).

equivalentes al 45,8%, seguida por Romita (3406 botellas, 30,02%), Bonza (1381, 12,17%) y Sátiva (1399, 12,33%).

En la década de los setenta se reportó en la hacienda Tinguavita una raza rústica denominada guernsey. Fue descrita como dócil, prolífica, de fácil manejo y longeva en relación con otras razas. Físicamente, Riaño y Acuña (1971) mencionan un tamaño medio para sus vacas, con un pelaje de tono grisáceo, amarillo rojizo o castaño, manchas blancas en diferentes sitios del cuerpo, especialmente la frente, el vientre, las patas, el penacho de la cola, el lomo y las caderas. En la piel se observa una pigmentación amarilla dorada y en el interior de las orejas, alrededor de los ojos, la nariz y la base de los cuernos una fuerte secreción lípida amarilla, la cual es un signo indicativo típico de la producción de grasa y leche. Esta última se caracteriza por su color amarillo.

Para los campesinos la raza es un referente de calidad, pues la leche extraída de las reses reúne características (color, cantidad de grasa, espesor) determinantes de la buena condición del queso. Al respecto, las impresiones sobre el ganado apropiado varían. Gloria Romero (comunicación personal, agosto 14 de 2020) destaca el normando y el criollo, opinión compartida por Leonardo Mayorga (comunicación personal, diciembre 19 de 2019), quien resalta que en su familia han criado estas razas y descartado otras como la cebú, pues las vacas sobresalen físicamente pero son bravas y “brincan mucho”, y la Holstein, cuya leche califica de “muy clara y maluca, no amarilla”. Álvaro Rojas (comunicación personal, febrero 6 de 2020) siempre ha tenido normando y coincide, desde su experiencia, en que la leche Holstein ya no es adecuada por ser más clara y carecer tanto del peso como de los componentes sólidos y grasos requeridos. Enrique Sanabria (comunicación personal, febrero 6 de 2020), reconoce la leche de la raza Jersey como la mejor, por tener más sólidos y grasas. La Jersey es favorecida por algunos productores al ser sus vacas pequeñas y poco gordas, lo que permite concentrar varias de ellas en áreas pequeñas, además, un animal de tamaño medio puede dar hasta 23 litros al día, cantidad próxima a los 25 proporcionados en promedio por las normandas. Sobre estas últimas, más allá de las disímiles apreciaciones, existe la idea general de ser las de mejor calidad lechera.



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

Adicionalmente, se les prefiere por ser tranquilas y mansas, de modo que la conexión con sus amos suele tornarse más fraternal. Así lo reconoce Ligia Fonseca (comunicación personal, noviembre 8 de 2019), quien corrobora las diferencias en este sentido con la raza cebú, de naturaleza indómita y arisca. Recuerda que al vacunar una de estas vacas fue necesario emplear cinco enlazadores para sujetarla, pero aun así no se lograba contenerla, saltaba de finca en finca y se mostraba agresiva cuando se le acercaban. Tuvo otra, excelente lechera, pero cuando iba a ordeñarla, “se volteaba a cornearme, entonces yo dije no, de pronto alguna de mis hijas se le arrima y se me hace un peligro, también me tocó venderla, pero era muy buena”.

Técnicamente, los productores relacionan de manera proporcional el tamaño, el peso y la alimentación de una vaca. Al realizar esta operación, han notado que las praderas disponibles no son suficientes por sí solas para lograr leche con la cantidad y calidad necesarias y, en consecuencia, han optado por suministrar alimentación suplementaria, como sales y alimentos concentrados. Para los pequeños ganaderos lácteos esto ha significado una inversión que se suma a otras destinadas a la genética de las vacas, desinfectantes, el sostenimiento de los métodos productivos, las cantinas para transportar el líquido cuando no es posible usar garrafones o baldes, el sellador de pezones y otros requerimientos de calidad (Néstor Fonseca, comunicación personal, junio 20 de 2019).



Figura 7. Ganado utilizado para la producción de leche y queso

Fuente: equipo de investigación (finca El Pinal, vereda Cruz de Bonza, enero 23 de 2020)

Sin embargo, en la cría de ganado la tecnificación y la innovación han escaseado. Entre los pocos que han intentado innovar se encuentra Enrique Sanabria (comunicación personal, febrero 6 de 2020), quien además de contar con ejemplares normando y Holstein posee un *Yerpol* (cruce entre Jersey y Ayrshire) y otro resultante de la mezcla entre Ayrshire y normando. Por su parte, John Jairo García (comunicación personal, diciembre 14 de 2019), perteneciente a una familia con tradición en el cuidado de reses normandas generadoras de leche de notable calidad, con base en su formación en agronomía decidió involucrar al hato otras razas, como la Simmental y la *Red poll*. Sobre esta experiencia comenta:

Manejamos, en un principio, animales cien por ciento de la raza normanda. En el año 2005 o 2006 logramos tener la mejor ganadería del país en esta raza, siendo los mejores criadores y los mejores productores a nivel nacional. Desde ese punto de vista ya decidimos darle un cambio a la finca, ya que teníamos animales de muy buena genética, pero no eran aprovechados para su labor láctea. Nos dedicamos fue a las ferias, a las exposiciones, pero ya no es rentable salir a una exposición. Además la política lechera del país ha cambiado. Entonces, decidimos enfocarnos en producir leche, adquirimos las mejores vacas, seguimos con las normandas, de muy buenas producciones, de 20 a 25 litros de leche, con muy buena calidad. Animales de un 12, un 12,5 en sólidos. Involucramos al hato otras razas, como la Holstein, la Simmental y estamos haciendo un trabajo con una raza muy especial como lo es la *Red poll*, que ayudó mucho en los principios de la ganadería en Colombia. Esta es de una gran riqueza para la producción de queso por la cantidad de sólidos que tiene. Entonces, hemos trabajado en diferentes cruces con ella.

Algunas de esas vacas ganaron premios en exposiciones ganaderas, tradición en Paipa durante diciembre. Estas tradiciones vinculadas con prácticas familiares representan un referente simbólico del territorio y de la construcción de lazos afectivos con este, pues las vacas se estiman no solo como fuente de ingreso sino como expresión de la noción de belleza –dado su porte– lo cual lleva a exhibirlas, les ha generado admiración y las ha hecho acreedoras a reconocimientos.



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

Los ganaderos desarrollan una relación muy estrecha con sus animales. Muchos son conscientes de que son su fuente de ingreso y en ciertos casos las acogen como integrantes de su familia y les dan nombres propios: Princesa, Amapola, Paloma, Margarita, Maravilla (Alejandro Cipagauta, comunicación personal, septiembre 12 de 2019). De esta forma se establece un diálogo porque al llamarlas por su nombre, las vacas gesticulan o braman. Rubén Castro (comunicación personal, enero 23 de 2020) cuenta cómo se llega a esta denominación:

Llega uno y las llama por su nombre y las soba, le dice usted se va a llamar tal y les echa una sobadita por la cabecita y así las mantiene mansitas y entonces ellas poco a poco van entendiendo cuál es el nombre que le pone uno y ahí se acercan, y uno las ordeña y después les echa su comidita y se van a su potrero a comer pasto

Bautizar las vacas es habitual y difícilmente se encuentra una sin nombre. Rodrigo Vásquez (comunicación personal, enero 23 de 2020), dueño de la finca El Pinal, les asigna un nombre para comunicarse con ellas. Estrellita, Felicidad, Bruna, Cristal, Mariposa, Enriqueta, Wanda... los nombres provienen de anécdotas, recuerdos de familiares, amigos, novias, situaciones del momento, actores de moda: “Quiquita es porque nació por la época de un hermano que se llama Jorge Enrique y le decimos Quiquito, entonces ella se llama Quiquita”.

Los niños y jóvenes asimilan y siguen esta costumbre de sus padres y abuelos. Por ejemplo, Yeimy Carolina Lagos (comunicación personal, marzo 12 de 2020), refiere que su vaca se llama Gaviota y su ternera, Princesa. Ángel Manuel Ramírez (comunicación personal, marzo 12 de 2020) tiene en claro los nombres de las vacas de su casa (Granados, Pájara y La Lastenia), como también los de los terneros (El Arrayán, Nupi y Caliza). Gracias a la afectividad creada mediante esta práctica, los animales llegan incluso a reconocer a sus pequeños amos. Ángel Manuel recuerda el día que cuatro vacas descendieron de una loma y llegaron hasta su escuela. Él las reconoció como suyas, ante lo cual la profesora le preguntó por qué las conocía y él comenzó a llamarlas por su nombre. Mientras las pronunciaba, cada una lo miraba en señal de respuesta y allí permanecieron hasta cuando su mamá fue a recogerlas, pues se habían escapado del potrero.

Así, desde su tierna infancia, los campesinos se introducen en el medio y se familiarizan con los animales. Sus padres, abuelos y bisabuelos se convierten en referentes de este oficio y son asociados con la finca, el cuidado del ganado, el ordeño, el transporte de la leche y, sobre todo, con la preparación del queso. De este producto, como expresa la niña María José Garavito (comunicación personal, marzo 12 de 2020), tienen conocimientos acerca de su sabor, aroma, consumo, y frecuentemente, del significado para su familia.

La afinidad entre productores y ganado es un común denominador. Álvaro Rojas (comunicación personal, enero 18 de 2020) tiene su vaca especial, a la que bautizó Maravilla. Económicamente resulta muy valiosa, al ser lechera y procrear buenas crías. De hecho, su hija y otra res, llamada Nubia, también dan abundante leche. En la medida que gracias a este producto las familias reciben el sustento para su alimentación, los animales se revisten de una representación simbólica y suelen ser cuidados, consentidos y alimentados con esmero.

Ciertamente, las vacas deben ser alimentadas de manera correcta para generar beneficios. La calidad de la leche y su cantidad dependen de la raza y la nutrición. Usualmente, con cuatro o cinco botellas se prepara un queso fresco tipo Vargas de una libra, pero si la res es Holstein se precisan seis botellas por libra de producto, es decir, la diferencia puede ser de dos botellas. Para el queso semimaduro Paipa se requieren seis o siete botellas, según sea la calidad de la materia prima. De igual modo, el cuidado, la raza y la alimentación deciden la capacidad reproductiva. Cuando estos factores se articulan de forma consistente el animal presenta un parto al año, lo cual es favorable para los productores porque las crías pasan a ser otra fuente de ingreso. Por lo general, las terneras se destinan a la reproducción y los terneros son vendidos después del destete, entre cuatro y seis días. Según William Ochoa (comunicación personal, diciembre 14 de 2019), a lo largo de su vida una normanda puede parir entre 17 y 22 veces.

Para el cuidado de las vacas los procedimientos difieren. Los más tecnificados enfatizan la pertinencia de hatos con lugares especializados en determinadas tareas y la rotación de pastos, acorde con las exigencias del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

(Invima). Por el contrario, quienes disponen de una o dos vacas y solo un área para su cuidado deben racionalizar los pastos, mantienen las reses amarradas mediante lazos y les realizan rotación manual dos veces al día. Otros las reúnen en cercados y han adoptado el hábito de instalar cercas de alambre electrificado para racionalizar los pastos.

Es procedente mencionar que junto al ganado vacuno, en la mayoría de predios son habituales los pequeños rebaños ovinos. Al parecer, la oveja fue importada de Inglaterra y es cuidada para aprovechar su carne y lana. Esta última es base de industrias artesanales caseras de fabricación de ruanas y cobijas. Asimismo, la cría de ganado porcino sirve de complemento a la economía campesina.

Pastos y alimentación del ganado

Una gran parte de las tierras en Paipa está dedicada a la actividad ganadera. Gracias a la fertilidad del suelo, las vacas productoras de leche disponen para su alimentación de pastos verdes, espesos, nativos y mejorados, tales como kikuyo, trébol, imperial y carretón (Canarí y Corredor, 1995). Algunos habitantes se dedican exclusivamente al cultivo de estas especies vegetales, las cuales son regadas por pequeñas quebradas en periodos de verano o bien por riego mecánico como en el distrito del Chicamocha. Los dueños de los hatos suministran las fuentes alimenticias para el ganado, consistente en pastos verdes y forrajes, si bien en épocas de sequía debe acudir a concentrado o suplementos industriales.

Para obtener leche en la cantidad y la calidad requeridas, el ganado debe ser alimentado adecuadamente: forraje, mezcla de trébol, carretón, *rye grass*, kikuyo y algunas hierbas silvestres, apetecidas por las vacas. Si el pasto y los forrajes no son suficientes, es preciso acudir al concentrado para brindarles sales, grasas y minerales que favorezcan su bienestar y las mantengan sanas. En la consecución de pastos propicios, además de sus saberes tradicionales, los productores han recibido capacitaciones y ahora desarrollan procesos técnicos, como lo refiere Enrique Sanabria (comunicación personal, febrero 6 de 2020):

Los pastos (...) cómo los manejo yo (...) llevo ganado cuerdeado, su cuerda adelante y cuerda atrás, por ahí a los (...) ocho días de que (...) ha pasado el ganado uno hace la desbonidad se llama (...) o desterronaje del estiércol, hace una fertilización (...) con abono químico y después por (...) si se ve la necesidad con fertilizante líquido.

La resolución expedida en relación con la denominación de origen del queso Paipa complementa el listado de los pastizales destinados a las vacas y especifica que estos, cultivados en climas fríos, resultan de un alimento de gran valor para el ganado e influyen en que la leche sea apropiada para la producción quesera. Se mencionan pastos como kikuyo y carretón rojo, trébol, *rye grass*, el azul o archoro, al igual que flores nativas de la pradera (Londoño, 2011).

Ahora bien, ¿cómo lograr y mantener buenos pastos durante todo el año, teniendo en cuenta las condiciones climáticas, especialmente las épocas de lluvia y sequía, que generalmente afectan la producción láctea? Para este propósito, Rodrigo Vásquez (comunicación personal, enero 23 de 2020) usa abono orgánico y aplica “ácidos húmicos y súlvicos que es el lixiviado de los compost (...) que hacen que las paredes celulares que conforman los vegetales del pasto sean resistentes a los cambios de temperatura”. Desde el 2002 no aplica abono químico y en su finca tiene un “cóctel de carretón”, *rye grass* (“el de espiguitas más grandes”), kikuyo y un poco de pasto azul, “que tiene una vainita”. Al recorrer los terrenos donde pastan sus vacas, Rodrigo testimonia la sapiencia adquirida en estos vegetales:

Eso es *rye grass*, esto es kikuyo, este es el que más se afecta con el hielo, esto es carretón que va a salir después, es el de flor rojita como esta, se debe comer en ese punto, ya cuando se seca no, debe estar rosadito; otro tipo de pasto es la lengua de vaca, que es una maleza que sale en los sitios más húmedos y se hace compacta. También hay pasto azul que tiene una espiguita.



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo



Figura 8. Tipos de pasto

Fuente: equipo de investigación (Finca El Pinal, enero 23 de 2020)

El pasto debe estar en un punto justo de madurez para ser consumido. Si se sobremadura y pasa a la fase de producir semilla las vacas no lo comen, o si lo hacen, ya no contiene el valor nutricional proteínico correspondiente. Esto es fundamental, ya que los elementos aportados por las pasturas inciden en las condiciones del queso y algunos de ellos conllevan a la utilización de menos sal en su elaboración. Cada variedad presenta su propia tonalidad de verde, como se aprecia en la figura 8, para encontrarse en el punto medio de consumo que le brinde a las reses los nutrientes aptos para entregar leche de calidad.

Fincas como Tinguavita cuentan con una variedad de pastos y otra vegetación: festuca, gualola, verbena, alpiste, lupino, yerbamora, avena, cerraja, malva, guasca, junquillo, llantén, ortiga, pasto de agua, rábano de los canarios. Según Riaño y Acuña (1971), la presencia de lupino es señal de un terreno de buena calidad, aunque en la década del setenta, por su sabor amargo, se recomendaba sustituirlo por forrajes con características nutritivas similares a la alfalfa.

En cuanto a las técnicas de producción de pasto, Rodrigo Vásquez (comunicación personal, enero 23 de 2020) acentúa la importancia de la rotación del pastoreo. Mediante este procedimiento, en aproximadamente 55 días los potreros usados por el ganado recuperan su vegetación mientras los animales están ausentes, siempre y cuando haya humedad y condiciones para el crecimiento de pastizales.

Riaño y Acuña (1971) comparten la relevancia de rotar el pastoreo e insisten en el manejo técnico de los pastos para mejorar la calidad de la leche y evitar la degradación del suelo. Igualmente, recomiendan: no dejar el ganado por un lapso extenso en un potrero con el fin de evitar el agotamiento de su superficie y vegetación; procurar que al finalizar un pastoreo las plantas no queden aniquiladas hasta el punto que les sea imposible brotar de nuevo o generar más tallos y hojas; fortificar las pasturas para remediar sus deficiencias nutricionales y optimizar las condiciones del terreno; rastrillar y usar mezclas rendidoras en aras de fortalecer las propiedades físicas del suelo. Como ejemplo de esto último, señalan el caso de Tinguavita donde se sembró kikuyo, gramínea perenne de alto valor nutritivo y adaptable al pastoreo por su resistencia al pisoteo, la cual, tras mezclarse con *rye grass* y leguminosas, trajo excelentes resultados.

Riaño y Acuña (1971) plasmaron sus recomendaciones en un trabajo cuyo impacto se esperaba que llegara a una zona administrada en los años setenta por la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia (UPTC). Sin embargo, posiblemente no todo el campesinado recibió estos saberes por lo que, en varios casos, no se cuenta con lotes suficientes para rotar el ganado o se desconocen y no se aplican las técnicas, con la consecuente pérdida de propiedades del suelo.

Esto puede sucederle a los campesinos que solo poseen una o dos vacas, quienes se esfuerzan por cuidarlas y brindarles buenos pastos mientras las mantienen en los potreros, amarradas y sujetas a pastizales dependientes de las variaciones climáticas. En consecuencia, la competitividad de la leche es una limitante para este sector. Por su parte, las fincas con algún grado de tecnificación logran pastos adecuados y la variabilidad en la cantidad y calidad de la leche es poca.

Una referencia relevante sobre la rotación de pastos se presenta en el estudio de Pazzarelli (2014) centrado en la provincia de Jujuy



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

(Argentina). Si bien coincide en que generalmente esta movilidad se relaciona con el tipo y la calidad de los pastizales, la necesidad de una distribución espacial de los animales acorde con la extensión del área dedicada a la ganadería y las exigencias alimenticias de las vacas en épocas de lluvias o sequías, también comenta que esta movilización puede ser motivada por razones económicas y sociales como la adquisición o venta de predios, los arrendamientos y la aparcería que ofrecen diferentes maneras de interactuar con el espacio. Adicionalmente, existen causas vinculadas con otros componentes del medio natural, entre ellas la influencia de cerros, bosques y, en particular, el recurso hídrico. En efecto, los movimientos de ganado entre lugares, derivados de la necesidad de acceder a estancias de agua y ríos no son inusuales.

Como se ha subrayado, el agua es un recurso crucial dentro de la cadena productiva del queso pues además de ser bebida directamente por las reses, garantiza la humedad para que el pasto de consumo nazca, crezca y se mantenga verde. Rodrigo Vásquez (comunicación personal, enero 23 de 2020), explica que las vacas acceden al agua contenida en unas bateas previamente llenadas con el líquido: “ellas toman de la parte superficial y yo de vez en cuando les pongo pasticas Curitap, las pasticas que hay para cuando usted se va de campamento que necesita purificar cualquier agua, entonces usted les pone esas pasticas”.



Figura 9. Bateas con agua para el consumo vacuno

Fuente: Equipo de investigación (finca El Pinal, vereda Cruz de Bonza, enero 23 de 2020)

El agua utilizada en los regadíos proviene de acueductos veredales, quebradas y riachuelos de las proximidades, como ocurre en Palermo y la zona del páramo de la Rusia. Claro está que, principalmente, se obtiene del río Chicamocha, las represas La Copa, en el municipio de Toca, y La Playa, ubicada cerca al Barne, en el municipio de Cóbbita, que conforman un distrito de riego cuya administración corre a cargo de la Asociación de Usuarios del Distrito de Riego y Drenaje del Alto Chicamocha y Firavitoba (Usochicamocha). Este es un ente totalmente privado y apoyado por la Agencia de Desarrollo Rural (creada tras la liquidación del antiguo Instituto Colombiano de Desarrollo Rural [Incoder]) y la Secretaría de Agricultura departamental. Fundado en 1981, entre sus propósitos se cuenta garantizar que el líquido llegue a los ganaderos para regar las fincas, suministrarlo a las vacas y enfrentar las épocas de sequía. Gracias a este sistema, los habitantes de la región disponen de agua durante todo el año.

La estructura organizacional de Usochicamocha se basa en una asamblea general de delegados, conformada por diez usuarios titulares y diez suplentes elegidos de las unidades de riego. De esta asamblea se seleccionan miembros que pasan a integrar una junta directiva y otra de veedores. También cuenta con revisoría fiscal, asesoría jurídica y contable y unidades operativas especiales.

Conclusiones

El estudio del territorio en la región de Paipa, particularmente de las áreas productoras de queso, permite apreciar la configuración de representaciones simbólicas, resultado de las tradiciones y de la interconexión de relaciones culturales que le han dado un significado al espacio, acorde con las necesidades de uso y usufructo de los recursos naturales. La significación espacial depende de los cambios en el paisaje, de los productores lácticos y queseros, de la forma como estos actores sociales asocian el entorno con su hábitat, con sus tradiciones y con el aprovechamiento de la naturaleza para satisfacer sus demandas vitales.

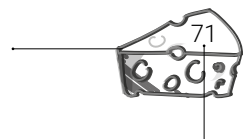
Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

El uso del espacio, las manifestaciones sociales, las construcciones simbólicas que estas adquieren para los grupos humanos allí establecidos y que les han permitido interactuar entre sí y con los recursos naturales, son motivo de cambios en el paisaje. A estos fenómenos nos referimos cuando hablamos del territorio, cargado de referentes sociales y culturales desarrollados en un área específica y fundamentales para la construcción de identidades.

Para el caso de Paipa son relevantes los significados que los campesinos han dado al territorio donde se escenifica la producción de leche y queso. Sus valoraciones y recuerdos se cargan de sentimientos y emociones que se han amalgamado a partir de la experiencia vivida. En algunos casos los referentes se han superpuesto a manera de estratos, en otros han generado una especie de sincretismo a través del cual las personas conservan memorias de diversas interacciones, de tradiciones y valores simbólicos vinculados al queso, pero también se han dado dinámicas de olvido y algunas prácticas se han desdibujado.

Los estudios sobre las formas de administración del territorio permiten inferir que los habitantes de Paipa han sido pequeños productores, dedicados por tradición al trabajo lácteo y quesero. No se identifica que hayan sido productores y propietarios de grandes extensiones o de cuantiosas cantidades de ganado.

Para los productores, las vacas revisten un profundo significado al ser su fuente básica de ingreso. Esto lleva a establecer una estrecha familiaridad con los animales que al ser asimilada por estos genera mecanismos comunicativos. Por consiguiente, se procura cuidarlos con esmero y proporcionarles una adecuada alimentación a través del agua, de suplementos nutricionales y en especial de los pastos obtenidos del suelo. La diversidad de estos se considera determinante para lograr leche con la cantidad y calidad justas que permitan elaborar queso.



Referencias bibliográficas

Alcaldía de Paipa. (ca. 2017). *Correspondencia despachada* (folios 101 - 136). Archivo Municipal de Paipa, Boyacá, Colombia.

Bal, M. (1990). *Teoría de la narrativa*. Editorial Cátedra.

Bruner, J. (2003). *La fábrica de historias*. Fondo de Cultura Económica.

Canaría, A. y Corredor, J. (1995). *Diagnóstico sobre oferta y comercialización de leche cruda en las veredas de Bonza, Romita, Sátiva y Toibita del municipio de Paipa* [Trabajo de grado de pregrado, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia].

Corpoboyacá. (2015). Diagnóstico del plan de ordenamiento hídrico – PORH de la cuenca media y alta del río Chicamocha. https://www.corpoboyaca.gov.co/cms/wp-content/uploads/2016/08/DIAGNOSTICO_RIO_CHICAMOCHA-_V4-1.pdf

Cruz, A. y Rodríguez, L. (2006). *Evaluación de la flora microbiana en queso Paipa durante su periodo de maduración* [Trabajo de grado de pregrado, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia].

Damonte, G. (2011). *Construyendo territorios: narrativas territoriales aymaras contemporáneas*. Grupo de Análisis para el Desarrollo [Grade] - Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales [Clacso].

Departamento Administrativo Nacional de Estadística [DANE]. (2020). *Archivo Nacional de Datos - ANDA*. dane.gov.co/files/anda/index.html

Departamento Administrativo Nacional de Estadística [DANE]. (1970). *Censo nacional agropecuario (1970-1971)*. http://biblioteca.dane.gov.co/media/libros/LD_6990_1970_1971_BOYACA%20Y%20META_EJ_4.PDF



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Mejía | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

- Departamento Administrativo Nacional de Estadística [DANE]. (1960). *Censo agropecuario 1960, departamento de Boyacá*. https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/CNA_1960/BOYACA.PDF
- Dollfus, O. (1982). *El Espacio Geográfico*. Eikis.
- Fals Borda, O. (2006). *El hombre y la tierra en Boyacá* (4ª ed.). Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.
- Hernández, T. (1996). *El Corregimiento de Palermo y su evolución funcional* [Trabajo de grado de pregrado, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia].
- Lefebvre, H. (1991). *La producción del espacio*. Oxford
- Londoño, J. (2011, 6 de diciembre). *Resolución 70802, expediente 09 148871*. Proyectos, Registro queso Paipa (folios 249 - 254), Archivo Municipal de Paipa, Boyacá, Colombia.
- Lorda, M. (2011). La relación sociedad - naturaleza desde la Geografía y los enfoques ambientales. Reflexiones teóricas para la superación de la Geografía espontánea. *ACTA Geográfica*, 5(10), 7-26.
- Malacalza, L., Giorgi, A., Momo, F., Caviela, C. y Feijoó, C. (2013). Los recursos naturales. En L. Malacalza (Ed.). *Ecología y Ambiente* (159-176). Instituto de Agrología y Desarrollo Sustentable, Universidad de Luján.
- Nates, B. (2011). Soportes teóricos y etnográficos sobre conceptos de territorio. *Co-herencia*, 8(14), 209-229. <https://publicaciones.eafit.edu.co/index.php/co-herencia/article/view/283>
- Pazzarelli, F. (2014). Un queso entre otros. Sueros, familias y relaciones en los cerros jujeños. *Revista Colombiana de Antropología*, 50(2), 95-118.

Pimentel, L. A. (1995). Teoría narrativa. En E. Cohen (Ed.). *Aproximaciones. Lecturas del texto* (pp. 257-287). Universidad Nacional Autónoma de México.

Raffastin, C. (1980). *Por Uma Geografia do poder*. Litex.

Ramírez, B. y López, L. (2015). *Espacio, paisaje, región, territorio y lugar: la diversidad en el pensamiento contemporáneo*. Universidad Nacional Autónoma de México.

Ramírez, E. (2008). La identidad como elemento dinamizador de la economía territorial. *Opera*, (7), 55-67. <https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/opera/article/view/1185>

Riaño, R. y Acuña, J. (1971). *Análisis del estado actual del ganado vacuno de Tanguavita Paipa y sugerencias para mejorar su producción* [Trabajo de grado de pregrado, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia].

Santos, M. (2000). *La naturaleza del espacio*. Ariel.

Valcárcel, N. y Parra, H. (2000). *Estudio de vulnerabilidad sísmica de la ciudad de Paipa* [Trabajo de grado de pregrado, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia].





Capítulo 2

Producción tradicional de Queso^o en Paipa

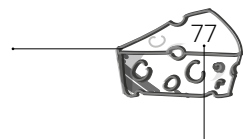






PRODUCCIÓN TRADICIONAL DE QUESO EN PAIPA

En este capítulo, con el propósito de caracterizar la producción quesera en Paipa, se consideran las tradiciones y prácticas artesanales presentes en este oficio. A través de los relatos de los actores sociales se aprecia la pervivencia de expresiones intergeneracionales en momentos específicos: la producción de leche, la elaboración de queso y la definición de la variedad de este. Simultáneamente, se reconocen los cambios en los procedimientos vernáculos a partir de la adopción de la denominación de origen. Los productores del municipio interiorizan referentes espaciotemporales y saberes particulares que se reflejan en su quehacer, lo cual incide en las características organolépticas del producto (sabor, olor, color, textura). Este cuerpo de conocimientos y habilidades se examina al sintetizarse en distintas clases de queso, si bien el énfasis ha recaído en el Paipa, reconocido por su consistencia, los valores manifiestos en su elaboración y por ser de un tipo semimaduro, único en la gastronomía colombiana. Así, la atención se ha centrado en comprender los procesos tradicionales seguidos por las familias dedicadas a este trabajo, sus percepciones, referencias simbólicas, dinámicas y los lugares destinados a cada etapa de la cadena productiva.



Los referentes identitarios surgidos en torno al oficio lácteo y quesero dan cuenta de manifestaciones culturales y tradiciones. En este contexto, para el análisis desarrollado en este capítulo se ha adoptado el concepto ‘tradicional’ al tratar lo concerniente al queso y su elaboración, justamente porque esta se verifica a través de métodos y conocimientos tradicionales cuyo resultado es un alimento que algunos llaman ‘artesanal’ en razón a su producción (Domínguez, Villanueva, Arriaga y Espinosa, 2011), quizá privilegiando el hecho de ser realizado a mano.

En relación con lo tradicional cabe citar la sedimentación, identificada por Berger y Lukhmann (2003). Según este fenómeno, una vez las experiencias se convierten en recuerdos, después de ser retenidas, se sedimentan. En tal estado, si las vivencias y los episodios son similares y se comparten, suelen emerger relaciones intersubjetivas entre individuos. En la medida que este conjunto de intercambios intersubjetivos es social, se abren caminos para la transmisión de generación en generación y de una colectividad a otra de las experiencias comunes.

Es a través del lenguaje que esas capas de experiencias acumuladas se tornan más accesibles y transmisibles. “El lenguaje se convierte en depositario de una gran suma de sedimentaciones colectivas” (Berger y Lukhmann, 2003, p. 91). Con la mediación de este vehículo comunicativo, los saberes transitan entre colectividades y en su recorrido pueden ser resignificados. Como resultado, los conocimientos se preservan, pero también llegan a variar de una sociedad a otra, según sean las tipificaciones de que sean objeto, la definición social de la realidad y las acciones simbólicas del contexto donde se depositan. Ahora bien, en medio de este cruce de fuerzas también es posible que se mezclen o se fundan entre sí.

Cuando esto acontece, la discusión en torno a la hibridación cultural planteada por García Canclini (1989) resulta relevante. De acuerdo con este concepto, las tradiciones culturales en América Latina son fruto de entrecruzamiento, sedimentación y yuxtaposición de tradiciones indígenas, del hispanismo colonial y de discursos de la modernidad concernientes a acciones comunicacionales y educativas. De este modo,



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

se han generado formaciones híbridas en todos los estratos sociales, en todos los sentidos, ligadas a una modernización en que están inmersas prácticas culturales con un trasfondo usualmente económico.

Para García Canclini (1989), en los grupos sociales se advierten cruces socioculturales caracterizados por la mezcla de lo tradicional con lo moderno. Una evidencia de esta combinación es la convergencia de la producción artesanal con la de tipo industrial, realidad en que se perciben dos procesos quizá contradictorios: las políticas de seguridad –ancladas en lineamientos de mercado– y la dinámica cultural, ligada a prácticas productivas tradicionales.

En el oficio quesero de Paipa es perceptible una tensión derivada del choque entre esos dos sistemas: la producción tradicional y las políticas modernas reguladoras de la producción y la comercialización. Para revisar esta colisión es procedente involucrar otro fenómeno notado por Berger y Lukhmann (2003) quienes al discutirlo, reconocen que el hombre se relaciona con el ambiente natural y con un orden cultural y social, producto de sus acciones. El conocimiento relativo presente en esa estructura sociocultural discurre en un doble sentido: por una parte, como aprehensión de la realidad objetiva, y por otra, como reproducción continua de esa misma realidad. En este marco se generan saberes referidos a cada actividad, de los cuales hacen parte vocabularios específicos contruidos para designar las formas de realizarlas, sus herramientas y procedimientos. Puede afirmarse que los grupos humanos definen recetas para acometer sus prácticas en una dirección considerada como correcta. Esta es la institucionalización, fenómeno inmerso en la realidad objetiva y conducente al afianzamiento y la regulación del conocimiento en la sociedad. Todo cuanto pretende legitimarse emerge de un conocimiento producido socialmente.

Los productos artesanales, por lo general nacidos de la comunión con su ambiente inmediato, asimilados con tradiciones culturales, técnicas sencillas y utensilios autóctonos, desde la óptica de la estandarización institucionalizada no siempre cumplen con los parámetros que deben ser atendidos para asegurar una elaboración, distribución y comercialización en la dirección correcta. En consecuencia, exigencias enmarcadas en políticas mayores, por ejemplo, de higienización,

terminan contraponiéndose a prácticas identitarias, transmitidas de generación en generación y cuya protección es urgida por agencias rectoras de la salvaguarda cultural como la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco). No se trata de una problemática exclusiva del queso Paipa, pues medidas oficiales para certificar la inocuidad en los alimentos son comunes en múltiples países, como lo ejemplifica el caso de Balancán en México, analizado por Díaz, García, Jiménez y Villanueva (2016).

En este capítulo, el queso es abordado como parte de las expresiones culturales de Paipa, producido en un ambiente de tradiciones. No se consideran estándares oficiales a los que deben ajustarse los productos para su comercialización. Respecto a este enfoque, es aplicable el argumento de Domínguez, Villanueva, Arriaga y Espinosa (2011), que citando a José Muchnik señalan:

La relación entre identidad y calidad es compleja y contradictoria porque algunos productos que mantienen una identidad territorial bien conocida no cumplen con regulaciones sanitarias (...) y algunos productos que son imitación de productos tradicionales cumplen con estándares sanitarios (...) ofreciendo al consumidor una falsa identidad (p. 175).

El queso es entendido como un alimento tradicional generador de identidad que para los paipanos representa un mundo simbólico cargado de significados y representaciones (Delgado, 2001). Como apunta Bessière (1998), la gastronomía, cuando hace parte de una producción artesanal perteneciente a la identidad regional, es un factor fundamental de reapropiación de historia en términos de hábitos alimenticios de una población, de conservación de tradiciones y sentidos.

Ramos (2013) remarca que los productos tradicionales, cuya sabiduría se remite a lo cotidiano, deben ser reconocidos. Esto conduce a la valoración de alimentos localizados que incorporan valores específicos asociados a un territorio, a la naturaleza, a formas particulares de actuar. Aunque se pueda considerar como un sistema agroalimentario de la modernidad tardía, no se traduce en la atenuación de esos rasgos propios para ceder ante el aparato institucionalizado. Tal vez esta



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

coyuntura sea clara para los productores, como se infiere de lo expuesto por Elizabeth Rojas (comunicación personal, agosto 6 de 2021):

El hecho de tener una marmita, el hecho de descremar, no hace que seamos (...) industrializados, entonces digamos que vamos a adquirir esos implementos, pero vamos a seguir haciendo el queso igual, de pronto que cambiemos las ollitas, que cambiemos la mesa de procesos, y todo eso, no significa que vayamos a cambiar la forma de hacer el queso.

En medio de la tensión planteada por la contradicción entre industrialización y continuidad de prácticas productivas arraigadas en la tradición, las cuales evocan elementos identitarios y al ser puestas en práctica aportan al sabor y textura del queso, surge una pregunta central: ¿por qué la producción tradicional ha recobrado importancia en tiempos recientes? Tal vez, como una evidencia tácita de la crisis de la modernidad, corresponda a un mecanismo para promover desarrollos locales y enfrentar la producción en masa.

Para explorar este interrogante, las funciones vinculadas con la posición entre tradición e institucionalización y, sobre todo, los valores inherentes a la producción quesera como tiene lugar en Paipa, se ha seguido un enfoque antropológico y sociológico cuyo punto de partida fue la revisión de categorías sobre identidad, tradición y alimentos con denominación de origen. Asimismo, se visitaron los lugares de ordeño y elaboración del queso, donde a través de la observación directa y el registro en diarios de campo, audios y videos, se reconoció y testimonió la realidad existente. De forma paralela, las entrevistas a familias dedicadas a este trabajo suministraron información ilustrativa sobre el oficio y facilitaron la indagación de su significado social y cultural. A partir de los relatos de vida se consolidaron microhistorias de los productores. En estas narrativas se describen los procesos, sus sentidos e interpretaciones y las experiencias vividas. Además, han permitido articular un corpus semántico y discursivo para comprender costumbres, prácticas y referentes en torno al queso. Mediante esta metodología, se han abordado problemas sociales desde la perspectiva de sus protagonistas, se han conocido sus puntos de vista y sus percepciones.

El capítulo se refiere inicialmente a la producción de leche y su importancia para la elaboración quesera; a continuación, se concentra en este proceso y enfatiza en los relatos de los actores sociales; luego describe las variedades de queso observables en Paipa y, finalmente, contempla lo relacionado con los cambios surgidos tras la denominación de origen, los cuales han suscitado una transición no exenta de complejidades por el paso de la producción artesanal a la industrial.

De la leche y su producción

Desde la década de los setenta la ganadería ha sido uno de los principales renglones económicos en Paipa. Numerosos agricultores han abandonado los cultivos de papa, cereales y frutales para dedicarse a esta actividad con un doble propósito: producción de carne y de leche. Esta última, de hecho, es de gran relevancia para la economía regional y reviste un carácter esencial en la elaboración de queso. Según, Armentero, Hernández y Silvera (2020), la producción, el acopio (recolección, acarreo, almacenamiento y enfriamiento), el procesamiento y la comercialización son las cuatro etapas de este trabajo.

La producción de leche de calidad depende de rutinas de ordeño asociadas con la higiene, la forma del ordeño, el cuidado de las mamas y ubres de las vacas, de las vasijas y los implementos usados. Para obtener mayor rentabilidad algunos productores realizan dos ordeños, uno en horas de la mañana, generalmente entre las 5:00 y 7:00 a.m., y el segundo en la tarde, entre las 2:00 y 4:00 p.m. En la mayoría de fincas se ordeña de forma manual. El proceso se inicia con la higiene a las mamas y a la ubre con agua, luego se masajea esta última y se da inicio a la faena. Cuando no se efectúa esta limpieza previa, quedan restos de estiércol y tierra que son propicios para el desarrollo de bacterias causantes de enfermedades como la mastitis o inflamación de la glándula mamaria (Martínez, Coter y Abad, 2012). Adicionalmente, para evitar estos males, los lugares de ordeño o establos se ubican en zonas bien definidas por sus condiciones de salubridad y ambientales, a veces techados o bien al aire libre.



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilia Carolina Pinzón Camargo

Igualmente, se han implementado buenas prácticas de ordeño. Enrique Sanabria (comunicación personal, febrero 6 de 2020) describe cómo era el proceso antes y las mejoras que se han introducido: “el *despunte* antes no se hacía porque las vacas tenían sus terneros y el ternero también hacía el sellado de la vaca”. Ahora,

[...] nace el becerro y se deja que se coma el calostro tres, cuatro días, depende de la vaca, uno mira la composición de la leche y si está todavía muy amarilla, aquí nosotros la vendemos a Alpina, allá recomiendan que hasta los seis, siete días de que da parto la vaca, se empieza a comercializar la leche y entonces esas (...) buenas prácticas de ordeño, han sido capacitaciones porque uno termina el proceso de ordeño y que la glándula mamaria dura abierta dicen que cuarenta minutos y entonces la vaca viene y come y que va la contaminación al pezón, entonces por eso todo ese protocolo que están haciendo es para evitar eso, sacar el producto lo más inocuo posible (comunicación personal, febrero 6 de 2020).

Así como sucede en los hatos mexicanos de Dobladero (Martínez, Cotera y Abad, 2012), en Paipa se estimula la liberación de la leche con el apoyo del becerro y en ocasiones con la ayuda de hormonas aplicadas vía exógena. Al finalizar el ordeño, vaca y becerro se sueltan para el amamantamiento de este y se deja sin extraer la leche, base de la alimentación primaria del lactante, en un cuarto de la ubre.

Enrique Sanabria (comunicación personal, febrero 6 de 2020) enumera los utensilios usados en el ordeño con buenas prácticas: “las cantinas, los baldes, el colador, el filtro de papel, el periódico; ahora en el sitio de ordeño tienen que estar los vasos del sellado y del presellado, el agua para cuando están muy sucias [las mamas], las [que se] lavan primero con agua y después se les hace el presellado y el periódico para secar la ubre”. Los productores recomiendan, además, limpiar las vasijas y demás implementos, como también los lugares para evitar que la leche se dañe y agríe, pues es muy delicada. Estas medidas indican la tendencia hacia la tecnificación en el ordeño en aras de satisfacer a productores y consumidores de queso sin desconocer la tradición concomitante con la actividad.

La leche recogida se deposita en vasijas de acero inoxidable o plástico y se cuele mediante un colador, lienzo o paño de tela. Leonardo Mayorga (comunicación personal, diciembre 19 de 2019) remarca que, durante este acopio, la verificación de las condiciones higiénicas de los recipientes hace parte de las buenas prácticas de ordeño y conservación, cuyo fin es garantizar la calidad del producto. La cantidad de leche obtenida de cada res depende de los factores ya analizados: cualidades del pasto y de la alimentación complementaria, estado nutricional, raza y salubridad de los animales, el agua que beben y las variaciones climáticas. Ciertamente, la producción láctea varía según las épocas del año. En los periodos de lluvia se dispone de pastos de calidad, lo cual influye en la cantidad de leche lograda, mientras que en los de sequía disminuye esa calidad y, por ende, la de leche. Es entonces cuando se recurre a concentrado y sal para evitar la desnutrición de los animales y seguir contando con un producto competente.



Figura 9. Rodrigo Vásquez llena las bateas en que sus vacas beben agua provista por Usochicamocho

Fuente: equipo de investigación (finca el Pinal, enero 23 de 2020)

La recolección y venta de leche se hace a diario. Si bien un litro tiene un valor aproximado de 900 pesos, el dinero recibido por un vendedor depende de la cantidad que pueda entregar a los intermediarios y acopiadores de las empresas comercializadoras, quienes la recogen en los sitios de ordeño de los pequeños y medianos productores y la llevan a las plantas procesadoras de la sabana de Bogotá. Según concedores

de este proceso como el ingeniero Néstor Fonseca (comunicación personal, junio 20 de 2019), los compradores

todos los días le hacen una prueba a la leche, entonces le sacan una muestra y le miran qué tantos sólidos tiene, qué tantos problema de bacterias tiene (...) hay unas empresas que pagan por calidad composicional, otras que pagan por calidad sanitaria, otras que pagan por las dos en promedio, entonces cuando no se hace ese tema de despuntar que es sacar la primera leche y retirarla, botarla, no meterla al tanque, pues eso sube ya el nivel de bacterias, cuando ellos le hacen la prueba si el nivel sanitario está muy alto, se llama “unidades formadoras de colonias” (...) le empiezan a castigar con el precio (...) si los sólidos que trae la leche también están bajitos le castigan el precio, entonces le dicen “esta es la tabla composicional de esta semana”, le dicen promedio de unidad de formadores de colonias.

Varios productores se han organizado para vender la leche cruda, razón por la cual se les denomina “cruderos”. Este grupo construyó un tanque de enfriamiento, protegido por una caseta e iluminado con luz artificial. Allí se deposita el producto procedente de distintos lugares, tras ser transportado en burro, caballo, carro o a pie, de modo que se enfríe y en horas de la mañana sea recogido por carrotanques o pipas de acero inoxidable de las empresas lácteas, encargadas de llevarlo hasta las plantas procesadoras. El pago por esta leche supera al que se da por la tibia recién ordeñada (Néstor Fonseca, comunicación personal, junio 20 de 2019).

Los intermediarios manejan las rutas lecheras y acostumbran pagar con una frecuencia semanal, quincenal o mensual. Los acopiadores más grandes son Alpina, Algarra, Colanta y Parlamat. Los productores han tenido dificultades con estas compañías, como cuenta Enrique Sanabria (comunicación personal, febrero 6 de 2020): “en el caso de Alpina, en algunas ocasiones ocurrió que hubo abundancia de leche y no pasaban a recogerla, inicialmente los domingos, después sábados y domingos y en otras ya iba para tres y más días”.

Otros cruderos la comercializan a plantas fabricantes de queso como La Cascada y Campo Real, especializadas en la variedad Paipa. También

hay pequeños productores que la venden a procesadores artesanales como Gloria Romero, quien cuenta que emplea entre 50 y 60 botellas para la elaboración de queso y durante casi toda su vida le ha comprado a una misma señora, vecina de su vereda (comunicación personal, agosto 21 de 2020). No es inusual que los productores tradicionales adquieran la leche de vecinos y familiares. Esto suele motivarse por la cercanía y facilidad para transportarla, a lo cual se suma la confianza en el cuidado prodigado a los animales y la consecuente calidad.

Elizabeth Rojas, otra productora artesanal, recurre a una opción frecuente entre sus colegas de oficio como es adquirir la leche de fincas próximas cuando el número de unidades a elaborar demanda más materia prima que la disponible usualmente. Ella misma selecciona el ganado y ayuda con el ordeño para garantizar la calidad láctea en función del queso. “Aquí solo tenemos esta vaquita, entonces (...) cuando ya hay oferta de queso, cuando nos piden, entonces como no tenemos la suficiente producción, nos toca ir aquí a las casas vecinas que nos vendan la leche” (comunicación personal, agosto 6 de 2021).

Es entonces habitual que este tipo de productores queseros compren la leche a diario a proveedores de la región, ya sean familiares, vecinos o habitantes de los alrededores, quienes la transportan hasta la puerta de la quesería en carros tradicionales y cantinas de aluminio de 40 litros, baldes plásticos y vasijas esterilizadas o pringadas. Algunos de estos abastecedores lácteos deben sortear caminos inhóspitos al trasladar su producto por lo que acuden al caballo o al burro, aunque hay quienes usan estos animales simplemente porque es una opción favorable para minimizar costos. Las formas de transporte también son un factor primario en la obtención de queso de buena calidad, pues, además de emplear vacas sanas, alimentadas de manera adecuada y ordeñadas con la mayor higiene, es igualmente esencial depositar la leche en recipientes limpios y dirigirla lo más pronto posible a la planta procesadora o al lugar de elaboración. Las cantidades suministradas varían de acuerdo con la temporada: en época de verano el suministro se reduce, a la par que aumenta el precio; en la temporada lluviosa, aumenta la oferta y disminuye el precio.



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

La totalidad de los actores sociales involucrados en la elaboración de queso tiene claro que la leche apropiada para este producto debe satisfacer características en términos de color, sabor, composición, microflora y coagulación. Para constatar que así ocurre, los productores queseros recorren a herramientas que les permiten evaluar la calidad de la materia prima recibida. Leonardo Mayorga (comunicación personal, octubre 19 de 2019) destaca “el peso o la máquina”, incorporado como respuesta a quienes ordeñan un determinado número de botellas y les mezclan una proporción similar de agua u ofrecen leche carente de frescura. El aparato, semejante a un termómetro, “dice si es leche trasnochada, picha, mejor dicho, si es de un día para otro o si la revuelven con agua”. Con este utensilio, Leonardo se asegura de recibir leche pura y apta, pues si está dañada no la acepta: “no se puede utilizar leche trasnochada porque daña el queso”.

La elaboración de queso comienza con la recolección y compra de la leche o bien con el ordeño de las vacas propias. Por consiguiente, hay quienes abarcan los tres procesos: producen leche, también quesos y los venden. Esta puede considerarse una cadena productiva desarrollada con los recursos del entorno inmediato, de una manera natural, ya que comienza con la alimentación del ganado y cubre todas las fases lácteas y queseras descritas, para dar como resultado productos con particularidades artesanales. William Ochoa (comunicación personal, septiembre 21 de 2017) es uno de estos productores que ha sido parte del oficio del ordeño desde la infancia: “desde que era pequeño y hacer quesos pues desde que tengo uso de razón mi mamá hacía quesos. Ella trabajaba en una finca y en esa finca cuajaban la leche, no la vendían”.

Normalmente, los campesinos se sienten cómodos con ordeñar y vender la leche, pues se requiere menos tiempo y esfuerzo en comparación con quienes la producen y hacen lo propio, simultáneamente, con el queso. Aun así, la diferencia aparece en la retribución económica. En una crisis, Milton Mateus (comunicación personal, febrero 7 de 2020) pensó vender sus vacas y abandonar el negocio: “la leche nos la pagan muy barata, los del carro no pagaban la leche a buen precio”. Ante la situación, evaluó ideas de negocio junto con su esposa y decidieron dedicarse tanto a la producción láctea como a la quesera, lo cual les favoreció.

¿Cómo es la producción del queso? Relatos y experiencias

Como cualquier trabajo en el campo, este proceso comienza de madrugada, ya sea con el ordeño de las vacas o la compra de leche. Luego, pasa a la cocina. Anteriormente, este espacio estaba construido con elementos rudimentarios y contaba con un fogón, sin embargo, se ha ido renovando de manera paulatina, como reconoce María Helena Monroy (comunicación personal, septiembre 12 de 2019): “ya luego vino la modernización de las estufas, entonces tocó comenzar a construir de otras formas: de ladrillo, estufas de carbón”. Es vital mantener limpio este lugar de trabajo y desinfectar los utensilios empleados, pues la leche debe protegerse de cualquier agente externo que pueda contaminarla.



Figura 10. Ordeño de las vacas

Fuente: equipo de investigación (finca de Enrique Sanabria, febrero 6 de 2020)

Filtrado de la leche

En esta primera fase se retira parte de las impurezas presentes en la leche. Un filtrado inicial se realiza en la finca de ordeño para disminuir la contaminación y en la planta procesadora o el lugar de elaboración de queso se aplica una nueva filtración con filtros más finos. Leonardo Mayorga (comunicación personal, octubre 19 de 2019) insiste en evitar químicos y aditivos durante la limpieza y la desinfección: “no le metan jabón tanto al paño como al garrafón, porque ya por ejemplo allí abajo los lavan con cloro y eso ya coge mal olor, la leche, la cuajada ya sabe a feo, no sumercé un olor como a moho, añejo, no, eso no”. Él no usa jabón en el lavado del paño, sino que lo hierve para esterilizarlo y quitar las bacterias. Asimismo, enfatiza en el lavado de las manos y la esterilización de los demás utensilios como los garrafones y la horma de madera.

Se procede después con el calentamiento, el cuajado, el corte, la agitación y el sentado en la recolección de cuajada, según relata Gloria Romero (comunicación personal, agosto 21 de 2020). Como se ha recalcado, estas técnicas se han convertido en parte de una tradición regional asociada a sabores, aromas y texturas de los quesos, a referentes de lugares, utensilios y momentos de producción, conjunto que se ha incorporado a la gastronomía y representa una herencia cultural. Se trata de dinámicas de pertenencia e identidad alrededor de un bien gastronómico con parangones en todos los continentes, como lo ejemplifica, entre múltiples casos de estudio, el expuesto por Grass, Sánchez y Altamirano en México (2015). De hecho, desde temprana edad, los niños conocen estos procedimientos tradicionales y los perciben con arraigo, tal como lo reflejan Sebastián Zambrano⁷, Angie Ochoa, Yeraldín Alba y Fernanda Granados⁸, estudiantes que en los dibujos mostrados en las figuras 11 y 12 representaron el ordeño y otras tareas del oficio desempeñadas por miembros de su familia.

7 El dibujo de Sebastián es resultado del taller realizado el 15 de febrero de 2020 con estudiantes de la escuela Venta del Llano, de la vereda del mismo nombre perteneciente a Paipa.

8 El dibujo de Angie, Yeraldín y Fernanda es resultado del taller realizado el 31 octubre de 2019 con estudiantes de la Institución Educativa Técnica Agrícola de Paipa.



Figura 11. Representación de actividades familiares relacionadas con el ordeño
Fuente: dibujo de Sebastián Zambrano

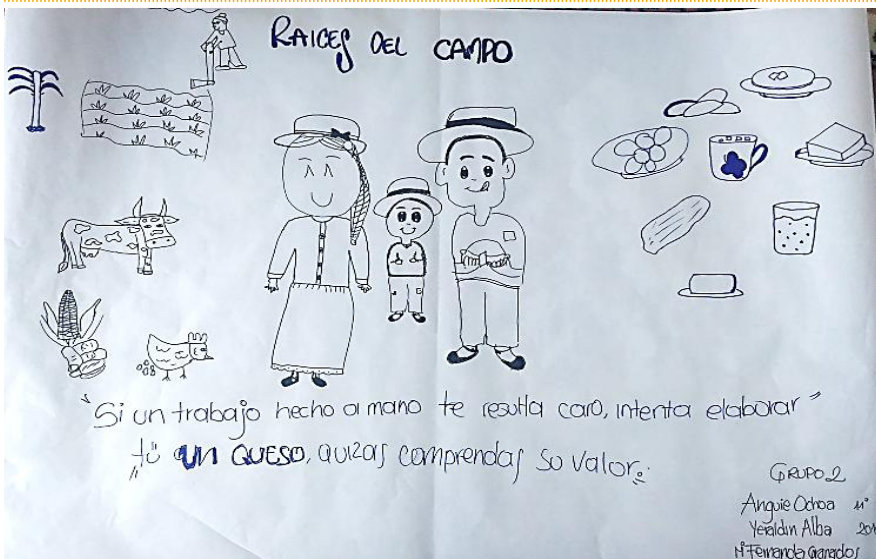


Figura 12. Representación de la familia paipana y sus actividades
Fuente: dibujo de Angie Ochoa, Yeraldín Alba y Fernanda Granados

Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Mejía | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

Calentamiento de la leche

El calentamiento se efectúa cuando la leche ya lista se vierte en ollas y es sometida a cocción con la finalidad de elevar su temperatura, la cual se calcula con un termómetro, si se tiene, o directamente con el tacto. Una vez esta alcanza el punto de calor deseado, se retira el recipiente de la candela y se pone el cuajo, ingrediente versátil en sus presentaciones más conocidas (pastilla y líquido).

Aunque es un paso bien definido, suele ser apropiado con sutiles variaciones. Al no haber una homogeneidad respecto a su realización, puede inferirse que los contrastes dependen de la experticia del productor, el tipo de queso a preparar y la tradición generacional en que se enmarcan los saberes aplicados.

Así, para elaborar queso campesino, Leidy Cipagauta (comunicación personal, noviembre 7 de 2019) pone las ollas en la estufa de leña y calienta la leche a 38 grados centígrados. Gloria Romero (comunicación personal, agosto 21 de 2020) no la calienta ocasionalmente y deja que esta conserve la temperatura presentada al momento del acopio, es decir, depende del tiempo transcurrido entre el ordeño y el inicio de la elaboración. Cuando lo hace, considera 40 grados como la temperatura adecuada para el queso campesino y 50 grados para la variedad Paipa. Luz Herminda Castro (comunicación personal, febrero 7 de 2020) mantiene el líquido a 34 grados y Fernando Velázquez (comunicación personal, agosto 28 de 2019) lo calienta a 35 grados al producir el tipo doble crema. Por su parte, Elizabeth Rojas (comunicación personal, agosto 6 de 2021), cuando trabaja en el queso Paipa, prende la caldera de leña mostrada en la figura 13 y allí deja la materia prima hasta alcanzar entre 32 y 36 grados.



Figura 13. Calentamiento de la leche en caldera de leña

Fuente: equipo de investigación (casa de Elizabeth Rojas, agosto 6 de 2021)



Figura 14. Caldera de leña

Fuente: equipo de investigación (casa de Leonardo Mayorga, diciembre 19 de 2019)

El cuajado

Eduardo Ochoa (comunicación personal, diciembre 14 de 2019) explica: “el cuajo es básicamente una enzima proteolítica secretada por la mucosa gástrica del cuarto estómago de los terneros”. Por lo general, dicho estómago se saca del animal y es molido en piedra de moler,

luego se le adiciona sal y suele concentrarse en forma de pastilla. En otros países también se usa el órgano extraído de cabritos⁹ y corderos antes del destete (Cruz y Rodríguez, 2006). Según la clase de queso a elaborar, se emplea leche fría o caliente (con una temperatura de 36 a 40 grados centígrados) y de manera proporcional con la cantidad de esta se le incorpora una porción de cuajo. Luego se deja reposar esta mezcla entre 20 y 50 minutos hasta lograr la coagulación. Se obtiene así la cuajada, resultante de la coagulación enzimática de la leche gracias a la adición de esa enzima procedente de mamíferos rumiantes, llamada renina (Lozada, 2016). Claro está que también es posible lograr dicho estado de manera natural.

En la aplicación de este componente hay, igualmente, diferencias entre los campesinos. Algunos lo añaden directamente disuelto y otros lo disuelven en agua fría para mezclarlo con la leche. De hecho, aunque se acepta que la porción a añadir debe estar en concordancia con el tipo de queso, la cantidad y las características de la leche, no siempre resulta fácil descifrar cuánto se requiere en una u otra preparación y cada productor puede incluso definir un estilo propio, dependiente del tipo de cuajo y las preferencias particulares.

Gloria Romero (comunicación personal, agosto 21 de 2020) emplea media pastilla para 50 botellas y obtiene cinco o seis quesos. Leonardo Mayorga (comunicación personal, noviembre 19 de 2019), quien elabora los tipos Paipa, prensado y campesino, cuaja la leche cuando está entre 35 y 40 grados centígrados. Para 70 botellas usa a diario tres cuartos de pastilla y evita pasarse de este límite, pues si así sucede el producto queda “rejudo”. Luz Marina Patarroyo (comunicación personal, agosto 19 de 2021) coincide en que el exceso de cuajo perjudica el resultado final al cambiar totalmente el sabor y causar fermentación.

9 Esta práctica se asocia a la producción de queso de cabra en Jujuy (Argentina), donde se llama panchera a la sección del estómago o vesícula de cabras y ovejas, obtenida al momento del degüello de los animales. Luego de extraerse es vaciada, enjuagada con agua, deshidratada, rellena con sal y puesta a secar, aunque no directamente al sol. Entre más se seque, mejor ayuda a cuajar. Una vez retirada la sal, se pone en un recipiente con suero, en una olla o botella con tapa, razón por la cual toma el nombre de “panchera” (Pazzarelli, 2014).

Tras la incorporación del cuajo y una vez transcurrido el periodo promedio de 20 a 50 minutos se parte la cuajada. Este lapso también varía en razón de la naturaleza del producto, las condiciones ambientales y, en definitiva, de quien reliza del proceso. Por lo tanto, es arriesgado hablar de tiempos exactos cuando priman experiencias individuales y aprendizajes apropiados a partir de saberes que han transitado por varias generaciones (Elías, 2012). La consistencia de la cuajada y la verificación de las propiedades esperadas determinan la duración de esta fase y no el tiempo marcado explícita e instrumentalmente por el reloj.

En relación con la cuajada, sus momentos y cualidades emergen concepciones. Suele considerarse, por ejemplo, que, si se pasa de la hora, el queso no queda de buen sabor. Asimismo, como afirma Lilia Rojas (comunicación personal, enero 17 de 2020): “Si la leche está recién ordeñada hay que ponerle más cuajo y que dure por más tiempo o si no sale muy blandita”. Estas figuraciones sugieren cómo el tiempo de producción queda sujeto a creencias y representaciones acerca de la materia prima, los utensilios y las rutinas. Finalmente, la leche, su consistencia y dinámicas orientan cuándo y cómo proceder.



Figura 15. Incorporación del cuajo a la leche

Fuente: equipo de investigación (casa de Gloria Romero, agosto 21 de 2020)

Cuando la leche termina de cuajar y adquiere una firmeza justa se inicia el corte. Este paso exige suma atención ya que los gránulos débiles dispersan la cuajada y conducen a menores rendimientos, mientras que aquellos demasiado duros dificultan la separación del suero y obstruyen su uniformidad. Lilia Rojas (comunicación personal, enero 17 de 2020) recomienda cortar con cuchillo, pues si se hace con las manos la preparación se maltrata y no da el rendimiento óptimo. Rodrigo Vásquez (comunicación personal, enero 23 de 2020) respalda el uso del cuchillo y de la lira, utensilio empleado para partir piezas de queso fresco:

Se corta en cuadrícula como con la lira para que sea más fácil dejar el suero y quede la cuajada. Mucha gente coge y mete la mano y rompe la cuajada (...) La idea es que me salga todo el suero, así, amarillo y que no me salga lechoso. La olla va quedando limpia, no se está quedando la cuajada pegada. Cuando tengo exceso en el cuajo, se me pega en la pared de la olla. Antiguamente tenían barriles con un grifo y echaban la cuajada, la empezaban a asentar y el suero iba saliendo por el grifo, pero ahí se desperdiciaban los nutrientes, es más, yo antes presionaba mucho la cuajada, pero un holandés vino y quedó aterrado porque en todos los sitios espichábamos mucho la cuajada y botábamos toda la proteína que venía en la grasa de la leche, entonces ahí está la fórmula, en cómo se saca la cuajada (comunicación personal, enero 23 de 2020).

La consistencia de la cuajada varía en función de la clase de queso. Si el propósito es hacer un tipo campesino fresco, esta debe quedar más húmeda y el escurrido y el prensado deben durar menos tiempo. El tamaño del grano en el corte, a su vez, influye en la velocidad de la salida del suero y, por ende, en la humedad final del queso. El suero se separa de diferentes maneras: sacando la cuajada por medio de palas, agitándola después de cortada y retirándola en una cesta para ser amasada. Como esta se compacta por la disminución paulatina de la humedad, es fundamental tener presente el tiempo invertido en la ejecución del proceso. Una vez se culmina con éxito esta etapa se prosigue con el amasado.

El amasado

También llamado ‘resoobar’ es fundamentalmente artesanal, pues quien fabrica el queso lo amasa con sus manos. Según la tradición, el calor corporal transmitido por estas brinda a la masa características especiales, como su textura semifina, similar a granos de arroz. Desde la óptica de los productores, el contacto con la cuajada brinda una consistencia que no se obtiene con otros métodos. Al tener lugar un tiempo después de haberse retirado el suero, permite la acumulación del ácido lácteo y facilita el cambio en el sabor y la composición química de la cuajada. El manejo del producto en esta etapa influye de forma notable en la textura final y en el afianzamiento de las propiedades químicas y microbiológicas requeridas para la maduración o para proseguir con los pasos siguientes en las variedades pera y doble crema. Para Enrique Sanabria (comunicación personal, febrero 6 de 2020), gracias al amasado el queso queda homogéneo, compacto y sin porosidades. El proceso se realiza en un recipiente de madera, por lo general rectangular, llamado artesa. No obstante, de acuerdo con productores de queso Vargas como Luz Marina Patarroyo (comunicación personal, agosto 19 de 2021) las manos, además de mantener una temperatura precisa para asentar la cuajada, requieren moverse en círculos al masajear, por consiguiente, una tina o vasija cuadrada no sirve, ha de ser redonda. En lo que existe acuerdo es en la dirección de estos movimientos, pues según los conocimientos tradicionales, es necesario seguir el sentido de las manecillas del reloj, como lo confirma Rodrigo Vásquez (comunicación personal, enero 23 de 2020): “todo es energía, no se debe trabajar nunca al revés de lo que marca el reloj”.

La adición de sal es igualmente de importancia. Se incorpora de forma manual y se distribuye con uniformidad, en una medida que se determina en consonancia con los saberes adquiridos tras generaciones de trabajo. Como ocurre con el cálculo “a dedo” de la temperatura o del cuajo en proporción con las botellas de leche, esa cantidad se relaciona con imaginarios de los productores y refleja un conocimiento tradicional vigente. Aunque existen manuales como el editado por Cruz y Rodríguez (2006) para la elaboración de queso con leche cruda en los que se brindan recomendaciones sobre este particular, los campesinos manejan sus propias unidades de medición.



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Liliba Carolina Pinzón Camargo

Un “puñado”, una “manotada”, no son fácilmente asociables con los sistemas universales de referencia.

Este ingrediente inhibe el crecimiento de microorganismos, facilita el control de la acidez y la humedad, mejora el sabor, la textura y la apariencia (Niño, 1985), ayuda a desuerar la cuajada y favorece el escurrido y la maduración. Leidy Cipagauta (comunicación personal, noviembre 7 de 2019) advierte que si se añade sal en exceso “tocaría madurarlos para hacer queso Paipa, porque ya para campesino no pasa”. En efecto, para esta variedad se añade el doble de la medida usada en otras, lo cual ayuda a secar el producto, a darle su sabor y conservarlo. En el caso contrario, María Helena Monroy (comunicación personal, septiembre 12 de 2019) afirma que, si no se agrega suficiente sal, la masa puede “esponjarse”.

De acuerdo con Gauna (2005), la incorporación de cloruro de sodio en la preparación de derivados lácteos apunta, principalmente, hacia los siguientes objetivos: contribuir con el realce del sabor, aportar a la formación de la corteza, servir (junto al prensado) como complemento del desuerado, e inhibir el desarrollo de la flora indeseable, puesto que funciona como barrera contra las bacterias y favorece la conservación del producto.



Figura 16. Aplicación del desuerado

Fuente: equipo de investigación (finca El Pinal, de Rodrigo Vásquez, enero 23 de 2020)



Figura 17. Cuajada lista para el amasado

Fuente: equipo de investigación (finca El Pinal, de Rodrigo Vásquez, enero 23 de 2020)

El prensado

Tras el amasado, la cuajada se envuelve en un lienzo o paño y se deposita dentro de un molde hecho con esparto, llamado estera, o tubos PVC, con el fin de darle su textura compacta, su forma (redonda, cuadrada, rectangular) y su tamaño (grande o pequeño), al tiempo que se termina de sacar el suero. En esta fase, a la par de implementos de madera y piedras de río de un peso específico, se usan las manos, los codos e incluso las rodillas. Esto evidencia su carácter artesanal y como expresión de conocimientos acumulados. Se trata, en palabras de Chartier (2012), de prácticas y tradiciones culturales que adquieren sentido en el contexto.

La estera empleada en el proceso es un cinturón ancho, alargado y delgado en las puntas, que imprime una figura trenzada alrededor del queso. El esparto con que se teje es una planta nativa de la provincia. Las otras herramientas (hormas de madera, prensa, tubos PVC) se usan para ejercer presión sobre la masa envuelta en tela para protegerla de microorganismos, de modo que reciba el peso suficiente y sea compactada en su totalidad. Al día siguiente se termina de alistar: “yo moldeo el queso con un cuchillo. Quito los bordes para darle una

mayor presentación, y si es el caso, comenzar con la maduración” (Lilia Rojas, comunicación personal, enero 17 de 2020).

Los quesos solían ser redondos y podían pesar algo más de 20 libras. Con la reducción del tamaño se obtuvieron unidades de 12 a 15 libras y ante la demanda de productos de una libra (500 gramos), se ha estandarizado su elaboración.



Figura 18. Prensado con esteras

Fuente: equipo de investigación (casa de Gloria Romero, agosto 21 de 2020)



Figura 19. Prensado con moldes hechos de tubos PVC

Fuente: equipo de investigación (casa de Leydi Cipagauta, noviembre 7 de 2019)

Un momento complementario del prensado es el escurrido. Consiste en poner tablas y piedras grandes sobre el queso contenido en los moldes, durante un periodo de 8 a 24 horas, según la variedad a elaborar. Sin embargo, a expensas de estos materiales, a los productores tanto pequeños como grandes se les ha exigido adquirir prensas que muchos no han logrado conseguir, otros se resisten a implementar y algunos, ante estas exigencias sanitarias y de salubridad, han preferido retirarse del oficio. Sobre los cambios observados en los utensilios Gustavo Rojas (comunicación personal, febrero 14 de 2020) comenta:

Pues la evolución ha sido bastante porque antiguamente el queso se hacía en moldes que eran en madera, después ya lo fueron pasando al PVC, hoy en día ya es en acero inoxidable, igual pasa con las tinas de cuajado, anteriormente eran también en madera, se llamaban redomas, después ya fueron en tinas de aluminio, de bronce y ya hoy en día se utiliza es casi todo acero inoxidable.



Figura 20. Ecurrido durante el proceso de prensado

Fuente: equipo investigativo (izquierda: casa de Elizabeth Rojas, agosto 6 de 2021; derecha: casa de Gloria Romero, agosto 21 de 2020)

Las etapas descritas de la elaboración de queso se ajustan a representaciones, simbolismos y tiempos particulares, derivados de los saberes tradicionales. Por eso, retomando lo planteado por Berger y Lukhmann (2001), han generado una sedimentación intersubjetiva al constituir un depósito común de conocimientos enraizado en la objetivación de experiencias compartidas, las cuales pueden transmitirse de generación en generación. Se comparten así procesos, momentos, tiempos y referentes en torno a las acciones, los utensilios y sus usos, para articular una base común que puede oficiar como fundamento de identidad.

Dentro de este acervo, existe una concepción respecto al temperamento y la personalidad de quien prepara el producto. No solo se refiere al aprovechamiento de habilidades y destrezas para la ejecución satisfactoria de una actividad, sino que también se remite al plano de lo emocional y subjetivo. Se trata de la convicción de que se debe estar en un estado de tranquilidad al acometer el proceso: “hay genios de genios. Unos sirven para hacer queso y otros no, porque, por ejemplo,

a las personas que tienen mal genio se les daña la leche, no les sale” (Leidy Cipagauta, comunicación personal, noviembre 7 de 2019).

Se cree firmemente que las características psicológicas y personales influyen en las propiedades del queso. Por tal razón, no todas las personas pueden elaborarlo. Para lograr un artículo de calidad, las cualidades humanas, el humor y el estado de ánimo son relevantes. Debe existir una conexión de los participantes en la producción con los diversos procesos, de lo contrario, la leche puede no cuajar o tomar un sabor distinto. Rosa Helena (comunicación personal, noviembre 19 de 2019), coincide en que los resultados del proceso dependen del genio y la mano. Por eso, sus tres hijos le ayudan a recoger la leche, pero nada más:

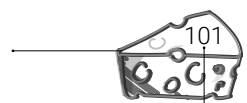
Los tres hombres que tuve, ninguno; eso se ve de una cómo es el genio, va uno haciendo bien todo y refregando la cuajada cuando se le empezó a volver supiuda, como seca, así; o apriete y se empezó a salir el suerito y eso seco como reseco y eso no queda que ni para ponerle prensa; uno lo sacó y se florió¹⁰.

Es frecuente recomendarle a quien se encuentre de mal humor, con tristeza o angustia, abstenerse de hacer queso. Para Leidy Cipagauta (comunicación personal, noviembre 7 de 2019), si la persona es déspota, la cuajada se agría. La importancia del carácter también es enfatizada por María Helena Monroy y Álvaro Cuevas:

hay personas de que hacen el queso y al otro día ya está agrio, no porque la leche haiga estado ácida o, por ejemplo, usted prepara un alimento y si es de mal genio, al otro día está pero agrio, enton' en ese sistema también coinciden muchas cosas (comunicación personal, septiembre 12 de 2019).

No resulta improcedente considerar que todas estas valoraciones, igualmente arraigadas en esa herencia simbólica inherente a la preparación tradicional, tengan incidencia y se reflejen en la textura, el sabor y olor del producto. Este “factor humano”, que quizá ayude a

10 Cuando el queso se “flore” ha sufrido dos condiciones indeseadas: consistencia blanda y sabor agrio.



enriquecer cada queso elaborado, posiblemente haya desaparecido de la producción masificada, realizada en esencia por máquinas. En este orden de ideas, es preciso reevaluar el oficio artesanal, como expresión cultural, frente a lo industrial.

Variedad de quesos en Paipa

Los quesos en Paipa se diferencian por sus procesos de producción, el lugar donde se elaboran y su utilización. Aun así, el queso Paipa, variedad con denominación de origen, ha centrado la atención de las administraciones locales y de las grandes empresas productoras. Esto ha derivado en un posible desconocimiento de los otros tipos y de su significado social y cultural. Ante esta realidad, se presenta a continuación una revisión de cada uno de ellos.

Queso campesino fresco

Fresco, de color blanco, consistencia compacta y suave, a diferencia de otros tipos conserva una gran cantidad de líquido y acompaña la alimentación diaria de los habitantes. Por su alto contenido de suero debe consumirse rápidamente o refrigerarse, para evitar la contaminación. En la caracterización quesera realizada a partir de un taller con estudiantes de secundaria¹¹, se le reconoció como un poco salado, blandito y cremoso, de textura grumosa pero muy sabroso.

A pesar de la incertidumbre y las dificultades generadas por una eventual prohibición de su comercialización, su elaboración significa aún el sustento de múltiples familias campesinas. Entre estas se encuentra la de Adela Camargo, quien recuerda que en el área rural este queso era el fuerte entre la abundante producción, pero

hoy en día es un queso que está proscrito prácticamente por disposiciones legales, entonces ya los almacenes, los almacenes de cadena no compran queso campesino, hay que pasteurizarlo y

11 Taller realizado con estudiantes del grado noveno de la Institución Educativa Técnica Agrícola de Paipa el 17 de octubre de 2019.



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albessano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocio Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

hay que tener la fábrica con todo al día, pero no, uno sabe que eso son disposiciones que buscan favorecer a los grandes empresarios. (comunicación personal, noviembre 19 de 2019)

Queso Vargas

Originario de la vereda Pantano de Vargas, se le reconoce por sus características únicas. A diferencia del queso fresco, no contiene suero, es más consistente, no se deshace con los dedos y al quitarle el prensado toma un color amarillo. En un principio preparado con leche cruda, a partir de las medidas dispuestas por el Invima en la primera década del siglo XXI se elabora con leche pasteurizada, pero ha perdido algunas de sus propiedades naturales. Una familia produce en promedio 40 libras aunque los productores admiten que no sirve para hacer arepas, alimento típico en la región para el cual se usa el tipo fresco. Esto reduce sus ingresos: “Nosotros vendemos queso para todo lo que es la fábrica de arepas del puente de la Balsa. Entonces, pues nosotros toda la vida producimos leche y hacemos quesos” (William Ochoa, comunicación personal, diciembre 14 de 2019). Aun así, al ser una variedad que no escurre, es habitual prensarlo y transportarlo a otras zonas del país como los llanos orientales y la ciudad de Bucaramanga.

Cabe mencionar que en esta vereda los habitantes han subsistido por décadas con la producción quesera¹². Desde muy pequeños, los miembros de las familias se incorporan al trabajo y aprenden sus procedimientos. Personas como Fernando Buitrago (comunicación personal, agosto 19 de 2021) decidieron trasladarse a la región –en su caso procedente de Bogotá– organizarse, aprender el oficio y dedicársele por completo. Incluso, él creó “Lácteos San Fernando”, fábrica que comercializa una variedad de quesos para ser distribuidos en loncherías y supermercados. Sin embargo, en su momento, muchos productores tradicionales no fueron reconocidos por el Invima y abandonaron esta fuente de supervivencia.

12 Así se constató en el taller realizado con productores de queso Vargas en el Centro de Memoria Vereda Pantano de Vargas el 19 de agosto de 2021.



Figura 21. Queso Vargas

Fuente: equipo de investigación (fábrica de arepas San Cristóbal, sector puente de la Balsa, Vía Paipa - Duitama, agosto 14 de 2021)

Queso campesino prensado

Leidy Cipagauta (comunicación personal, noviembre 7 de 2019) destaca como sus características que no queda muy salado, es consistente, blando, seco y fresco a la vez. Existen variantes en su preparación que inciden en la consistencia y el sabor, aunque su proceso se asemeja al del campesino propiamente fresco. Mientras este último se torna blando y conserva abundante suero, la cuajada del prensado es más seca pues se le evacúa una mayor cantidad de líquido. La diferencia central radica entonces en el escurrido. William Ochoa (comunicación personal, diciembre 14 de 2019) lo desuera hasta la mitad, le añade sal, acaba de retirar el suero y lo prensa sin refregarlo. La sal cumple un papel decisivo al final de la elaboración al ayudar a disminuir la humedad hasta dejarle poca o nada, como también al favorecer su conservación. A veces inicia una maduración ya que los factores ambientales y climáticos del entorno propician este proceso.

Gloria Romero (comunicación personal, agosto 21 de 2020), quien también hace un queso cuadrado con cuajada molida, vende el prensado cada domingo en Duitama. Sabe que este suele permanecer apto para el consumo por un periodo prologando –a mayor sequedad aumenta su grado de conservación– pero es igualmente consciente de que entre

más tiempo transcurra, su color se torna amarillo y su consistencia más dura, lo cual no siempre agrada a los compradores.

Gabriela, subraya que el escurrido y la adición final de sal son pasos esenciales para lograr el producto esperado:

Si está sequita pero no le sacó toda la grasa porque, como le digo, como eso da el suerito, uno lo va sacando, lo va sacando, entonces cuando ya la cuajada esté así, la saca uno y la pone a enfriar un poquito y luego tiene las hormas y hace los quesitos, se le zampa salecita, al gusto más o menos, que no quede muy salado (comunicación personal, febrero 21 de 2020).

Gabriela (comunicación personal, febrero 21 de 2020), ha ido perfeccionando su técnica a través de capacitaciones que buscan encaminar la producción hacia los parámetros definidos por el Invima para asegurar la calidad y regular la comercialización: “Como todo, a la vez del tiempo uno va trabajando y ahí se va dando cuenta cómo van quedando las cosas, pero fue por una señora que vino del SENA [Servicio Nacional de Aprendizaje] que fue la que nos dio una media clase”.

En definitiva, la preparación con la atención centrada en el escurrido se orienta a lograr un producto de alta capacidad de conservación que pueda transportarse a largas distancias. Al respecto, Rita Avendaño (comunicación personal, febrero 14 de 2020) cuenta que le envió un par a una hija en Estados Unidos: “le mandé dos quesitos de libra, pero yo (...) lo prensé bien, bien sequitos (...) sin una línea de suero y no lo dejé en la nevera, porque si se deja en la nevera, en la nevera no seca”. De hecho, los consumidores lo identifican por su duración sin necesidad de refrigeración, pues llega a permanecer en buen estado alrededor de 15 días en la nevera o por fuera de esta, sin soltar suero ni cambiar de sabor o textura.

Si bien la mayoría de habitantes rurales prefiere el queso fresco, el prensado tiene amplia demanda para el consumo tradicional. En la región es uno de los más reconocidos y su producción es extensamente aceptada como una tradición.



Figura 22. Queso prensado

Fuente: equipo de investigación (casa de la señora Gloria Romero, agosto 21 de 2020)

Queso mantequilludo o de hoja

Es un queso delgado cuya diferencia con el doble crema, se encuentra en la cuajada. Su elaboración sigue el mismo proceso: cuajado, cortado de la cuajada y escurrido, hasta sacar la mayor cantidad de suero. En este punto aparecen variaciones, como describe doña Gabriela (comunicación personal, octubre 19 de 2019), experimentada productora residente en Palermo: “empezaba a moler para que quedara eso bien molida y si quedaba muy seca se le zampaba un trisito de lechesita, de suerito, dice uno, y hacia uno los tales quesos en hoja”. Fernando Velázquez (comunicación personal, agosto 28 de 2019) agrega: “para hacerlo, la cuajada no se debe recocinar”. Después de retirarse de la horma se pone en una tablita y se deja amarillar al aire libre. Fernando recuerda que las abuelas lo preparaban en una piedra de moler donde machacaban la cuajada, luego lo envolvían en hojas de ría o risgua para garantizar su conservación y frescura y así se llevaba a vender al mercado. Cuando llega a los consumidores se degusta con pan, bocadillo, tortillas, ensaladas, empanadas y otros aperitivos.

Queso pera

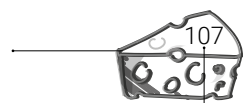
Fresco, ácido, de pasta hilada y semimadurado, es reconocido por tener un sabor suave, ligeramente dulce y ácido, aportado por la sal (Caballero y Portilla, 2009). Suele acompañar ensaladas, es degustado en postres y acrecienta el sabor en las carnes. Aunque su preparación es igual a la del quesadillo, elaborado en los municipios boyacenses de Boavita, Belén, Tunja y La Uvita, este se diferencia por incluir dulce de guayaba. Una particularidad de la preparación del queso pera es la mezcla de dos tipos de leche: fresca y ácida. La acidez óptima de la mezcla de leches debe estar entre los 33 y 36 °D¹³. Después se calienta a fuego lento hasta obtener una temperatura de 30 a 35 °C” (García y Ochoa, 1987).

En un intento por innovar y aprovechar la cuajada que no ha sido consumida rápidamente, Ligia Sánchez (comunicación personal, noviembre 8 de 2019) y una vecina se ingeniaron una forma de hacer queso que asociaron con el tipo pera. El procedimiento consiste en hervir la cuajada en una cacerola con agua y sal, cocerla de forma similar a como se hace con el doble crema y verterla en esteras. Ellas han preparado esta variedad por encargo, como también las cuajadas, especialmente para familias de Bogotá que pasan el fin de semana en Paipa.

Queso siete cueros

Deleite tradicional en Paipa, hace parte del grupo denominado “quesos de mano”, perteneciente a la familia de los quesos de pasta hilada (*mozzarella*, de tipo francés, charaleño y quesadillo). “Es un queso fresco ácido, elaborado a partir de leche fresca de vaca y no madurado” (Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos [ICTA], 1988, p. 9). Su denominación se debe principalmente a la elasticidad: cuando se termina de moldearlo, se extiende y se va doblando con el fin de obtener una espiral en capas y un pronunciado ombligo en el medio.

13 °D: grados Dornic. Corresponde al control de acidez en productos lácteos. Un grado Dornic equivale a 0.1 g/l de ácido láctico.



Su elaboración inicia con la creación de un cultivo al que se adicionan bacilos¹⁴. “Se deja la leche trasnochada, eso es lo que llaman cultivo y tiene que ir revuelta con leche fresca para que quede el queso” (Gloria Romero, comunicación personal, agosto 21 de 2020). En esta etapa, llamada acidificación de la cuajada, con ayuda de la temperatura, de las bacterias predominantes y de la gran formación de ácido láctico, se concluye la fermentación de la lactosa. “Con la fermentación, la cuajada aumenta de volumen, adquiriendo una estructura esponjosa y elasticidad en un medio caliente” (ICTA, 1988, p. 21).

Queso Doble Crema

Su producción implica reunir distintos tipos de leche. La del ordeño de la jornada de la tarde se deja reposar y “natiar” o “mantequillar”, se examina que tenga un ligero sabor ácido y se revuelve, al día siguiente, con la leche fresca recién ordeñada. Posteriormente se agrega una pasta de cuajo que

luego se le zampa en cruz a la leche, y la leche ya la tiene uno encima de la estufa, en una ollita y ella ya está recibiendo calorcita, si me entiende sumercé, le echa uno el cuajo ahí, nosotros acostumbramos a hacer una crucecita y a lo que empieza como a partir eso, como a cuajar un poquito, entonces coge uno un cucharón grande y la rebulle pasito, pasito, y la sigue ahí dejando y ella empieza a llorar el suerito, le pone uno un colador y en el colador uno va sacando el suerito, va sacando el suerito y qué sumercé, lo echa a una vasija para los animalitos, para los perros, para los marranos, bueno, poco a poco, cuando ya está, que le queda por ahí digamos sumercé, unas dos botellitas de suero a esa leche, a esa cuajada, la saca uno y la echa en un pailón, en una pailita y ahí si le zampa más calor, más calor, más calor y empieza uno a sacarle ese suerito y con un cucharón grande se bate, se saca, se saca hasta que ella da hebra y se seca la vasija (Gabriela, comunicación personal, noviembre 19 de 2019).

14 Los bacilos son bacterias en forma de bastoncillo o filamento, que según la especie es más o menos largo.



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocio Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

Esta cuajada que logra estirarse se compara con una hebra elástica. Para obtener tal resultado debe extraerse todo el suero, luego se enfría y se adiciona sal para darle el sabor. Gabriela recuerda que su mamá hacía este queso y ella, desde muy niña, también lo preparaba junto a su hermana.

Llama la atención hacer la cruz al iniciar el proceso. Esto tiene un sentido religioso: encomendar la producción a un ser supremo para que salga bien. Se trata de un acto inmerso en el universo de significados derivados de la institución religiosa, asimilado en la cotidianidad y paulatinamente sedimentado hasta formar parte de las tradiciones (Berger y Luhmann, 2003). No solo se da en la elaboración de este queso sino que se replica constantemente.

La diferencia del doble crema con el siete cueros es que tanto la leche como la cuajada se recocinan hasta lograr una masa consistente, como la describe Gabriela (comunicación personal, octubre 19 de 2019): “hasta que llega y queda como un montoncito eso y ahí si uno corta con el cuchillo o con la mano o con lo que pueda y ahí echa en las hormitas”. Esta mujer es de la vereda Chinatá de Gámbita, en el departamento de Santander, región fronteriza con Boyacá donde se comparten experiencias de vida, clima, vegetación y expresiones culturales comunes a una región, trascendentes a la división política. Allí las prácticas se entrelazan y generan conocimientos que transitan de una generación a otra.

Fernando Velásquez (comunicación personal, octubre 19 de 2019) anota que la elaboración de este queso puede alterarse por distintas razones: si se añade mayor cantidad de leche ácida o fresca, si el calor es mucho o poco, incluso la personalidad, es decir, el genio de la persona que prepara puede dañar la cuajada.



Figura 23. Queso Doble Crema

Fuente: equipo de investigación (plaza de mercado de Paipa, agosto 28 de 2019)

Requesón o queso Ricotta

Rodrigo Vázquez (comunicación personal, enero 23 de 2020) lo define como blanco y de textura fina, por lo cual es adecuado para esparcirse y untarse al pan, a galletas y arepas. Para obtenerlo se hierva el suero nuevamente.

Queso Paipa

Es el único queso semimaduro hecho en Colombia a partir de leche cruda y fresca, natural y sin pasteurizar. De color amarillo claro, levemente brillante, pasta amasada y prensada, posee orificios y ligeros cortes corrugados en su corteza de hasta 5mm de espesor, textura semidura seca, carente de arenosidad y difícil de deshacer con los dedos, aroma rancio suave y sabor ácido moderado o amargo suave (López, Becerra y Borrás, 2018; Londoño, 2011). Sus propiedades físicoquímicas únicas, generadas por la salinidad de los suelos donde pasta el ganado, la alimentación y las razas de este, la calidad de su leche, el clima, el ambiente circundante y la ubicación geográfica del territorio donde se origina, conjuntamente con su maduración y, sobre todo, su significado sociocultural y la articulación de saberes tradicionales en su preparación, lo llevaron a recibir en 2011 la

denominación de origen¹⁵. En esta, se definió la zona comprendida por Paipa y Sotaquirá (una población próxima) como la única donde se produce.

Respecto a su singular sabor ácido, José Castellanos (comunicación personal, diciembre 12 de 2019), docente investigador del Departamento de Biología y Microbiología de la Universidad de Boyacá, afirma que se debe a la presencia de bacterias ácido-lácticas que le dan esa y sus otras características organolépticas.

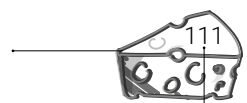
En un taller sobre las cualidades de este queso realizado con estudiantes de secundaria¹⁶, los participantes lo calificaron como no tan salado, en comparación el campesino, ni tan duro ni dulce como el pera, de envoltura externa dura y salada y sabor ‘picho’, para indicar con este término una percepción de desagrado. En realidad, a la mayoría de niños y jóvenes no les gusta el tipo “paipano”, cuya maduración origina ese sabor “raro” y se identifican más con las variedades campesino y pera al encontrarlas dulces, además, les agrada sentir la humedad del suero presente en estas, al ser una sensación de frescura.

Una etapa inicial de la producción es el calentamiento de la leche cruda, para lo cual se usan bombillas de alto voltaje, agua caliente o calderas que elevan la temperatura del líquido dentro de un rango de 32 a 40 grados centígrados. También es necesario cortar la cuajada y desuerarla, pasos que se completan manualmente e involucran conocimientos tradicionales.

Como sucede con otras variedades, a través del prepresado y el amasado el queso entra en contacto directo con las manos campesinas. Esto lo destaca Adriana Rojas (comunicación personal, agosto 19 de 2021), al afirmar que se trata de acciones insustituibles por métodos industriales. Para esta heredera de la tradición, el proceso para lograr el tipo Paipa es único, pues requiere mayor atención, implica consentir el producto, desde que sale de la leche hasta cuando se entrega al consumidor, y lleva inmerso el calor humano. Además, el cuidado se extiende hasta la

15 Mediante la Resolución 0070802 de dicho año que resuelve declarar la protección de la denominación de origen del queso Paipa, a partir de una solicitud radicada por la alcaldía del municipio en 2009.

16 Taller con los estudiantes de grado noveno de la Institución Educativa Técnica Agrícola de Paipa, realizado el 17 de octubre de 2019.



maduración, ya que en la cava es preciso girar y limpiar la masa. Leidy Cipagauta (comunicación personal, noviembre 7 de 2019) confirma el valor del amasado, pues el calor manual ayuda a madurar el queso y entre más se manipule más se calienta. Así puede quedar seco antes de pasarlo a la prensa.

Lilia Rojas (comunicación personal, enero 17 de 2020) explica que una vez el queso se desprensa, es preciso llevarlo a un sitio cómodo, con temperatura adecuada, donde continúe el secado. En este momento se le quitan los bordes, se moldea para mejorar su apariencia y se verifica que esté tomando su color amarillo homogéneo. Seguidamente, se da paso a la maduración.

La maduración tiene lugar después de la desprensada y es la última fase en la cual se determina la edad del alimento y se consiguen sus matices gastronómicos. Debe durar alrededor de tres semanas, correspondiente a 21 días en promedio. A lo largo de este periodo, los componentes sufren de forma progresiva transformaciones bioquímicas. El queso se introduce en una gavera o se pone sobre repisas de madera y se habilita la circulación del aire a través de dichos utensilios. Asimismo, se voltea entre dos y cuatro veces al día con el fin de airearlo, nivelar su humedad, homogeneizar su secado y brindarle una apariencia agradable. Aparentemente, en épocas soleadas la maduración se demora más, de manera que las temperaturas bajas y los climas húmedos se consideran lo adecuado. Debe prestarse atención para evitar la acumulación de hongos sobre la corteza pero si esto ocurre, es vital limpiar con agual para evitar la proliferación.

Los implementos de madera empleados han sido motivo de controversia entre funcionarios del Invima y productores tradicionales. Para los primeros, el material propicia la aparición de bacterias, pero según los segundos, gracias a este el producto adquiere su sabor y aroma particulares. Además, coinciden con lo señalado por Robayo y Pachón (2013) en el sentido de que sirve para absorber la humedad y la grasa contenida en el queso, desprendida durante la maduración. Claro está que reconocen la necesidad de evitar herramientas hechas con especies como el pino o el cedro macho, pues pueden afectar el sabor o el color.

Las características iniciales del queso se transforman a medida que transcurre la maduración. Al comienzo es blanco y poco a poco toma



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilia Carolina Pinzón Camargo

su coloración amarilla brillante. También puede ser intervenido para darle una consistencia con mayor blandura o dureza. El sabor ácido se va acentuando y queda menos fuerte. La masa, al principio elástica, algo grasosa y poco soluble, se torna soluble y gana plasticidad. Estos son resultados de los cambios químicos experimentados por los componentes de la cuajada fresca. Néstor Fonseca (comunicación personal, junio 18 de 2021) enfatiza que con el paso del tiempo se vuelve más compacto y se acentúa el amarillo de su cáscara. Este aspecto facilita su comercialización.

Otro cambio observado es la disminución de la cantidad de agua, si bien todos los quesos pasan por esta pérdida de líquido que contribuye a la caracterización de cada tipo. Por ejemplo, el Paipa lo pierde en abundancia. Con el paso de los días, mientras se seca, se va formando su corteza dura y una vez que esta ha quedado definida, aunque no impide la salida de agua reduce la velocidad de tal fenómeno.



Figura 24. Quesos en maduración

Fuente: Equipo de investigación (casa de la señora Elizabeth Rojas, agosto 6 de 2021)

Para comercializar este queso, el Invima exige empacarlo al vacío o guardarlo en una bolsa plástica. Por eso, para llevarlo a los mercados, los campesinos lo forran en este material el día previo. Así se impide que siga madurando, mientras respira y libera la grasa aún presente en su interior. Al venderlo, recomiendan a los compradores retirar esa

envoltura una vez lleguen a su destino, como también evitar meterlo en el refrigerador, pues pierde sus propiedades naturales.



Figura 25. Queso Paipa de las empresas Campo Real y Quesos de Paipa
Fuente: equipo de investigación (loncherías, agosto de 2021)

Derivados lácteos

Son alimentos no siempre asociados con el queso, pero también extraídos de la leche, destinados al consumo y la venta. Entre estos se encuentra la *cuajada*, una parte de la materia láctea que se obtiene por medio de coagulación. Para su preparación, la leche cuajada se escurre y antes de incorporarle sal y prensarla se extrae este primer producto. En Paipa se vende en el mercado, donde se compra extensamente para ser consumida en forma directa con postres o mientras se siguen dietas, al igual que para hacer amasijos.

La *mantequilla* se elabora a partir del suero escurrido por el queso. Según Bonet, Dalmau, Gil, Gil, Juárez, Matía y Ortega (2015), una cucharada sopera de este producto contiene 12 gramos de grasa, 7 gramos de ácidos grasos saturados, 31 miligramos de colesterol y 100 calorías. Posee entonces un alto contenido de estos elementos, al igual que vitaminas A y D. También puede usarse para preparar alimentos, en especial almojábanas o mantecadas.

El *suero* es una solución acuosa compleja con un contenido de casi un 7% de sólidos solubilizados, es decir, que pueden disolverse. Estos se componen, aproximadamente, de un 10 a 12% de proteínas, 74% de

lactosa, 8% de minerales, 3% de grasa láctea y ácido láctico (Morr, 1989). Hay un tipo dulce y otro ácido. El primero se obtiene de la coagulación enzimática¹⁷ de la leche y el segundo se logra por la acidificación¹⁸ de ácidos orgánicos empleados en la preparación de queso fresco. Los campesinos lo usan con frecuencia como alimento complementario para los animales en sus fincas.

Como puede reconocerse tras revisar los quesos y derivados lácteos producidos en la región, existe una dinámica de aprovechamiento de la leche que se orienta a ampliar la oferta gastronómica de productos lácteos. Esto, en definitiva, crea oportunidades en el mercado, reivindica y afirma una tradición arraigada.

El queso Paipa y la denominación de origen. De la producción artesanal a la producción industrial

En este aparte se describen e intentan comprender los cambios suscitados en la producción quesera a partir de la denominación de origen del queso Paipa. Este reconocimiento, a pesar de su valor, ha traído consigo tensiones enmarcadas en la oposición entre tradición y modernización. Esta última se asume como la definición de un paradigma oficial que se refleja en la definición de políticas de seguridad alimentaria y la consecuente introducción de normas y parámetros de bioseguridad. Antes de emprender este análisis, es relevante considerar los debates surgidos en torno al origen de esta variedad, como también el proceso mismo de la denominación de origen.

Origen del queso Paipa

Aunque esto sigue siendo un enigma y las versiones son disímiles, para los productores el protagonismo recae en sus familiares, quienes fueron pioneros del oficio que valoran como una tradición de más de cien años y cinco generaciones. Algo al parecer cierto es que esta producción

17 Este es el proceso en que intervienen las enzimas del cuajo y las proteínas de la leche para coagularla.

18 Esta es la transformación del ph para crear diversos tipos de queso (Mullen, 2018).

está vinculada con un legado hispano, lo cual es consecuente con la presencia y preponderancia española en el territorio boyacense desde la Conquista del siglo XVI y hasta la Independencia en el XIX. Si bien Eduardo Campuzano (comunicación personal, febrero 14 de 2020) relata que solo hasta la segunda mitad del siglo XIX se trajeron a Paipa y Sotaquirá las primeras vacas, en gran parte de ganado cimarrón, un documento conservado en el Archivo General de la Nación en Bogotá da cuenta de una visita efectuada en 1778 a Paipa, por aquel entonces un pueblo del virreinato de Nueva Granada, donde se identificaron hatos ganaderos, particularmente en El Salitre, pero no se menciona producción de leche ni de queso. Por el contrario, Gómez (2013) hace notar que en el siglo XVIII sí puede ubicarse este producto con la denominación de queso amarillo o reinoso y coincide con lo expuesto por Ochoa (2012), en relación con un posible origen asociado con las caravanas que circulaban entre Boyacá y Santander hasta la frontera con Venezuela por el camino real, ruta con posadas y paradores donde se le vendía acompañado con chicha y mogollas para el consumo de los viajeros. Esta es una probabilidad consecuente con el alto valor nutricional y proteínico del alimento, de modo que ingerirlo podía ser favorable para sobrellevar largas caminatas y trabajo pesado.

Adicionalmente, transportarlo mientras se recorrían parajes quizá remotos y distantes entre sí se armoniza con una hipótesis recurrente sobre la génesis de esta variedad. Se trata de un surgimiento motivado en la necesidad de evitar el deterioro del queso prensado y escurrido para trasladarlo a grandes distancias, como las que debían cubrirse, con frecuencia a pie, durante la época colonial y hasta comienzos del siglo XX. En aquellos viajes de varios días, un queso sin las propiedades adecuadas para conservarse tomaba una consistencia distinta a la original y probablemente se dañaba. Se experimentó entonces hasta llegar al proceso que involucra saberes tradicionales, una calidad de leche especial, la exposición al aire libre en estantería de madera y las demás particularidades ya descritas que determinan el resultado final (Neira y De Silvestri, 2005).

Ciertamente, eran largos los caminos que debían transitarse a pie o en ocasiones en bueyes o a lomo de mula, según las travesías y las condiciones climáticas. Algunos autores han planteado que para



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

conservar el queso por más tiempo, tanto durante esos trayectos como en los periódicos e igualmente prolongados recorridos hacia los puntos de venta y distribución, fue preciso disminuirle el contenido de agua, prensarlo más y guardarlo en las repisas de madera durante dos o tres semanas, donde corriera el aire frío. En el mercado de Paipa solían comercializarse las unidades y desde allí eran llevadas a distintas regiones del país y a Venezuela, sin dañarse (Neira y De Silvestri, 2005).

Así como ocurre con su origen, otras preguntas relacionadas con el queso Paipa resultan también de compleja resolución. ¿Cómo era en sus comienzos? ¿Cómo se producía? ¿Quién lo hacía? ¿Qué referentes tienen las familias sobre la cultura vinculada a su producción? Es aventurado afirmar exactamente quién lo elaboró por primera vez. La mayoría de productores alude a tradiciones familiares, otros, como Leonardo Mayorga y los hermanos Lilia y Narciso Rojas, confiesan haber aprendido con expertos, en especial el señor Santos Lara. En el Pantano de Vargas, donde la población reconoce una extensa tradición ganadera y quesera, la variedad campesino prensado, del que quizás se derivó el Paipa, era preparado por un residente de la zona de nombre Santos Sánchez. Hay quienes sostienen que en sus inicios solo se producía en la población vecina de Sotaquirá, lo cual, sin ser improbable, entraña la dificultad de limitar espacialmente ese origen a una porción de un territorio que se ha caracterizado por la herencia cultural compartida, la interacción de grupos sociales y las relaciones de mercado.

Lilia Rojas (comunicación personal, enero 17 de 2020) rememora que hacia 1950 su hermano Narciso, en algún momento entre los 10 y 12 años de edad, salió del municipio de Belén y se dirigió a una vereda llamada Corintos - El Paraíso, donde empezó a trabajar en una fábrica de quesos. Narciso continuó en el oficio y llegó a ser dueño de Lácteos Cartagena. Néstor Fonseca (comunicación personal, junio 18 de 2021) conoce bien que los propietarios de esta empresa, reconocida como pionera en la producción quesera, proceden de una familia de Belén, han trabajado por varios años en la actividad y en sus comienzos, tras establecerse en la frontera entre Sotaquirá y Paipa, elaboraban un queso más seco y escurrido que se dejaba madurar y era también llevado a Bogotá.

Otras remembranzas de Lilia se remontan a su infancia, cuando a finales de los años cincuenta iba al centro de Paipa y cargaba en un canasto leche, mantequilla, huevos y quesos que vendía a unos señores de apellido Perico y a otras personas. “Recuerdo que los quesos eran grandes, no se llamaban Paipa, sino queso madurado”. En aquel entonces la leche se cuajaba en las tinas llamadas redomas y la cuajada se amasaba en bateas de madera de las que se sacaban entre 28 y 30 libras. Además, el “pañal” del alimento no era de paño blanco sino de fique. Esta versión la comparte Leonardo Mayorga (comunicación personal, diciembre 19 de 2019), de la vereda El Curial en Palermo, donde la preparación es similar.

Relatos semejantes sobre la elaboración de antaño afloran en empresarios como Fanny Cárdenas (comunicación personal, febrero 14 de 2020), Nelsy Leguizamón (comunicación personal, febrero 14 de 2020) y Gustavo Rojas (comunicación personal, febrero 14 de 2020), al igual que en Pedro Antonio Fonseca (comunicación personal, octubre 3 de 2019), campesino de la vereda Caños, cuya infancia transcurrió en el medio rural, cerca del cuidado de las vacas y la producción de queso que estaba a cargo de sus padres.

Además de estas personas, otros residentes de la región crearon hace alrededor de 60 años sus empresas de fabricación quesera, las cuales han sido el principal soporte de su sustento. Al queso bien escurrido, de sabor madurado, consistencia dura y olor fuerte que elaboraban en las veredas y en municipios como Sotaquirá y Belén no lo llamaron originalmente Paipa, pues este nombre se acogió después. Los comerciantes lo envolvían y amarraban a los lomos de burros y mulas, cargaban otros productos como maíz y cacao y transitaban por el camino de Los comuneros hasta llegar a la plaza de mercado de Paipa. Esta era de notable importancia debido a su ubicación geográfica, pues se ubicaba en un cruce de caminos que conectaba la zona con poblaciones aledañas (Lozada, 2016).

Otros campesinos empezaron a elaborar queso después de haber sido otorgada la denominación de origen y al crecer en el negocio llegaron a opacar a los pequeños. Estos últimos, tanto de Paipa como de Sotaquirá, se organizaron entonces en la Asociación de Productores de Queso Paipa (Asoqueso), a la que igualmente se unieron fabricantes



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

únicamente de leche quienes incursionaron en el mercado quesero. Los objetivos de dicha organización son: agrupar a quienes se dedican a este oficio en ambos municipios; mejorar su vida; asegurar las condiciones sanitarias del alimento y garantizar así su alta calidad; promover su consumo y comercialización; abrir nuevos mercados y contribuir al desarrollo de la actividad económica de la región (Alcaldía de Paipa, 2009).

Ahora bien, respecto a la denominación de Paipa existen, de igual modo, distintas hipótesis. Estas se derivan del mercado, la tradición, la producción y el mismo lugar, como también del ambiente predominante en este –el aire, la salinidad, el agua– que ha otorgado características organolépticas particulares al queso. No obstante, al indagar en esta cuestión y, necesariamente, abordarla desde una perspectiva histórica, resulta desafiante entregar datos exactos, pues se trata de un alimento cuyo desarrollo ha correspondido a un proceso social dinámico y con múltiples variables intervinientes, lo cual dificulta cualquier intento de precisión.

Aun así, los relatos campesinos apuntan hacia contextos que determinan la identificación social del producto más allá del nombre oficial etiquetado mediante la denominación de origen. Es posible plantear un reconocimiento en principio turístico propiciado por un factor exógeno, como son los viajeros que visitan la región y solicitan un queso proveniente de Paipa. Néstor Fonseca (comunicación personal, junio 18 de 2021) propone otra reflexión al asegurar que, si bien el producto se elabora artesanalmente en veredas de Paipa y Sotaquirá, el punto de encuentro por excelencia para su comercialización es la plaza de mercado del primer municipio, donde se reúnen productores, intermediarios y compradores.

Una pregunta más de relevancia es: ¿cómo reconoció la gastronomía al queso Paipa? Sobre este particular cabe citar a Gómez (2013, p. 26): “en diciembre de 1982 se realizó el primer concurso nacional de queso y se otorgó el primer lugar al queso Paipa elaborado por Lácteos Cartagena”. Esta distinción valoró su sabor, textura, aroma y presentación. Leonardo Mayorga) hace referencia a otro concurso en que participó y cuyos jurados, entre quienes se contaban un sacerdote italiano y un profesor de la UPTC, le concedieron un premio –aunque

al final se lo “embolataron”– al mejor producto. Leonardo, quien elabora quesos de media y hasta una arroba, cuenta:

me pusieron a hacer un queso de doce libras y tenerlo yo un mes, al mes lavarlo y entregarlo limpiquito y mándelo allá y en Paipa lo recogían (...) allá descubrieron que el único queso que sí tuvo el mes fue el de acá, porque los otros los hacían quince días antes (...) [luego] llevaron un queso y lo dejaron dos meses, entre el 28 de julio y el 28 de septiembre, y así los mandé y vieron que de pronto ese queso puede ser exportado para otro país, pero que toca pequeño, que grande no (comunicación personal, octubre 21 de 2019).

Las versiones sobre este certamen no son precisas, pero puede inferirse que ambos eventos sirvieron para llamar la atención hacia el reconocimiento de la producción de un queso madurado, característica sustancial de la variedad Paipa.



Figura 26. Queso artesanal

Fuente: equipo de investigación (casa de Leonardo Mayorga, diciembre 19 de 2019)

Luego, la mirada se dirige a la convocatoria lanzada por la Superintendencia de Industria y Comercio en 2009, en la que conjuntamente con el Instituto Colombiano de Normas Técnicas (Icontec), el queso Paipa fue escogido entre 10 productos, destacados como los más sobresalientes con miras a conferirles la denominación de origen. Así, este alimento inició dicho proceso que apuntó a proteger la zona geográfica de Paipa y el valle de Sotaquirá, donde se elabora,

frente a otras variedades de queso en otras regiones de Colombia (Ochoa, 2012).

El queso Paipa y la denominación de origen

Este proceso contempló varias etapas. Inicialmente, se acordaron convenios con OVOP (One Ville One Product), movimiento de apoyo y fomento a iniciativas de desarrollo local surgido en Japón en la década de los sesenta, cuyo objetivo central es promover el trabajo con comunidades a través de la potencialización de un producto. El proyecto desarrollado bajo este enfoque se basó en las productores y sus entornos productivos, de modo que las actividades buscaron mejorar su calidad de vida y convertirlos en actores centrales activos en su propio territorio¹⁹.

Una segunda etapa consistió en la alianza entre Colombia y la Agencia Japonesa de Cooperación Internacional (JICA). Luego se lanzó la convocatoria para un concurso orientado a identificar bienes con potencial para impulsar desarrollo local. Entre las 273 propuestas presentadas se seleccionaron 12, una de las cuales fue el queso Paipa, “como producto alimentario artesanal” (Gómez, 2013). Un personaje clave en este proceso fue Rodrigo Vásquez, quien resultó elegido para socializar este alimento y recibir una capacitación que luego replicaría con los productores. Durante 18 meses estuvo en Japón como representante de estos.

Adicionalmente, se dio la escogencia de este queso entre los 10 productos de reconocimiento nacional (Ochoa, 2012). Desde entonces, se le ha valorado como expresión de una tradición intergeneracional con valor cultural y patrimonial.

Una recomendación durante el recorrido hacia la denominación de origen fue crear una asociación con los campesinos dedicados al oficio. Surgió entonces Asoqueso, con su orientación hacia quienes hablan de tradición en la producción quesera y la practican. No obstante, esta agrupación ha terminado operando con un carácter ambivalente: por

19 Así se explica en los documentos referidos a la denominación de origen que reposan en el Archivo Municipal de Paipa, específicamente en una carpeta sobre el tema de la cual se consultaron los folios 1 a 57.

una parte, proyecta el producto en el ámbito nacional e internacional, pero por otra, ha limitado el trabajo de algunos productores pues aunque sus procesos sean artesanales, quedan por fuera de ella.

Posteriormente se creó la Cooperativa multiactiva de pequeños productores agropecuarios de Paipa (Agrolac). Con la finalidad primaria de afianzar la comercialización, esta organización ha pretendido eliminar o restarle importancia a la figura del intermediario mediante la articulación entre quienes producen leche y quienes elaboran queso en pequeña escala. Uno de sus planes ha sido construir una planta donde los primeros lleven su producto y los segundos procesen esta materia prima para preparar el alimento. Según J. J. Ocampo (comunicación personal, septiembre 20 de 2019), la iniciativa se ha visto como una forma de fortalecer el campo y el empleo y evitar la migración a las ciudades.

John García, desde la experiencia de su grupo familiar, destaca algunas ventajas de la membresía a este colectivo:

Con el paso de los años, se retomó la tradición lechera en la familia y nosotros vendimos la leche a empresas, a empresas grandes que nos compraban la leche, a Algarra, a Alpina. Pero ante los problemas de comercialización del producto y la inquietud que nació, decidimos vincularnos a una Cooperativa, la Cooperativa Agrolac del municipio de Paipa, con el fin de lograr que el pequeño productor tuviera una mejor compensación en su producto. Había personas que vendían la leche aquí alrededor de los 700 pesos. Hoy tenemos personas, de esas que vendían la leche a 700, las tenemos entre 950 y 1000 pesos por litro. Esto ha mejorado la calidad de vida de nuestros asociados y es en esta forma en la que nosotros nos vinculamos a este proceso para apoyarnos, para trabajar en equipo, para hacer mejoramientos en la producción, pero también en la calidad de la leche para tener un queso de mejor calidad, un producto que sea auto sostenible en el mercado (comunicación personal, septiembre 20 de 2019).

La denominación de origen también definió características particulares del queso Paipa. Una de ellas fue la delimitación geográfica de la zona productora, lo cual fijó los límites del territorio donde se encuentran



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

los elementos que le confieren cualidades únicas. Asimismo, se especificaron las propiedades físicoquímicas de la leche cuyo uso es conveniente en la preparación, al igual que los factores ambientales influyentes en la calidad del producto, como son la temperatura, la precipitación, los minerales de suelos y pastos (Susa y Triviño, 2018). Se procuró, a su vez, establecer a manera de receta los parámetros para la producción artesanal en lo referente a tiempos de cuajado, escurrido, amasado, prensado y maduración, como se dejó consignado en el manual editado por ICTA (1988).

Otro efecto de la denominación de origen ha sido el intento por estandarizar las etapas de preparación en una secuencia uniforme: acopio de materias primas (principalmente leche), filtrado, destilado, recolección de la cuajada, amasado, preprensado, prensado, modelado, desprensado y maduración (Robayo y Pachón, 2013). Esta homogeneización, enmarcada en políticas higienistas y de salubridad cuya observancia se ha tornado prácticamente ineludible tras el reconocimiento, acarrea el riesgo de alterar el oficio tradicional y, en consecuencia, enrarecer los contextos de producción y la naturaleza misma del queso. Este trabajo tiene como base fundamental los saberes heredados de generaciones anteriores. Así, para lograr la calidad óptima del producto final, a lo largo de su elaboración confluyen prácticas sedimentadas que recogen una cultura ancestral y le prodigan sus exclusivas cualidades. Por ende, el tiempo de amasado, el prensado y el punto de cuajo, para mencionar momentos determinados por el conocimiento personal, son estimados y modificados por los campesinos de acuerdo con su comprensión del proceso, la cual se cimienta en experiencias propias y en las recibidas de sus antepasados. Frente a esto, directrices unificadas con un aire modernizante y de institucionalización pueden sentirse ajenas y no siempre aplicables.

Cambios en la producción: tensiones entre tradición y modernización

La implementación de técnicas industriales en la producción artesanal ha traído cambios, tensiones y conflictividad entre dos tipos de economía: la mercantil y la tradicional o de intercambio simbólico



(Barbero, 1981). La primera se refiere al valor como mercancía, regulado por las relaciones de oferta y demanda; en la segunda, el objeto adquiere un significado más cultural, acorde con las lógicas de los grupos sociales y se asocia con lo popular, los rituales y la emotividad.

Las rutinas de la elaboración artesanal de queso, su planificación y organización, pueden enmarcarse en la economía tradicional. Inmersas en la cotidianidad familiar, perfilan patrones en el ejercicio de una actividad social constante y fortalecen la construcción identitaria hacia valores culturales y el territorio. En palabras de Edward Burnett Tylor (1975), el hábito se reconoce como parte del quehacer del hombre en la naturaleza. En esas ocupaciones diarias se manejan nociones temporales autónomas, según sean los plazos que los campesinos consideran necesarios para lograr una calidad idónea en sus productos. El tiempo en las tradiciones, discurre Elías (1994), establece un orden social.

Esas rutinas, con sus tiempos y valores particulares, se han visto enfrentadas a la disyuntiva de reconvertirse y mezclarse con una producción de carácter industrial, o bien ceder ante esta. Tal fenómeno pone en primer plano el concepto de culturas híbridas planteado por García Canclini (1989), en la medida que corresponde a un cruce sociocultural cuyo resultado visible es la forzosa articulación entre una economía tradicional enlazada con lo simbólico y otra de carácter mercantil regulada por variables económicas. Claro está que prima la transformación de la primera para adaptarse a regulaciones de higienización con un trasfondo en dinámicas de mercado propias de la segunda. Se reproduce así una contradicción de la modernidad que puede conducir a la desterritorialización de los lugares del oficio artesanal, el desdibujamiento del sentido de identidad inmerso en este y la eclosión o el acentuamiento de fricciones.

Como se ha insistido, la preparación de queso artesanal implica el trabajo de varios actores que a través de la cooperación realizan el alimento para el consumo. No obstante, tal proceso ha entrado en una tensión permanente con las nuevas formas de elaboración derivadas de políticas y tecnologías respaldadas por el Invima. En este contexto, los



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albessano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

campesinos deben cumplir una normatividad para recibir el certificado de control sanitario entregado por dicha entidad. Entre otras exigencias se encuentran: es obligatorio pasteurizar la leche, pues si está cruda, según se argumenta, posee una considerable carga de bacterias; se debe evitar recogerla en los botellones de barro llamados pimpinas; se desestima el uso de esteras e implementos de madera o palo y en su lugar, han de usarse los de acero inoxidable; es preciso tramitar el registro sanitario con logotipos.

Luz Marina Patarroyo, quien también lamenta la incorporación de aditivos químicos a las variedades doble crema, *mozzarella* y pera, al igual que a las panelitas, un producto derivado, explica las contrariedades que ha tenido ante la aplicación de estos requisitos:

Cuando llegaba el Invima almacenaban los quesos y tocaba ir a recogerlos y traerlos, y que si no era pasteurizado que no; además yo tuve que ir a sacar el registro sanitario, yo tengo registro sanitario. Otro caso, que si no era con logotipos tampoco nos dejaban vender, que si no era ya a lo último con las bolsas ya marcadas tampoco nos dejaban vender, pasteurizado tampoco (comunicación personal, agosto 19 de 2021).

Resulta inocultable que las medidas han entrado en contravía con las prácticas de antaño. Por consiguiente, ante el temor de no cumplirlas y, en consecuencia, ser sancionadas, muchas personas han decidido abandonar el oficio. Esto ocurre en una región donde por tradición, este trabajo ha sido una base primaria del sostenimiento familiar. Los cambios comenzaron alrededor de 25 años atrás y con el tiempo, los puntos a los que deben acogerse los pequeños productores caseros se han incrementado. Para Omar (comunicación personal, agosto 19 de 2021), las directrices de sanidad o biopoder han tenido, por lo tanto, una incidencia directa en el hecho de que el producto artesanal del campo prácticamente esté extinguiéndose, a la par con sus rutinas productivas.

Ejemplo ilustrativo de estas tensiones es la pasteurización. Los quesos Vargas y Paipa se preparan con leche fresca, cruda, sin descremar y, de acuerdo con lo recomendado por los productores, sin pasteurizar, pues

este procedimiento elimina las bacterias benéficas para la conservación, “las que hacen que al momento de empezar a hacer el escurrido de la cuajada, pues queden y hagan como una ligera fermentación en el queso, que le da sabor, textura y estructura, con la pasteurización se eliminan una cantidad de bacterias, lógicamente que se eliminan las que se transmiten pero también se eliminan las que hacen que el queso sea agradable” (Omar, comunicación personal, agosto 19 de 2021).

Adicionalmente, desde la perspectiva de los campesinos, la elaboración con leche pasteurizada ha alterado el sabor del producto y afectado el escurrido de la cuajada, pues el suero arrastra parte de esta al salir. Esto ha generado otra dificultad para quienes proveen queso a las empresas fabricantes de arepas, según señala Luz Marina Patarroyo:

Dimos la fuerza de hacer el queso pasteurizado pero ese queso, no, no, no, ni se dejaba escurrir así, no sirve para la arepa, esas arepas que vimos hacer allá eran con queso pasteurizado, pero se sale el suero, toda el agua por todo lado, mientras que el queso campesino, él no se sale el suero por ningún lado de la arepa. Y el sabor, sí, el sabor es súper súper cambiado del queso campesino al pasteurizado (comunicación personal, agosto 19 de 2021).

El empaque ha sido otro elemento modificado. En la memoria permanecen las imágenes de padres y abuelos envolviendo el queso en hojas de rea, forma inveterada de empacarlo y conservarlo que ha sido reemplazada por la bolsa plástica, el empaque al vacío y la refrigeración. No obstante, al refrigerarse, el tipo Paipa pierde propiedades necesarias para su maduración, razón por la cual se sugiere a los compradores retirar la envoltura, una vez lleguen a sus destinos, y ubicar el producto en un sitio donde reciba corrientes de aire y siga madurando.

Los campesinos han sido afectados por estas regulaciones y transformaciones. En el Pantano de Vargas, reconocida región productora, por lo general todos los miembros de una familia participaban en la elaboración quesera y conformaban fábricas caseras donde se empleaban métodos artesanales. Luego de las normas del Invima, cuenta Omar (comunicación personal, agosto 19 de 2021),



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

muchas de estas personas se han visto forzadas a retirarse del oficio ante las numerosas exigencias y en varios casos, debido a la carencia de recursos económicos para cumplirlas. Tras la expedición de los decretos 616 y 2838 de 2006 del Ministerio de la Protección Social, reglamentarios de la producción, el traslado y consumo de leche, empezó a ejercerse un fuerte control sobre los procesos de los productores tradicionales, quienes controvirtieron tal situación y para vender los alimentos que elaboraban, acudían al mercado de forma clandestina y llevaban los quesos a compradores de Duitama. Si se les descubría comercializando por fuera del marco normativo, eran multados y su mercancía decomisada.

Toda persona que desee producir queso debe ceñirse a los siguientes parámetros de salubridad implementados por el Invima:

- *Instalaciones físicas.* Accesos independientes, aislamiento, independencia y señalización, según normas internacionales.
- *Instalaciones sanitarias.* Adecuación e higiene de sitios destinados al personal.
- *Personal manipulador de alimentos.* Prácticas higiénicas, medidas de protección y capacitación de los empleados.
- *Condiciones de saneamiento.* Calidad y abastecimiento de agua, manejo de residuos líquidos y sólidos, tratamiento de plagas y desinfección de utensilios.
- *Condiciones de proceso y fabricación.* Uso de equipos y utensilios durante los procesos, almacenamiento del producto y condiciones de transporte.
- *Salud ocupacional.* Dotación y protección de seguridad industrial.
- *Aseguramiento y control de calidad.* Documentación y procesos de laboratorio (citado por Alonso, 2015, p. 24).

Algunas de estas especificaciones técnicas se oponen a la producción tradicional y resultan complejas para las comunidades rurales. Por ejemplo, el uso de equipos y herramientas diferentes a las artesanales se entiende como una desnaturalización del proceso, pues en ocasiones altera las características organolépticas de los productos como lo refiere Luis Sandoval (comunicación personal, febrero 14 de 2020):

“lo que nosotros pensamos y hemos estudiado es que, al tecnificar el queso, este pierde su esencia, sus olores, sus sabores”.

El cambio de materiales, utensilios y espacios físicos genera un significativo impacto en las etapas habituales del proceso. Para citar un caso, la sustitución de estantes de madera por otros de acero inoxidable repercute en la extracción natural de la grasa y la humedad del queso, función cumplida por el elemento vegetal cuando es de un tipo neutro que no afecta el sabor, la consistencia o el olor. Luis Sandoval, a su vez, reconoce con algo de añoranza que la cocina –lugar de preparación por excelencia– se ha modificado con la intención de tecnificar la producción. En definitiva, aunque se han entablado conversaciones para tratar de conciliar, persisten las discusiones y controversias en torno a esta realidad:

Cuando se dio el revuelo de que ya no se podía comprar queso campesino, sino todo el queso debía ser procesado, el ministro de Agricultura casi nos saca (...) que teníamos que comprar máquinas para ordeñar las vacas y yo dije, pues nos tocará vender las vacas para poder comprar esas máquinas y luego, ¿qué vamos a ordeñar? Si no nos dejaban trabajar artesanalmente, lo que es el campo, lo que es lo nativo, entonces, ¡graves! En ese tiempo [2006] decidimos vender la leche al carro lechero y tampoco la recibieron porque en el pueblo no nos dejaban venderla. Ahí nos quedamos, inclusive a nosotros nos tocaba tomar leche de bolsa porque dizque la leche de nuestras vacas era dañosa. ¿Dañosa? Nuestros abuelos nos enseñaron a hervirla y así criamos a nuestros hijos (María Helena Monroy, comunicación personal, septiembre 12 de 2019).

Conclusiones

Paipa cuenta con una diversidad de quesos reflejada en aromas, formas y texturas, como son la frescura del tipo campesino, la elasticidad del pera y la madurez del Paipa. A través de tal variedad también se descubren conexiones interculturales en la producción de este producto lácteo. De hecho, su preparación revela un amplio panorama con rasgos comunes, como son el esfuerzo que implica

adquirir la materia prima y los significados sociales y culturales otorgados por los habitantes de la región a esta tradición.

Para lograr una óptima calidad del queso Paipa, en su elaboración confluyen prácticas únicas que recogen las tradiciones y la cultura ancestral de los productores. Se le otorgan así características particulares, pues se derivan de momentos, percepciones y sensorialidades que solo determinan quienes han recibido las experiencias de sus antepasados en relación, por ejemplo, con el punto de cuajo o los tiempos de amasado, cortado, escurrido y prensado. Al generarse una conexión especial con el producto, se logra sabor, color y aroma exclusivos, aunque el proceso de preparación sea similar al de otras variedades.

En los saberes tradicionales se percibe que los tiempos tienen un significado trascendente al puramente cronológico. Por tal razón, las recetas no siempre son aplicables en la preparación del queso, pues más allá de estas instrucciones generalizadas están las experiencias y los conocimientos que han transitado de una generación a otra y se basan, además de las nociones temporales propias, en las características y condiciones de la leche, el tipo y la cantidad de cuajo, la forma de mezclarlo, la medida de la sal y su incorporación en la cuajada. Respecto a esta última, se conecta directamente con el productor en un momento de gran importancia como es el amasado, cuando el calor suministrado por las manos le da unas cualidades singulares que incluso inciden en la maduración y el sabor. Ligados a estos elementos humanos están los ambientales (clima, temperatura, agua, vegetación) también de influencia en las particularidades de cada variedad.

Las políticas de sanidad alimentaria han ido en contravía de las tradiciones. Al desconocer las especificidades en la producción y pretender estandarizar los procesos, han causado en algunos casos la alteración de sabores, aromas y texturas; en otros, los alimentos elaborados no responden a las cualidades esperadas y acostumbradas en la preparación artesanal, como sucede con los quesos hechos a partir de leche pasteurizada.

Referencias bibliográficas

Alcaldía de Paipa (2009). *Formulario presentado para la denominación de origen*. Proyectos, Registro queso Paipa (folios 53 - 57). Archivo municipal.

Armenteros, M., Hernández, R. y Silvera, K. (2020). Caracterización integral de la cadena de producción láctea en cuatro provincias de Cuba. Factores intrínsecos y aprendizajes del estudio. *Revista de Salud Animal*, 42(3), 1-10.

Barbero, J. (1981). Prácticas de comunicación en la cultura popular: mercados, plazas, cementerios y espacios de ocio. En M. Simpson (Ed.). *Comunicación alternativa y cambio social* (pp. 35-52). Universidad Nacional Autónoma de México.

Berger, P. y Luhmann, T. (2003). *La construcción social de la realidad*. Amorrortu Editores.

Bessièrre, J. (1998). Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34.

Bonet, B., Dalmau, J., Gil, I., Gil, P., Juárez, M., Matía, P. y Ortega, M. (2015). *Leche, nata, mantequilla y otros productos lácteos*. Federación Nacional de Industrias Lácteas. docplayer.es/3065016-Leche-nata-mantequilla-y-otros-productos-lacteos.html

Caballero, L. A. y Portilla, M. C. (2009). Influencia de la materia grasa y la acidez de la leche sobre las características físico-químicas del queso pera tipo Chitaga. *Bistua: Revista de la Facultad de Ciencias Básicas*, 7(2). <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=90312180002>

Chartier, R. (2012). Epílogo: la historia cultural entre tradiciones y globalización. En P. Poirrier (Ed.). *La Historia cultural. ¿Un giro historiográfico mundial?* (pp. 245- 252). Universidad de Valencia.



- Cruz, A. y Rodríguez, L. (2006). Evaluación de la flora microbiana en queso Paipa durante su periodo de maduración [Trabajo de grado de pregrado, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia].
- Delgado, R. (2001). Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo. *Estudios de Asia y África*, 26(1), 83-108.
- Díaz, M., García, M., Jiménez, J. y Villanueva, A. (2016). Inocuidad en alimentos tradicionales: el queso de Pro de Balacán como un caso de estudio. *Revista Estudios Sociales*, 47, 89-111.
- Domínguez, A., Villanueva, A., Arriaga, C. y Espinosa, A. (2011). Alimentos artesanales y tradicionales: el queso Oaxaca como un caso de estudio del centro de México. *Revista Estudios Sociales*, 19(38), 73-109.
- Elías, N. (2012). *Sobre el tiempo*. Fondo de Cultura Económica.
- Elías, N. (1994). *Teoría del símbolo: un ensayo de antropología cultural*. Península.
- García Canclini, N. (1989). *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. Grijalbo.
- García, O. y Ochoa, M. (1987). *Procesamiento de kumis y yogurt: preparación de yogurt. Cartilla 2*. Servicio Nacional de Aprendizaje.
- Gauna, A. (2005). *Elaboración de quesos de pasta semi con ojos*. Instituto Nacional de Tecnología Industrial.
- Gómez, E. (2013). *La industria de queso Paipa: un recurso de desarrollo local en los municipios de Paipa y Sotaquirá del departamento de Boyacá en Colombia* [Trabajo de grado de Máster, Universidad de Huelva].

Grass, J., Sánchez, J. y Altamirano, J. (2015). Análisis de redes de la producción de tres quesos mexicanos genuinos. *Estudios Sociales*, 23(45), 185-212.

Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos [ICTA]. (1988). *Manual de elaboración del queso Paipa*. Universidad Nacional de Colombia. <https://1library.co/document/zlgm906y-manual-de-elaboracion-del-queso-paipa.html>

Londoño, J. (2011, 6 de diciembre). *Resolución 70802, expediente 09 148871*. Proyectos, Registro queso Paipa (folios 249 - 254), Archivo Municipal de Paipa, Boyacá, Colombia.

López, R., Becerra, M. y Borrás, L. (2018). Caracterización físicoquímica y microbiológica del lactosuero del queso Paipa. *Revista Ciencia y Agricultura*, 15(2), 99-106.

Lozada, W. (2016). *Estudio de factibilidad para la creación de una fábrica de queso Paipa y queso campesino para lácteos Campo Real en Paipa* [Trabajo de grado de pregrado, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia].

Neira, E. y De Silvestri, J. (2005). *Análisis de la calidad higiénica en la producción del queso Paipa desde el ordeño hasta la maduración, en el municipio de Paipa, Boyacá* [Trabajo de grado de pregrado, Universidad de La Salle].

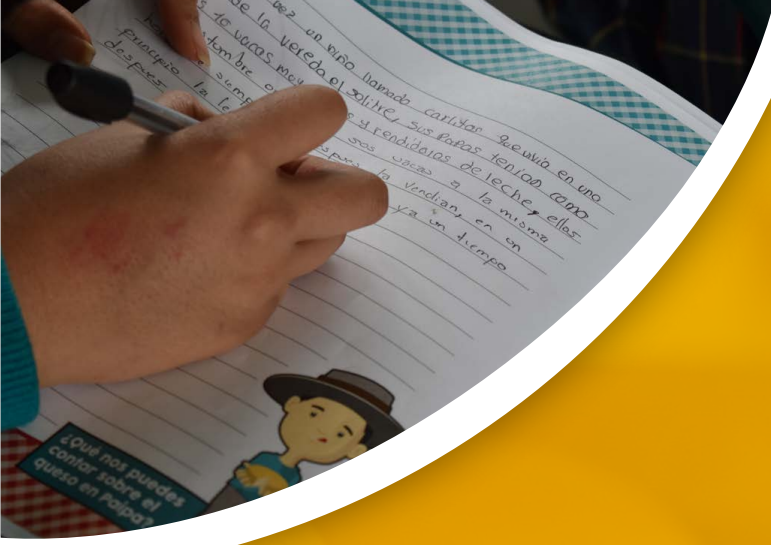
Niño, Y. (1985). *Inventario y desarrollo de la tecnología de productos lácteos campesinos en Colombia. Manual de elaboración del queso Paipa*. Universidad Nacional de Colombia.

Martínez, C., Cotera, J. y Abad, J. (2012). Características de la producción y comercialización de leche bovina en sistemas de doble propósito en Dobladero, Veracruz. *Revista Mexicana de Agronegocios*, (30), 816-824.

Morr, C. V. (1989). Beneficial and adverse effects of water-protein interactions in selected dairy products. *Journal of Dairy Science*, 72(2), 575-580.



- Mullen, S. (2018). La ciencia del queso. *ChemMatters*. <https://www.acs.org/content/dam/acsorg/education/resources/highschool/chemmatters/issues/2017-2018/December2017/cheese-article-spanish.pdf?logActivity=true>
- Ochoa, A. (2012). *Propuesta gastronómica típica para el municipio de Paipa, como dinamizador del patrimonio inmaterial a partir del producto queso Paipa* [Trabajo de grado de pregrado, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia].
- Ramos, G. (2013). Alimentación e identidad territorial en la producción de queso Idiazabal. *Lurralde: Investigación y espacio*, (36), 15-30.
- Robayo, A. M. y Pachón, F. A. (2013). Caracterización de la cadena de los quesos Paipa y campesino en el marco del programa mercados campesinos: dos estudios de caso. *Revista de medicina veterinaria y zootecnia*, 3(60), 196-212.
- Susa, M. y Triviño, N. (2018). *Diseño de una ruta turística del queso Paipa, producto con denominación de origen del municipio de Paipa, Boyacá* [Trabajo de grado de pregrado, Universidad Externado de Colombia].
- Tylor, E. B. (1975). *El concepto de cultura: textos fundamentales*. Anagrama.



Capítulo 3

De las economías familiares a los mercados de Queso en Paipa







DE LAS ECONOMÍAS FAMILIARES A LOS MERCADOS DEL QUESO DE PAIPA

El tema de la distribución y comercialización de productos ha sido estudiado desde distintos campos del saber científico. Para el análisis propuesto en este capítulo se sigue una aproximación a dos grandes enfoques. Por un lado, el planteado desde la Antropología Social, según el cual dicha circulación no solo se circunscribe al beneficio económico, sino que también se remite al valor simbólico y social que los objetos pueden tener para un grupo humano, ya sea por su importancia para el consumo o por los saberes culturales y sociales desarrollados en torno a estos por quienes los producen. Arjon Appadurai (1991) ha llamado a tal realidad intercambio directo: la circulación del producto está mediada principalmente por el valor de uso y no por una referencia al dinero.

Cabe comentar que desde la Economía, la circulación de bienes está mediada por los movimientos de oferta y demanda, determinantes de los precios. En este contexto, cuanto circula en los mercados tiene un valor de cambio que fluctúa de acuerdo con las cantidades ofertadas y los compradores dispuestos a adquirirlas.

Por otro lado, retomando a Fernand Braudel (1984), en los contextos donde tienen lugar los mercados no solo se realizan transacciones y negocios de compra y venta de bienes, sino que se generan relacio-

nes de interacción, intercambio cultural y contacto entre los actores sociales participantes. A través de los diálogos y lenguajes usados, de los significados de las mercancías, del mismo elemento físico y sus componentes, se configuran redes y rutas de circulación para generar así espacios de influencia muchos más amplios que involucran distintos colectivos. Autores como Juan Carlos Garavaglia (1982) los han denominado mercado interno, al estudiar la inserción de productos nativos en los ámbitos comerciales coloniales de la zona minera de Potosí.

Sobre el mercado es necesario aludir a dos de sus componentes. Primero, su lugar, y segundo, su mecanismo. Estos conceptos se encierran en la categoría de mercantilización, referida, básicamente, al valor de los productos y a las relaciones de intercambio de estos, ya sea en términos de precios o de su significado cultural para los actores sociales, como es el caso del queso Paipa.

Las formas de circulación de bienes y servicios han variado a lo largo de la historia con el fin de satisfacer las necesidades de las sociedades, al tiempo que han respondido a las políticas de distribución y acceso a dichos elementos. En todos los casos, han sido dinamizadores y han potenciado cambios económicos, sociales y culturales. Así, por ejemplo, en años recientes se ha observado un desarrollo acelerado en la economía que ha influido en la cotidianidad y en las actividades productivas tradicionales, como sucede con el queso de Paipa, considerado un producto representativo de la cultura paipana desde tiempos inmemorables. Su producción, consumo, distribución y comercialización han generado prácticas de integración sociocultural, a partir de las cuales las familias campesinas han subsistido y han sentado bases para proyectar su futuro.

En cuanto a su distribución y comercialización, objeto central de este capítulo, puede señalarse que las dinámicas económicas y las políticas públicas definidas por los gobiernos durante los primeros años del siglo XXI, relacionadas con la producción y manipulación de alimentos, han acarreado cambios profundos en las dinámicas de mercado del queso de Paipa. Así, poco a poco, el significado social que este producto tenía como elemento de integración social para las familias, se ha ido transformando en un valor netamente económico



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

para las industrias, los grandes productores y comerciantes en la región y en el país.

La producción quesera en Paipa, como ya se ha examinado, se ha reconocido por ser una tradición centenaria. Originada en el periodo colonial, permaneció con relevancia hasta el siglo XX para abastecer el consumo de los mercaderes y viajeros que transitaban los caminos que unían a Tunja, Sogamoso, Santander del norte y del sur y los Llanos Orientales, los cuales se conectaban en el municipio boyacense. A comienzos de dicho siglo, una jornada diaria para un caminante podía durar entre 12 y 14 horas, con descansos cortos. Por tal razón, debía llevar consigo alimentos y bebidas para el trayecto y resistir así las variaciones climáticas y los recorridos emprendidos desde tempranas horas.

En los relatos de los campesinos, las personas mayores refieren reiteradamente recuerdos sobre aquellas jornadas que hacían los arrieros, por ejemplo, desde los trapiches y las zonas paneleras de Santander para transportar miel, panela, sombreros y otros productos. Partían de Charalá y pasaban por Palermo hasta llegar a la zona urbana de Paipa. En estos periplos aparece el queso como ración alimenticia y producto que se lleva al mercado para el intercambio.

En este capítulo se ahonda en tres formas de distribución y comercialización del queso de Paipa que ya han sido previamente revisadas. La primera, circunscrita a las economías domésticas, se asocia a las familias productoras y se encuentra muy anclada en dinámicas sociales y en el significado sociocultural del producto entre quienes lo elaboran y consumen en la región; la segunda corresponde a los mercados locales de la ciudad donde se comercializa, ya sea la plaza pública o los sitios de venta de abarrotés; la tercera, concerniente al ámbito regional y centrada en las economías del mercado de alimentos y la gastronomía, ha generado redes y rutas más amplias de comercio en las que se verifican operaciones socioeconómicas mediadas por los negocios y las transacciones. Además, intervienen aquí actores externos como los intermediarios, encargados de transportar el queso a mercados más grandes e incluso a almacenes de grandes superficies en las ciudades de Tunja, Bogotá y Duitama.

La circulación del queso en Paipa y la integración social de productores y consumidores

Como ya se ha dicho, el queso en Paipa ha sido un referente social, económico y cultural para numerosas familias de la región, pues gracias a su producción y comercialización han subsistido sus hogares y han obtenido recursos con frecuencia destinados al estudio de sus hijos. A partir de estas actividades se han generado redes entre productores, intermediarios y comerciantes, en las que no solo se intercambia el producto, sino también un conjunto de conocimientos que contribuyen a la integración social de habitantes, comerciantes y visitantes.

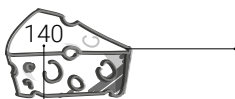
Teniendo en cuenta este contexto, se ha retomado el concepto de mercado doméstico para hacer referencia a las formas más tradicionales de distribución y circulación, en las que productores y consumidores participan directamente sin acudir a los espacios de mercado y sin la intervención de intermediarios. El queso es considerado un producto de consumo que permite cubrir necesidades básicas de la población como la alimentación y, para el caso de Paipa, su aprovechamiento es favorecido por la ganadería y la producción lechera. Sobre este particular se acoge el planteamiento de Marvin Harris (1989), según el cual, la sociedad hace uso de los recursos disponibles en el medio para garantizar su supervivencia.

Respecto a las tradiciones en la circulación del queso, es posible mencionar un buen número de productores que lo venden en sus residencias, fincas y lugares de elaboración, pues como relatan, ya se les conoce ampliamente en la zona y los consumidores los buscan para adquirir el alimento. Tal es el caso de Gloria Romero de la vereda Cruz de Murcia y Leidy Cipagauta de la vereda Los Medios. Viven a gran distancia una de la otra, pero ambas manejan el mismo precio de 5000 pesos la libra para los vecinos y conocidos que les compran el producto y lo destinan al consumo propio y al de sus familias.

Quienes llegan a comprar hasta la vivienda de Gloria son conocidos, aunque también prepara por encargo. En su mayoría, produce quesos de una libra, si bien “hay gente que me encarga quesos de cuatro, de tres libras, de cinco libras, entonces si los hago” (comunicación personal,



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo



agosto 21 de 2020). Este testimonio ilustra que la unidad de medida para la venta es la libra, no obstante, en el comercio doméstico, si el consumidor desea variar esa medida debe solicitarle al productor unidades de mayor tamaño. Estos encargos se asumen como un serio compromiso y aun cuando un comprador distinto quiera adquirir el producto reservado, este no se vende porque ya se ha “comprometido la palabra”.

Puede apreciarse cómo ambos actores sociales (productores y consumidores) dan un valor particular al producto, construyen un referente de este y lo enlazan con la cotidianidad y la tradición. Sobre este particular, Thompson (2002) afirma que el valor económico de un bien puede aumentar o disminuir justamente por esas formas simbólicas. A su vez, insiste en examinar la naturaleza y relación de estas con los contextos sociales donde se producen, transmiten y reciben. En el queso Paipa, su referente simbólico adquiere un carácter distinto según el tipo de mercado y de consumidor. Claro está que tal connotación es constante y acentuada en un alimento como este, con denominación de origen o con identidad territorial, pues de tal modo se pretende evidenciar esa idea simbólica con miras a conseguir su rápida identificación por parte de los consumidores, como se infiere en lo planteado por Cervantes, Patiño, Vargas y González (2017), al estudiar mercados de quesos artesanales enfocados en su carga cultural.

Otra persona reconocida en el oficio que ha decidido mantener en su vivienda un pequeño negocio de venta es Ligia Fonseca, habitante de la vereda Caños, la única productora del tipo doble crema en su zona: “Pues acá en la vereda no hay quien haga casi quesos, monté un negocito y pues los turistas vienen los fines de semana y me compran el queso” (comunicación personal, noviembre 8 de 2019). Estos productos se insertan como parte del mercado, sujetos a las relaciones de demanda más que a la oferta y, en este caso puntual, con una localización definida que facilita la comercialización al por menor del alimento (Domínguez, 1992), actividad de la cual se generan recursos cuyo destino es el sostenimiento familiar.

Las distintas variedades queseras en Paipa, al ser preparadas con características específicas por determinadas personas o familias, se

convierten en productos únicos. Así, el origen pasa a ser un elemento diferenciador y un referente de identificación asociado a individuos y lugares (Rebollar, Hernández, González, García, Albarracín y Rojo, 2011). Además, el hecho de ser comercializados, por lo general directamente, entre productores y compradores puede significar un valor cultural agregado. Para los primeros es motivo de orgullo y satisfacción que sus quesos sean apetecidos y reconocidos por los consumidores. En esas transacciones directas, propias de esta clase de mercado, no se da una cadena de negociaciones mediadas por el valor de cambio y generadora de plusvalía, sino un valor de uso, en el cual se adquiere el alimento para el consumo en el hogar.

Vale la pena recordar que en estas operaciones domésticas tanto oferentes como demandantes se conocen con anterioridad, pues son vecinos, familiares o residentes del mismo lugar o de otro próximo. Tradicionalmente han compartido las labores cotidianas del campo y saben de la calidad del queso que consumen de manera permanente, cuyas características sensoriales (sabor, textura, aroma) asocian con quien lo prepara. En este escenario cultural, el producto adquiere valor no solo por su precio, sino por sus representaciones entre los habitantes.

Mercados locales. Paipa y el mercado del queso

Paipa forma parte del corredor industrial y turístico de Boyacá y al localizarse sobre la autopista que une a Tunja con Duitama y Sogamoso, es paso obligado en este recorrido (Rojas, 2011). Desde la Colonia se posicionó como un centro de mercado regional al ser cruce de los caminos por donde circulaban caravanas con mercancías, al igual que un punto de intercambio de distintos objetos, alimentos e insumos. A su mercado de los miércoles, uno de los más grandes e importantes, concurrían mercaderes y clientes de Santander, Bogotá, Palermo, Sogamoso, Tunja, Duitama y otras poblaciones aledañas. En este lugar de comercio, la carne, el queso y los amasijos pasaron a ser los alimentos de mayor demanda.

Estas particularidades potenciaron al municipio para ser un nodo de desarrollo, en especial en el siglo XIX, y su mercado se mantuvo



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

concurrido y continuamente visitado por las comunidades de los pueblos circunvecinos que se abastecían allí de diferentes enseres. Adicionalmente, en el siglo XX se impulsó como destino turístico al aprovechar sus yacimientos de aguas termales, para lo cual debió adecuar su infraestructura con el fin de posibilitar la construcción, en especial, de hoteles y balnearios. Estos dos factores contribuyeron al fortalecimiento del mercado quesero, tanto en la plaza pública como en loncherías, restaurantes y cafeterías, negocios que poco a poco fueron surgiendo para proveer alimentos y bienes de consumo a visitantes y habitantes por igual.

El queso en el mercado público de Paipa

Mediante el concepto de mercado público puede aludirse a lo que Polanyi (1994) y Domínguez (1992) denominan ‘lugar’, es decir, el escenario donde convergen compradores y vendedores. Para Polanyi es un espacio o área abierta, un punto de encuentro donde las personas tienen la posibilidad de adquirir o intercambiar bienes necesarios para la vida. Aquí se hace referencia, concretamente, al lugar de mercado como dimensión física, que tiene un sentido económico, social y cultural, pues allí no solo se comercializan productos, sino que se han construido referentes de personas, productos, valores y precios.

El estudio de estos lugares provee referentes para la comprensión de enclaves relacionados con la estructuración de los centros poblados, con su vida cultural y cotidiana, como sucede en Paipa. Esto es esbozado por Ángela Giglia (2018) al estudiar estos mercados populares y masivos en México: “están dedicados para el abasto de productos básicos y cotidianos, [lo cual] los hace partícipes de una historia común que es indisoluble de la historia vivida por la ciudad” (p. 13).

El mercado público de Paipa se realiza por tradición los miércoles. Este carácter periódico resulta práctico para trasladar productos desde zonas apartadas, donde no existen medios de transporte permanentes, por lo que se ajusta a las dinámicas de comercialización (Domínguez, 1992). Allí, los fabricantes queseros ofertan el alimento a los compradores, quienes pueden elegir entre las distintas variedades, pues al lugar llega queso campesino fresco procedente de varias veredas, doble

crema elaborado principalmente en Palermo, y en menor cantidad el tipo pera, ofrecido por productores reconocidos como Ligia Sánchez.

En este mercado es muy común que los productores traigan directamente sus quesos y los ofrezcan. Así lo menciona Leidy Cipagauta, quien luego de venderlos en su casa, alista los que le quedan, esto es, entre 15 y 20 unidades de una libra y se los entrega a su madre, para que los comercie los miércoles en Paipa: “ella ya tiene sus contratas” (comunicación personal, noviembre 7 de 2019).

Los productores llevan una cantidad de queso a la plaza y la disponen en los puestos destinados exclusivamente para la venta, los cuales son reconocidos por la comunidad y los comerciantes. Allí venden de forma directa sus productos y también entregan algunos a los mercaderes con el fin de que estos inicien el comercio al detal, junto con los demás alimentos ofrecidos a los consumidores que asisten para abastecerse. En esta primera transacción el productor recibe un promedio de 5000 pesos por libra y el mercader oferta por 6000, para obtener una ganancia de mil pesos por unidad. En los puestos es común encontrar queso fresco campesino, redondo y de una libra, junto al doble crema de forma cuadrada, ambos empacados en bolsas transparentes de plástico y distribuidos unos sobre otros en canastillas del mismo material, a la vista de los potenciales compradores.



Figura 27. Quesos ubicados en canastillas en el mercado

Fuente: equipo de investigación (mercado de Paipa, agosto 28 de 2019)



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocio Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

El intermediario es un personaje especializado en la compra y venta de queso (Krone, Thomé da Cruz y Menasche, 2010). Para los productores es un agente clave en la comercialización, pues se encarga de adquirir el alimento en las fincas de las veredas apartadas, transportarlo por caminos de difícil acceso y carreteras de poco tránsito vehicular, para llevarlo hasta el mercado y otros sitios de venta.

Un ejemplo es Fernando Velásquez, residente en la vereda Peña Amarilla, quien compra el queso doble crema a pequeños productores de Palermo y desde allí lo transporta en su propio vehículo para venderlo en Paipa. De tal modo obtiene una ganancia para el sustento de su familia. Este es el trabajo típico del intermediario que traslada a un mercado el producto elaborado por los campesinos para lograr una rentabilidad. Ahora bien, la cadena de circulación no termina en este punto, pues a Fernando le compran su mercancía para ser revendida en las loncherías, ya que es muy apetecida por turistas y consumidores en general.

El rol del intermediario varía según la distancia y las condiciones de venta. En zonas alejadas, como ocurre en Paipa con Palermo y veredas distantes, por ejemplo, El Curial, no es posible para las familias campesinas establecer una relación directa con el turismo y los consumidores (Krone, Thomé da Cruz y Menasche, 2010). Es entonces cuando esta figura entra a mediar. Claro está que algunos productores prefieren, para comercializar sus quesos, utilizar sus propios vehículos o el de vecinos, o bien el transporte público o animales de carga (caballo o burro). En otros casos el alimento se vende directamente a pequeños comercios (loncherías y cafeterías) que sirven a consumidores locales.



Figura 28. Don Fernando Velásquez

Fuente: equipo de investigación (mercado de Paipa, agosto 28 de 2019)

El mercado de queso en las loncherías y cafeterías de Paipa

Así como han establecido redes con compradores e intermediarios que asisten al mercado público y adquieren el queso, los productores también han consolidado acuerdos locales con panaderías, loncherías y otros negocios de la ciudad.

Alejandro Cipagauta (comunicación personal, septiembre 12 de 2019) relata que sus hijos producen quesos en la vereda Peña Amarilla y los venden en una panadería donde tienen “contrata” por precios de 4000 y 5000 pesos, de modo que les ganan 2000 pesos. En esta condición, los negocios actúan como intermediarios. En sus locales conservan el producto en neveras y lo dejan disponible para la compra al detal por un valor que oscila entre 6000 y 8000 pesos.

Una práctica de dueños de loncherías, cafeterías y panaderías es comprar queso campesino fresco por un valor promedio de 5000 pesos por libra

y madurarlo entre 10 y 15 días para después venderlo como tipo Paipa por precios de 10.000 a 12.000 pesos. De tal forma, la ganancia supera el 50%. Esta es una manera de aprovechar el significado que ciertos compradores dan a dicha variedad, al estimar su denominación de origen. Al respecto es pertinente un comentario. Algunos productores desconocen la importancia del grado de maduración del alimento y antes de llevarlo al mercado lo dejan en este proceso solo por siete días. Luego, los comerciantes que lo conocen mejor y están al tanto de la estimación de numerosos consumidores por un producto bien maduro, lo compran y destinan 10 días adicionales para alcanzar ese estado y ganan así el doble.

El queso Paipa tiene mayor demanda los fines de semana, cuando aumentan los turistas que visitan las termas del municipio y se antojan de consumirlo o llevarlo. Posiblemente conocen su tradición, maduración y características organolépticas de olor, sabor, textura y presentación. Resulta paradójico que, por el contrario, los propios campesinos paipanos prefieren el tipo fresco y les disgusta el sabor del madurado. Esto último se evidenció en varias ocasiones, en especial durante el taller de degustación de las distintas variedades producidas en el municipio, realizado con estudiantes de secundaria quienes manifestaron su rechazo al considerar que encontraban un sabor desagradable y agrio²⁰.

Hay productores que desde la niñez incursionaron en el oficio y recuerdan dónde distribuían sus productos. Uno de ellos es Pedro Antonio Fonseca (comunicación personal, octubre 3 de 2019), quien surtía de queso para la producción de almojábanas a unas señoras Josefina y Rosa. Luego hizo lo propio para el negocio de Ofelia Barrera y lo que no se recibía ahí se vendía en la plaza o en el terminal, donde hoy se ubica el Hotel Zuhe. En esa lonchería, complementa Gloria Romero (comunicación personal, agosto 21 de 2020), se ofrecía el alimento con agua de panela o masato y lo restante se destinaba a la fabricación de almojábanas.

20 Taller realizado en octubre de 2019 con estudiantes de grado noveno de la Institución Técnico Agropecuario de Paipa, ubicada en la vereda El Salitre.

El queso de Paipa en el mercado regional

Como ya se ha visto, el queso producido en Paipa ha incursionado en un mercado más amplio de carácter regional, ya que abarca ciudades del altiplano cundiboyacense como Paipa, Duitama, Sogamoso, Tunja y Bogotá. Productores mercaderes, intermediarios, transportadores y consumidores son los actores sociales vinculados, quienes interactúan en diferentes transacciones económicas y en la configuración de circuitos, rutas de distribución y comercialización.

Este mercado se ha posicionado en la medida que las fronteras de oferta y demanda del producto se han ampliado, lo cual guarda una conexión directa con su utilización. Por una parte, se le ha diversificado en restaurantes de comida nacional e internacional para la preparación de platos de alta cocina. El queso Paipa, por ejemplo, ha pasado a ser un ingrediente básico de pescados gratinados, pizzas y pastas, entre otros. Asimismo, esta variedad adquirió la condición de pasabocas succulento y acompañamiento ideal para degustaciones de vino tinto. Si a esta expansión se suma el impulso obtenido tras la denominación de origen, puede comprenderse la industrialización y el aumento de su elaboración. Como señala Mintz (1996), siempre hay un nexo intrínseco entre producción y consumo.

La diversificación en el uso del queso también ha influido en la apertura de nuevos y más extensos mercados en otras ciudades y zonas del país. El traslado de los bienes a los centros de acopio y comercialización entra aquí a ser crucial, pues en muchos casos los viajes para cubrir distancias físicas se ven afectados por las condiciones topográficas o favorecidos por la disponibilidad de medios de transporte. Este factor influye entonces en el valor del producto, la frecuencia con que se oferta, sus rutas de circulación y la conformación misma de los espacios comerciales regionales (Garavaglia, 1982). Se da así una interacción socioeconómica entre los lugares de producción, los de venta y los consumidores.

La existencia de mercados regionales complejiza el problema de la distribución, oferta y demanda del queso. Quienes lo ofrecen en los comercios urbanos o en los hipermercados, son quienes ya han realizado transacciones económicas en el mercado local o con los productores de las veredas y, por lo tanto, mantienen un interés en la acumulación de capital a través de la venta del producto.



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

Rutas de circulación del queso producido en Paipa en el contexto regional

La circulación del queso de Paipa en el contexto regional se inicia en los mismos sitios de producción del área rural, donde ocasionalmente se acuerdan negocios. Desde allí es llevado por productores o intermediarios al mercado de este municipio, principalmente, como también a los de Duitama, Sogamoso y Tunja, ciudades en las que se verifican cadenas de negociación y tienen lugar relaciones de integración socioeconómica entre los diferentes actores sociales.

La mayor parte de los negocios son verbales, en particular los concretados entre productores, intermediarios y comerciantes. Si un productor “da su palabra”, es decir, se compromete con una venta, cumple lo pactado. Aunque otro comprador le ofrezca mayores dividendos no enajena el producto que es parte del pacto concertado previamente. Esto parece sagrado, como sentencia Gloria Romero (comunicación personal, agosto 21 de 2020): “la palabra es la palabra”. Por eso, las contratas son respetadas y se tiene cuidado de evitar descompletar un pedido por vender unos quesos el fin de semana. Solo si algo sobra se vende ya que todo incumplimiento es grave y lo más importante es la seriedad en los compromisos.

Se han identificado dos grandes rutas de distribución que abastecen los mercados en las ciudades ubicadas al norte de Paipa (Duitama y parte de Sogamoso) y en las situadas al sur (Tunja y Bogotá). A continuación, se examinan estas rutas.

Ruta de las veredas Quebrada Honda, Vargas y El Salitre a Duitama y Sogamoso

Uno de los mercados más antiguos y tradicionales en la región es el de Duitama. Allí también se comercia queso, es muy apetecido por los consumidores y suele usarse para la preparación de arepas boyacenses. Gloria Romero (comunicación personal, agosto 21 de 2020) relata que cuando inició en el oficio llevaba el producto a esta ciudad y tenía negocios con dueños de restaurantes y asaderos ubicados en las afueras del área urbana, sobre la vía que conduce a Sogamoso. En el sitio de Puntalarga²¹ vendía el alimento a un señor Anselmo Pérez,

21 Puntalarga es hoy un parador turístico ubicado a las afueras de Duitama, en la vía que conduce de esta ciudad al municipio de Nobsa. Reconocido por la producción de

propietario del restaurante don Anselmo, y en el sector de Santa Teresa (localizado en la salida hacia el municipio de Tibasosa) le dejaba un número considerable de unidades a una señora para unos asaderos. Recuerda que tenía otra contrata con el hospital psiquiátrico y cuando le quedaba un remanente lo ofrecía en las calles, donde la gente le compraba porque ya la conocían.

El tipo de queso que circula por esta ruta y al que se refiere Gloria es el campesino fresco, usado primordialmente en la preparación de las tradicionales arepas boyacenses. Estas acompañan los platos típicos del departamento, ofrecidos en los paradores turísticos de Puntalarga y Santa Teresa.

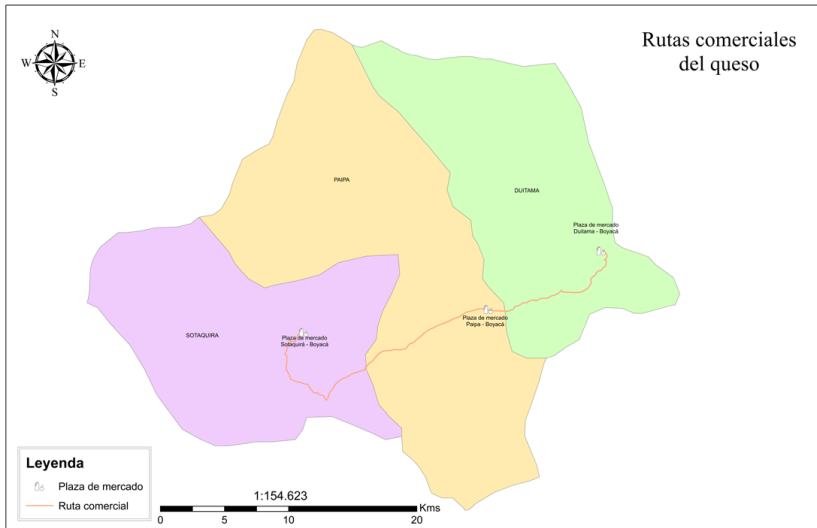


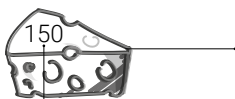
Figura 29. Ruta comercial del queso

Fuente: elaboración de Jorge Aldana, joven investigador del proyecto

El Pantano de Vargas es otro mercado destacado de esta ruta. El sitio es conocido porque el 25 de julio de 1819 se libró sobre el camino real que comunicaba a Sogamoso con Tunja a través de Toca, un decisivo combate; considerado como la batalla previa a la independencia de la actual Colombia. Para conmemorarla se construyó el Monumento

muebles y forjados de hierro, allí también se encuentran asaderos que ofertan comidas tradicionales a turistas y visitantes.

Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albessano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeith Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo



de “Los Catorce Lanceros” de Rodrigo Arenas Betancour, lugar de memoria adonde acuden habitantes de la región y turistas nacionales e internacionales; también se sitúa la Casa de Vargas, que funciona como museo y es administrado por la Junta de Acción Comunal de la vereda. Con el fin de atender a estos visitantes se instalaron puestos comerciales, ventas de alimentos y bebidas, cafeterías y loncherías donde se consiguen postres elaborados a base de leche y derivados lácteos, al igual que el queso fresco producido en la zona, el cual llevan las personas a sus casas o lo comen por porciones con agua de panela, bocadillo o arequipe en los múltiples locales existentes. Estos se han convertido en una vitrina para el producto, muy apetecido por quienes lo degustan.



Figura 30. Zona de locales del Pantano de Vargas (agosto 6 de 2021)

Fuente: equipo de investigación

El Puente de la Balsa ha ganado, igualmente, una posición dentro del mercado quesero. Este lugar, ubicado en inmediaciones de la vía que conduce de Duitama al Pantano de Vargas, es reconocido por la producción de arepas boyacenses. Los hornos tradicionales donde son cocinadas desprenden humo y un olor que invita a turistas y transeúntes a detenerse y degustarlas. Para su elaboración, el queso fresco proveniente de las veredas orientales de Paipa, principalmente Quebrada Honda y Las Vargas, es muy apreciado. Las mujeres dedicadas a esta actividad resaltan la importancia de usar únicamente esa variedad, pues confiere sabor y frescura a las arepas. Además, si

se emplea otro tipo, “no resiste la masa, se sale, no aguanta” (Dany Patarroyo, comunicación personal, agosto 14 de 2021).



Figura 31. Elaboración de arepas con queso campesino

Fuente: equipo de investigación (Puente de la Balsa, agosto 14 de 2021)

El suministro del queso para los asaderos se hace los jueves y para el mercado público los sábados y domingos. Por consiguiente, los contratos con los negocios definen cuándo se viaja, si bien no se hace los tres días sino uno a la semana. Cabe destacar que en esta ruta participan, básicamente, los mismos productores, quienes en sus vehículos particulares o en transporte público llevan el producto empacado en bolsas transparentes y acomodado en las canastillas plásticas.

Ruta de las veredas Peña Amarilla y Los Medios – Palermo y Mercado de Paipa – Tunja – Bogotá

Inicia en las veredas Los Medios, Peña Amarilla y El Curial, como también en Palermo, donde se produce queso fresco, doble crema y semimaduro. Dichas veredas se conectan con Paipa a través de la vía que une a este municipio con el mencionado corregimiento y desde allí con Charalá en Santander. Es una de las rutas más antiguas de la región, pues hizo parte de la Campaña Libertadora a comienzos del siglo XIX y se convirtió en un eje comercial para el abastecimiento del mercado en el interior. Según señalan las autoridades locales, Paipa tiene una localización estratégica: “nosotros estamos ubicados en un corredor que va hacia la parte norte de Colombia, entonces la salida para Cúcuta, para Venezuela era por este lado y era por la vía que tenemos aquí a Palermo, hacia Santander”. (J. C. Cuspoca, comunicación personal, septiembre 26 de 2019). Durante los siglos XIX y XX circulaban por este camino caravanas con mercancías producidas en Santander

y destinadas a Paipa y Duitama, tales como algodón, miel de caña, panela y productos de clima templado, entre ellos yuca y plátano. Al parecer, el queso fue muy estimado por quienes realizaban largas jornadas por estos senderos, pues lo llevaban permanentemente y les servía de “avío” en el camino.

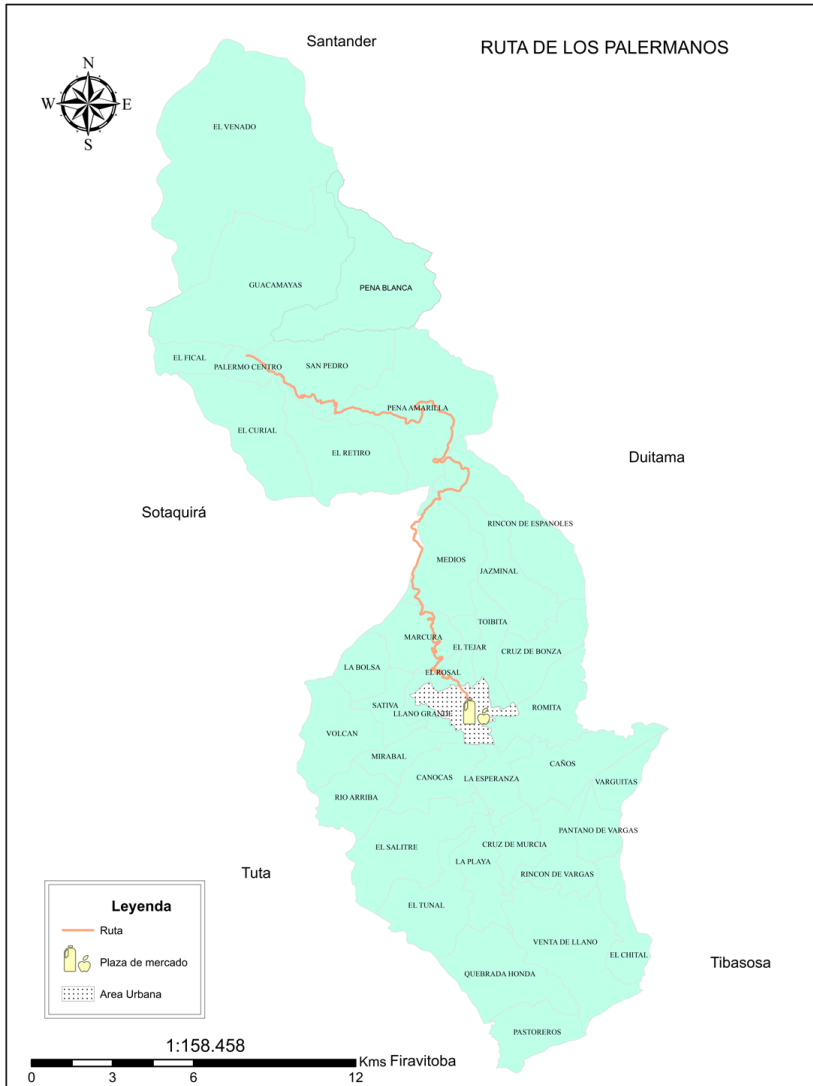


Figura 32. Ruta de Palermo

Fuente: elaboración de Jorge Aldana, joven investigador del proyecto

Los productos traídos de Charalá eran vendidos en el camino, en particular en Palermo, donde se encontraban las posadas y los sitios de descanso para los mercaderes y sus arrias. Esta oferta era complementada con otros alimentos que los campesinos comerciaban en la ruta, como frutas, mantequilla y amasijos. Alejandro Cipagauta (comunicación personal, septiembre 12 de 2019), de la vereda Los Medios, al recordar sus recorridos por estas sendas cuenta que en ocasiones las bestias se resbalaban, le daban vuelta al contenido de la carga y los quesos rodaban, de modo que debía devolverlos pues ya no servían para vender.

En esta ruta circula, principalmente, el queso doble crema, muy apreciado por consumidores y dueños de loncherías y cafeterías, aunque otras variedades frescas y semimaduras son también compradas por pobladores locales e intermediarios que las trasladan a mercados de distintas ciudades.

En la base de la cadena de circulación aparecen los pequeños productores. Tal es el caso de Gabriela, habitante de Palermo, quien elabora el tipo doble crema. Años atrás iba a Paipa con entre 40 y 50 unidades y las vendía a funcionarios en los juzgados, los bancos y la alcaldía. Sin embargo, debido a su enfermedad de los pies, se ha limitado a esta última (comunicación personal, febrero 21 de 2020). Amalia Gutiérrez, también del área rural de Palermo, cuenta con un puesto de venta en la plaza de mercado de Paipa donde además de los 50 quesos tradicionales que por lo general lleva, ofrece cuajadas, fresa, mora, tomate de árbol y otras frutas. En años pasados, el producto que negociaba era semimaduro y de gran tamaño. Ahora trabaja con la variedad Paipa y realiza la preparación con ocho días de antelación a la fecha proyectada para la venta (comunicación personal, febrero 27 de 2020). También tiene contratadas con una lonchería en el centro de Paipa, una señora de Sogamoso y un señor de Bogotá. Este cliente le compra, periódicamente, cuarenta quesos de libra, paga 7000 pesos por cada uno y envía a unos muchachos en un furgón para recogerlos en su propio puesto.

Una vez se vende el queso en el mercado o en los caminos, el dinero recibido suele emplearse para adquirir bienes de la canasta familiar



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Liliba Carolina Pinzón Camargo

(arroz, azúcar, elementos de aseo) e insumos requeridos en la actividad agropecuaria, en particular fungicidas y abonos usados en los cultivos de papa, maíz, arveja y frutales (manzanas, peras, ciruelas, moras) cuyo cultivo se observa también en la zona.

Los intermediarios han sido fundamentales para la consolidación de circuitos económicos y la comercialización del producto. Fernando Velásquez, dedicado a esta labor desde hace aproximadamente 30 años, ha seguido el trabajo de su madre, quien llevaba quesos al mercado desde 1976. Además del mercado de Paipa también comerciaba en el de Duitama, donde había una plaza frente al cementerio a la que iban los sábados para vender también mantequilla, frutas como moras, tomates, papayuelas y uchucas y los amasijos de Palermo, entre los que se cuentan arepas carisecas, colaciones y galletas de maíz, tradicionales del corregimiento. Sin embargo, este lugar de comercio y distribución dejó de operar.

Como también hacen los demás comerciantes y productores, Fernando usa bolsas transparentes para el embalaje de los quesos y los dispone ordenadamente en las canastillas plásticas. Estas son transportadas en el carro que conduce desde Palermo hasta el mercado público de Paipa, donde arriba hacia las seis de la mañana para iniciar sus ventas en el puesto allí instalado. Cuando son las ocho y no los ha vendido todos, se dirige a la alcaldía y a los bancos, en cuyas oficinas se los compran junto con arepas y otros alimentos que todavía tenga disponibles a esa hora matutina (comunicación personal, octubre 19 de 2019).

El circuito se completa con los grandes mercados urbanos de Duitama, Sogamoso, Tunja y Bogotá. En estas ciudades los mismos productores se encargan de repartir el queso o bien los intermediarios lo compran en el mercado de Paipa o realizan acuerdos directos con los campesinos. Enrique Sanabria (comunicación personal, febrero 6 de 2020) explica que en este municipio “había personas que se dedicaban exclusivamente a viajar una vez a la semana a Bogotá, lo recogían el día viernes para irse el día sábado, entre sábado y domingo lo comercializaban allá, no sé si a granel o si se lo llevaba a algún distribuidor en especial”.

Leonardo Mayorga, residente en la vereda El Curial, también viajaba a Bogotá para negociar los quesos de una y media arroba que ha fabricado desde hace alrededor de 50 años. En 1972 estuvo en la inauguración de la central de abastos de esta urbe (Corabastos) y allí contactó a una persona “que miró el queso y decidió comprarlo todo y estableció prácticamente una contrata permanente” (comunicación personal, diciembre 19 de 2019). Este cliente tenía un negocio y adquiría las presentaciones de mayor tamaño para venderlas “porcionadas” (por porciones) o “libriadas” (por libras). Era un negocio muy conveniente porque al concentrarse en un solo comprador no debía movilizarse continuamente con esas voluminosas unidades para comercializarlas, lo cual podía resultar dispendioso. Su jornada principiaba pasada la media noche, salía a la una de la madrugada de Paipa, llegaba a la capital hacia las seis o siete de la mañana y caminaba cargando el producto desde la terminal de buses hasta Corabastos.

Durante varios años recibió oportunamente su dinero hasta que en uno de los habituales viajes el cliente le dijo a él y a otros proveedores: “dejen ahí los productos y en ocho días reciben el pago; así duró unas cuatro semanas, de pronto a la cuarta semana el lugar donde estaba el negocio estaba cerrado y vacío y no había ni plata, ni productos, el tipo se escapó y nos robó” (comunicación personal, diciembre 19 de 2019). A Leonardo le debía el valor de aproximadamente 60 arrobas. El día que se dio cuenta de la estafa vendió muy baratas las unidades dispuestas para esa jornada y desistió de continuar comerciando en Bogotá. Se fue a Bucaramanga, pero allí tampoco quedó satisfecho, entonces decidió probar en Tunja, donde desde hace unos 40 años ha mantenido contratas semanales cuyos pagos son entregados con puntualidad. Los miércoles visita cigarrerías del centro de la capital boyacense, como Montecarlo y California, las cuales abastece con sus quesos de hasta 15 libras que vende a 9000 pesos la libra. Estos son muy apetecidos en los establecimientos, de hecho, uno solo se termina en dos o tres días y aunque los tenderos han solicitado un mayor suministro no ha sido posible, sobre todo por los desafíos de transporte para traerlos desde el campo.

Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo



Figura 33. Queso ofertado en una cigarrería de Tunja
Fuente: equipo de investigación (octubre de 2019)

Pese a las adversidades enfrentadas por pequeños productores e intermediarios para trasladar el queso a largas distancias y sortear los difíciles caminos que atraviesan la quebrada topografía cordillerana, la apertura del comercio quesero no solo en Paipa sino en Duitama, Sogamoso, Tunja y Bogotá ha llevado al crecimiento de varios negocios domésticos y a su transformación en empresas productoras y comercializadoras. Entre los ejemplos puede mencionarse la fábrica San Fernando, cuyo fundador ha pasado de elaborar cinco o seis unidades de 20 libras que vendía en el mercado local, Tunja y algunos en Bogotá, a distribuir cuantiosas cantidades en distintos destinos; como también lácteos La Loma, posicionada en Sogamoso e igualmente en la capital del país.

Numerosos intermediarios también han incursionado en mercados más grandes. Narciso Rojas llegó a cargar entre 200 y 300 libras de queso a la semana en un camión para transportarlas a Bogotá y surtir negocios en los barrios Restrepo y Las Flores, la plaza España e incluso los supermercados Carulla. No obstante, su negocio se vio afectado por la producción industrial de las variedades pera y doble crema, situación que lo fue desplazando de su clientela en esta ciudad.

El transporte de queso de Paipa, una aventura para productores e intermediarios

Abastecer el mercado local de Paipa ha significado, como se ha visto, afrontar el desafío de trasladar el producto desde las veredas hasta el área urbana. Cabe recordar que a finales del siglo XIX y comienzos del XX esto se hacía recorriendo los caminos, usualmente a pie, durante prolongadas jornadas de cuatro o cinco horas que comenzaban en la madrugada en las zonas rurales y culminaban en el municipio en las primeras horas de la mañana. Según Leonardo Mayorga (comunicación personal, octubre 19 de 2019), otra forma frecuente de transporte en la segunda mitad del siglo XX eran las mulas y los caballos entre quienes contaban con los recursos para adquirir uno o varios de estos semovientes. Las bestias aliviaban el esfuerzo de quienes cargaban mercancías y facilitaban el traslado de una mayor cantidad de quesos, más grandes y pesados (entre dos y tres arrobas), desde las apartadas colinas del campo hasta el casco urbano.

En la familia Cipagauta, reconocida por su extensa experiencia en la elaboración de queso, una de sus integrantes, Leidy, acude los miércoles al mercado de Paipa donde tiene contratas fijas. Cuando la demanda se eleva también van allí el sábado y pueden cumplir con los pedidos porque disponen de una moto en la que trasladan el producto hasta una vía principal y desde esta acceden al transporte público que funciona entre Palermo y Paipa, compuesto por busetas de pasajeros.

La creación y regulación permanente de estas rutas entre el municipio y las veredas, operadas por distintas empresas, ha facilitado la circulación del queso desde los asentamientos distantes hasta el mercado urbano. Esto ha beneficiado la comercialización y, por ende, los ingresos con que productores e intermediarios apoyan sus economías familiares. Entre el centro de Paipa y Palermo hay una distancia de entre 35 y 42 kilómetros, cubiertos por una carretera destapada y con tramos en pésimo estado, de modo que se emplean alrededor de dos horas y media en recorrerlos. Por tal razón, los viajes suelen comenzar en la madrugada. Fernando Velázquez (comunicación personal, octubre 19 de 2019) debe salir de su casa hacia las tres de la mañana y aunque



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

ahora cuenta con un carro, antes se veía en la obligación de pagar un vehículo expreso para llegar a su destino.

Los mercados queseros en relación con la denominación de origen queso Paipa

La denominación de origen respondió a un interés de productores, comerciantes, técnicos, autoridades municipales y departamentales. Es procedente recalcar que la iniciativa comenzó formalmente cuando un sector de las comunidades locales acogió una convocatoria publicada en 2009 por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, apoyada por la Superintendencia de Industria y Comercio. Según J. C. Cuspoca (comunicación personal, septiembre 26 de 2019), funcionaria de la alcaldía de Paipa y participante del diagnóstico previo, el proceso se inició en este municipio durante la administración de Jorge Herrera: “en conjunto con la gobernación, había la inquietud de que se tenía un producto único, con características únicas y que solamente aplicaban a esta zona geográfica”.

En el estudio preliminar se reconoció el valor de los pequeños productores, quienes describían actividades particulares y artesanales en la elaboración del alimento. La Secretaría Municipal de Agricultura planteó la necesidad de apoyar a estas personas y rescatar su saber ancestral, pues en su conjunto coincidían en que se trataba de una labor aprendida por herencia de sus familiares. J. C. Cuspoca (comunicación personal, septiembre 26 de 2019) explica que los campesinos hablaban del “queso que hizo mi abuela y que le enseñó a mi mamá y que me enseñó a mí, entonces eso era lo que se quería rescatar”.

Ciertamente, como enfatiza el ingeniero Néstor Fonseca (comunicación personal, junio 20 de 2019), este oficio comprende las prácticas artesanales aplicadas en el proceso y transmitidas de generación en generación, de manera conjunta con el ecosistema integrado por las praderas, el paisaje, el ganado, la altura sobre el nivel del mar y las condiciones agroecológicas (humedad, temperatura, suelos).

Con la denominación de origen se pretendió entonces promover la elaboración tradicional de queso e impulsar que los productores activos y potenciales se asociaran. Durante el proceso, las autoridades locales convocaron a estos actores sociales a reuniones y asesorías con el fin de lograr esa organización. De allí surgieron Asoqueso y más tarde Agrolac, que incentiva buenas prácticas de ordeño, transporte y conservación entre sus productores lácteos agrupados.

Las autoridades paipanas y la gobernación de Boyacá estimaron que dicha denominación representaba una posibilidad para el desarrollo local comunitario, pues podía ser la base para proyectar el turismo y fortalecer el comercio y la economía locales, además de beneficiar a los productores queseros tradicionales. En efecto, son varios quienes se consideran favorecidos con el reconocimiento ya que les ha permitido potenciar sus negocios y crecer como empresas. Enrique Sanabria explica un efecto positivo:

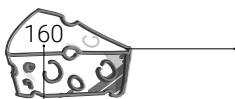
A raíz de tantas cosas [denominación de origen], unas por otras, es lo que ha llevado a que la leche se comercialice a un mejor precio porque tiempos atrás aquí una botella, botella que son 750 centímetros, se pagaba por ahí a 400, 300 pesos; ahorita el que vende, aunque ya está abolido eso de vender por botella, todo litro, el más barato se está vendiendo por ahí a 900, 930, 950 (comunicación personal, febrero 6 de 2020).

Sin embargo, muchos productores tradicionales no lograron ingresar a las asociaciones, no quisieron participar en ellas o no tuvieron los recursos para mejorar su trabajo en consonancia con las medidas implementadas tras la denominación de origen. Para estas personas el impacto ha sido negativo y han debido disminuir su producción o abandonarla totalmente ante los impedimentos y las limitaciones en la venta de quesos en lugares públicos. Incluso el mismo Luis Enrique afirma que cumplir con los requisitos redundaba en poca ganancia:

Sacando costos de producción no es que quede mucho el beneficio porque a mí, producir el litro de leche me está costando más o menos 920 pesos, el beneficio ya es poco por la comida, el concentrado, pagar los arriendos, lo del veterinario, todos los imprevistos,



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo



manejo de la finca, cercas, todo eso, sacando esos costos sale a 920 (comunicación personal, febrero 6 de 2020).

Los pequeños productores y la comercialización del queso luego de la denominación de origen

La denominación de origen ha estimulado la producción de queso e impulsado su comercio en el ámbito local y especialmente en mercados más amplios del orden regional, nacional e internacional. Al mismo tiempo, ha generado significativos cambios en su elaboración, ha aumentado la competencia entre quienes se dedican al oficio y ha dejado a varios pequeños productores por fuera del negocio.

Numerosos campesinos consideran que el reconocimiento motivó la creación de empresas dedicadas a la fabricación de queso, lo cual los ha llevado a trabajar bajo presión comercial. Leonardo Mayorga (comunicación personal, octubre 19 de 2019) relata que en un comienzo él y su esposa eran los únicos productores en su vereda, “pero ahora, después del concurso, la denominación de origen, se han creado otras dos o tres empresas allí en El Curial, entre estas la de un ahijado”.

Otra transformación, quizá una de las más notorias, es la industrialización de la elaboración y la comercialización bajo los estándares establecidos por el Invima. De hecho, una preocupación de los asociados en Asoqueso ha sido cumplir con los requerimientos de esta entidad como una forma de lograr que el queso Paipa sea competitivo con los demás tipos del mercado y, en consecuencia, solicitado por los consumidores en distintas regiones del país (Alcaldía de Paipa, 2009).

Entre los procesos orientados a mejorar la comercialización se ha implementado el embalaje en empaques individuales para la venta en sitios públicos. En los quesos campesino fresco, doble crema y pera se usan principalmente las bolsas plásticas transparentes, mientras que, para el Paipa, en algunos casos se empaqa al vacío y en otros se envuelve en papel parafinado o en “vinipel” con el fin de garantizar la higiene en su manipulación. Adicionalmente, para esta variedad se sugiere retirar las empaquetaduras y evitar la refrigeración

luego de destapar el alimento, pues como recuerda Elizabeth Rojas (comunicación personal, agosto 6 de 2021) debe “respirar y airearse para seguir su maduración”. No obstante, estas envolturas pueden alterar su sabor, cualidades y naturaleza, según consideran varios productores, quienes además las ven como ajenas a sus costumbres.

Desde la administración local también se enfatizó en definir condiciones de calidad y sanitarias para distribuir el queso Paipa en este municipio y se optó por establecer puntos de venta autorizados donde se ofreciera aquel promocionado como el verdadero, auténtico y genuino. J. C. Cuspoca (comunicación personal, septiembre 26 de 2019) aclara que el objetivo de esta medida ha sido evitar el uso de la denominación de origen para ofertar productos que no cumplan con las características especificadas en dicho registro, dada la variedad y cantidad de quesos, distintos al Paipa y con su propia demanda, allí elaborados.

Es oportuno subrayar una vez más que la denominación de origen ha favorecido a un considerable número de productores, pues han posicionado sus alimentos y potenciado sus empresas, pero a la vez ha afectado a otra cantidad no menor. Básicamente, se trata de campesinos que han dejado su trabajo debido a varios obstáculos: la monopolización de la producción y el comercio por parte de los grandes empresarios, la imposibilidad de reunir los requisitos fijados por el Invima, la insuficiencia de medios para mejorar sus prácticas según ese marco regulatorio, el sentimiento de pérdida de sus tradiciones al ser adultos mayores carentes de las condiciones de salud requeridas para continuar con su labor, mientras que algunos de sus hijos o descendientes se dedican a otros quehaceres, lo cual se traduce en una brecha en el traspaso intergeneracional de saberes.

Para muchos productores tradicionales, las exigencias de registro sanitario, la adecuación de lugares de producción, el uso de utensilios metálicos y demás procedimientos impuestos no solo se han convertido en limitantes para seguir ejerciendo su oficio, sino que también los consideran una desnaturalización de



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

sus conocimientos ancestrales, adquiridos por fuera de marcos institucionales.

El queso de Paipa en las ferias y los mercados campesinos

Los productores suelen asistir a ferias y mercados campesinos con el propósito de, como expresa Fanny Cárdenas (comunicación personal, febrero 14 de 2020), dar a conocer el verdadero queso Paipa y sus particularidades de manera directa a los compradores, sin la intervención de intermediarios. Se trata de eventos organizados periódicamente por autoridades locales en espacios públicos, como parques y plazas centrales, de municipios de Boyacá y de Bogotá.

Al parecer surgieron a comienzos del siglo XXI como iniciativa de asociaciones y colectivos de campesinos boyacenses que buscaban superar el debilitamiento de los mercados tradicionales causado por los centros comerciales y las grandes plataformas económicas (López, 2020). Dada su favorable acogida en Tunja, Duitama y Paipa, además de la capital del país, han seguido recibiendo apoyo.

Los campesinos, en especial de Cundinamarca y Boyacá, comercian allí el queso fresco y el Paipa. Algunos usan una marca comercial, pero también hay quienes no emplean etiqueta alguna. Ya sea que recurran o no a este recurso gracias a la importancia y el reconocimiento que estos espacios han alcanzado, sus participantes obtienen, por lo general, ganancias con las ventas concretadas.

La elaboración de los quesos a vender es planeada con anticipación. Luego, estos se empaquetan en las bolsas el día previo y se acomodan en las canastillas. Es necesario organizar el transporte, por lo general camionetas contratadas entre varios residentes de las zonas rurales que los trasladan desde Paipa hasta la ciudad sede. A veces se opta por viajar en buses de pasajeros que cobran una tarifa por cada canastilla y permiten ubicarlas en las bodegas de equipaje.



Figura 34. Quesos empacados en bolsas plásticas y acomodados en una canastilla
Fuente: equipo de investigación (plaza de mercado de Paipa, agosto de 2019)

Para Elizabeth Rojas (comunicación personal, agosto 6 de 2021), participante frecuente de los mercados campesinos tanto en Boyacá como en Bogotá, no es inusual emprender una verdadera travesía para llegar a esta ciudad. El día previsto, un taxi la recoge en la madrugada junto con sus productos en su vivienda ubicada en la vereda El Volcán y la traslada a Paipa. Allí aborda un bus intermunicipal para dirigirse hasta la terminal de la capital o a la calle 170, en el norte. En alguno de estos puntos toma un taxi más para desplazarse al sector donde se instale la feria, ya sea Usme, Restrepo, Suba u otro. Puede inferirse el dispendioso esfuerzo hecho por los pequeños productores para asistir a las ferias. Aunque no siempre se ven recompensados como esperan en términos económicos, consideran que estas iniciativas representan oportunidades de ingresos para sus familias, una vitrina donde mostrar su trabajo y conseguir contactos a los cuales abastecer directamente y una forma de conservar la producción artesanal.



Figura 35. Elizabeth Rojas preparando sus productos como los oferta en las ferias
 Fuente: equipo de investigación (casa de Elizabeth Rojas, agosto 6 de 2021)



Figura 36. Elizabeth Rojas en el mercado de Usaquéen, Bogotá
 Fuente: equipo de investigación (marzo 19 de 2019)

A pesar de los exigentes desplazamientos, el transporte no es la mayor dificultad a la que se enfrentan los participantes en estos eventos, sino la inseguridad. Particularmente en Bogotá, varios campesinos lamentan haber sido atacados por ladrones pues, según comenta Gloria Romero (comunicación personal, agosto 21 de 2020), los bandidos van por el dinero obtenido después de las ventas.

Conclusiones

Desde el periodo colonial, a Paipa se le reconoció como un punto de encuentro regional donde se cruzaban múltiples caminos: el que conduce a Tunja, Duitama y Sogamoso, el procedente de poblaciones cercanas y Santander y el que une los llanos orientales con el altiplano cundiboyacense. A lo largo de cinco siglos, se ha mantenido como centro de abastos y aprovisionamiento de productos de primera necesidad, no solo para sus habitantes sino también para los de municipios circunvecinos. A esto se suma la existencia de aguas termales, recurso clave en la promoción del turismo local. Viajeros, comerciantes y turistas consiguen allí distintos elementos de consumo, algunos de los cuales son propios de la zona y se llevan para ser negociados en otros lugares. Fue así como el queso se convirtió en un valioso bien de intercambio, ofrecido en mercados de distintas ciudades.

Los diferentes tipos de queso producidos en Paipa generan diversas dinámicas de comercio. Por ejemplo, el doble crema y el campesino fresco son vendidos por los productores en sus fincas por encargo de los intermediarios, también en las loncherías y en el mercado local de los miércoles. En este lugar, con frecuencia un solo comerciante le compra a una misma persona toda la cantidad que ha elaborado para distribuirla y negociarla en Tunja y Bogotá e incluso exportarla. Fernando Velásquez explica que en Paipa hay “harta distribución” y no es extraño que quien exporta tenga varios puestos de venta al por menor.

Respecto a una “estructura de rutas”, existen dos de estas de gran importancia e integradas al mercado de Paipa y Duitama, las cuales se amplían desde dichas ciudades hacia otras como Tunja, Bogotá y Sogamoso, al igual que en dirección al nororiente. Así se consolida un mercado regional que conecta todo el corredor económico del centro del altiplano cundiboyacense. Estas rutas se han venido estructurando a partir del reconocimiento, comercialización y consumo del queso producido en Paipa, valorado como un producto tradicional de notable calidad.



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

Referencias bibliográficas

- Alcaldía de Paipa (2009). *Formulario presentado para la denominación de origen*. Proyectos, Registro queso Paipa (folios 53 - 57). Archivo municipal.
- Appadurai, A. (1991). *La vida social de las cosas. Perspectiva cultural de las mercancías*. Grijalbo.
- Braudel, F. (1984). *Civilización material, economía y capitalismo. Siglos XV-XVIII* (Vols. 1, 2 y 3). Alianza.
- Cervantes, F., Patiño, A., Vargas, A. y González, V. (2017). Innovando los estudios de mercado de los quesos artesanales. El valor simbólico del queso Poro. *Revista Estudios Sociales*, 29(49), 68-91.
- Domínguez, R. (1992). Campesinos, mercados y adaptación. Una propuesta de síntesis e interpretación desde una perspectiva interdisciplinaria. *Noticiero de Historia Agraria*, (3), 91-130.
- Garavaglia, J. C. (1982). *Mercado interno y economía regional*. Grijalbo.
- Giglia, A. (2018). Introducción: una visión de conjunto sobre los mercados públicos de la ciudad de México. En A. Giglia (Ed.). *Comercio, consumo y cultura en los mercados públicos de la ciudad de México* (pp. 11-15). Universidad Autónoma Metropolitana.
- Harris, M. (1989). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Alianza.
- Krone, E. E., Thomé da Cruz, F. y Menasche, R. (2010, del 27 al 30 de octubre). Del lomo de las mulas a la clandestinidad: dilemas entre las exigencias legales y el sistema tradicional de producción del queso serrano de los campos de Cima da Serra (Brasil) [ponencia]. *116th European Association of Agricultural Economists (EAAE) Seminar “Spatial Dynamics*

in Agri-food Systems: Implications for Sustainability and Consumer Welfare”, Parma, Italia. <https://ageconsearch.umn.edu/record/95047>

Mintz, S. W. (1996). *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. Siglo XXI Editores.

Polanyi, K. (1994). *El sustento del hombre*. Grijalbo.

Rebollar, S., Hernández, J., González, F. J., García, A., Albarracín, B. y Rojo, R. (2011). Canales y márgenes de comercialización del queso añejo en Zacazonapan. *Archivos de Zootecnia*, 60(232), 883-889.

Rojas, W. O. (2011). Transformación del área urbana de Paipa (Boyacá), 1950-2010. Análisis geohistórico. *Perspectiva Geográfica*, (16), 133-150.

Thompson, J. (2002). *Ideología y cultura moderna. Teoría crítica social en la era de la comunicación de masas*. Universidad Autónoma Metropolitana.



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Mejía | Lizeth Rocio Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo



Capítulo 4

Consumo del Queso^o en Paipa una construcción cultural







CONSUMO DEL QUESO EN PAIPA. UNA CONSTRUCCIÓN CULTURAL

La necesidad de la alimentación como primera práctica de supervivencia en el mundo, desarrolló en el ser humano su capacidad de invención para traducir en comida la satisfacción de una exigencia biológica y construir, a la vez, saberes y sabores que nutren las conductas de los pueblos y permiten el intercambio de tradiciones entre estos. El oficio culinario como componente de la cultura se juzga a partir de sus operaciones (De Certeau et al., 1999). Es un proceso que implica desde la selección de los ingredientes y puntos de cocción hasta la combinación de los alimentos. La cocina, desde esta mirada cultural, se concibe como una suma de acciones comunicativas en que intervienen “palabras, ideas e informaciones con sus recetas y sus sutilezas, sus instrumentos auxiliares y sus efectos de vecindad, sus distorsiones y sus fracasos” (De Certeau et al., 1999, p. 262). Esto permite entrever un diálogo permanente entre la cultura y lo que esta dice sobre la cocina, el cual delimita las formas simbólicas de un alimento y, por ende, del acto mismo de su consumo.

En este orden de ideas, comprender el consumo alimentario como construcción cultural implica entender la existencia de diversos consumidores, de ofertas gastronómicas, de una diversidad de técnicas y formas de presentación de un mismo alimento. En este

caso, el queso hecho en Paipa y sus variedades (Paipa, doble crema y Vargas, entre otras), es consumido tanto en el ámbito familiar por los productores como por los compradores externos y de forma empresarial en restaurantes. Puede entonces considerarse que el uso de dicho producto perfila distinciones y motiva una producción diferenciada para distintas clases sociales.

Mediante las narrativas consideradas en este capítulo se reconocen las formas variadas de consumo del queso en Paipa, las cuales le otorgan valor social y transaccional al ser aplicadas en la cocina familiar y en la comercial. A través de seis acápites se aborda la cocina desde la cultura, el consumo alimenticio desde lo doméstico y lo empresarial y el valor sociocultural del producto como un bien de la región que aporta al desarrollo agroalimentario y turístico de esta.

La cultura y el arte de cocinar

Para Montanari (2006), el sentido del gusto forma parte del patrimonio de las sociedades humanas. La práctica alimenticia demanda una preocupación por enriquecer el paladar desde experiencias intersubjetivas que alientan el disfrute de la comida y se nutren de la riqueza cultural que las rodea. La cultura, precisamente, guía las valoraciones del individuo como reflejo de la sociedad a la cual pertenece. Por lo tanto, escudriñar sus concepciones o establecer sus alcances resulta una tarea desafiante, pues “como hecho social abarca un campo muy amplio cuya delimitación no siempre es fácil de precisar” (Ron, 1971, p. 5).

La tarea ya asumida desde Cicerón, pasando por Hegel (1969), Tylor (1975) y Lévi-Strauss (1971) –entre otros pensadores que han reflexionado sobre la materia– converge en el entendimiento de la cultura como un proceso humano que desemboca en la actividad misma de los grupos sociales, es decir, se trata de un conjunto de comportamientos, sentimientos y vivencias cuyo resultado redunda en la comprensión de estos elementos como experiencias afrontadas en el mundo. Clifford Geertz (2003, p. 20) da luces acerca del problema enunciado:



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

El concepto de cultura que propugno (...) es esencialmente un concepto semiótico. Creyendo con Max Weber que el hombre es un animal inserto en tramas de significación que él mismo ha tejido, considero que la cultura es esa urdimbre y que el análisis de la cultura ha de ser, por lo tanto, no una ciencia experimental en busca de leyes, sino una ciencia interpretativa en busca de significaciones. Clifford Geertz (2003, p. 20).

Bajo esta mirada antropológica se asume que los sujetos producen los procesos culturales a través de su capacidad de significar. Esto evidencia una vez más la relación simbiótica entre los hechos percibidos y el efecto de sentido otorgado a estos, a partir del ser y el quehacer de los individuos en la sociedad. Por ende, como reflexiona Giménez (2007), la cultura se interioriza de un modo relativamente estable en forma de esquemas o de representaciones compartidas, todo ello en contextos históricamente específicos y socialmente estructurados.

Continuando con esta idea, para la Unesco (2012) la cultura se trata de inspirar visiones de mundo que generen y transformen representaciones significantes a partir de las conductas naturales del ser humano. Se habla entonces de rasgos diferenciadores: lenguaje, tradiciones, vestuario, creencias y valores, entre otros. Precisamente dentro de estos rasgos, la comida se consolida como elemento fundacional, no solo por su inherente valor en la supervivencia de la especie, sino porque de ella se desprenden normas de comportamiento y estilos que ayudan al individuo a vivir y sobrevivir en el vasto mundo social. Esta idea, apoyada en los aportes de Mead y Simmel (citados por Patiño, 2010), reafirma la fuerza adquirida por el hecho cultural cuando es experimentado, padecido y actuado.

Cultivar, recolectar, preparar, consumir y vender alimentos se conciben como actividades organizadoras del sujeto en la sociedad. En cada una se aprovechan los recursos de una región, sus condiciones territoriales y las particularidades de un grupo social. Al mismo tiempo, repercuten en la memoria y la salvaguarda de tradiciones, pues los alimentos, además de ser fuentes nutricionales, revelan correlatos, historias y valoraciones (Montecino, 2009) que a modo de prohibiciones y recomendaciones pueden generar estados eufóricos y disfóricos. La

producción quesera comparte elementos culturales que dan cuenta de hábitos y costumbres, como lo expone Adriana Rojas:

Esas partecitas del proceso que son ancestrales se puedan seguir manteniendo, lo de los moldes (...) por ejemplo, porque hoy en día casi todo es en acero inoxidable, pero no se pierde la esencia del saber hacer del queso en Paipa. Entonces eso es importante, cómo mostrar para que la gente sepa cómo es más o menos el proceso y les interesa mucho, porque muchos preguntan cuál es la diferencia de un campesino a un Paipa y no solo es la maduración, sino el proceso cambia totalmente; hasta un *mozzarella* que es un queso hilado, son quesos diferentes (comunicación personal, agosto 30 de 2021).

La cultura de la comida vive en la cocina, en los platos allí preparados, y se extiende hasta la degustación de un paladar que saborea y es capaz de activar en el comensal una serie de sinestesias que otorgan torrentes de sentido. Esta realidad no es desconocida por el chef estadounidense Anthony Bourdain (2010):

No tenía planeado meterme a cocinero profesional. Pero con frecuencia miro atrás, en busca de ese tenedor en mi ruta, tratando de adivinar en qué momento tomé por mal camino y me convertí en buscador de sensaciones, en un sensual hambriento de placeres, siempre con el afán de provocar, divertir, aterrorizar y manipular. Siempre con el afán de llenar ese lugar vacío de mi alma con algo nuevo (p. 23).

La apreciación de Bourdain es una evidencia de sensibilidad, regocijo, y devoción a un juego permanente de atención, de cómo quiere el chef que los comensales lo perciban y valoren a través de las dinámicas sensoriales, que sus preparaciones buscan proyectar experiencias de por sí inalienables por la subjetividad de su carácter. Así ocurre con los productores de queso, quienes en la elaboración del alimento tienen vivencias y percepciones como las comentadas por G. Sánchez:

La producción del queso es muy agradable, pues en el momento que uno comienza a hacerlo, es un queso que a todo momento lo vivimos consumiendo, lo conocemos muy bien aquí. No hay como llegar



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

uno, en la cocina y estar puai cerquita del queso, estarlo probando, degustando, como ahorita. Digamos el queso se echa también a suasar y delicioso. En el caso mío, a mí me encanta mucho el queso de distintas formas, en platos, en comidas, en recetas, en todas esas cosas (comunicación personal, julio 30 de 2021).

La cultura se muestra entonces como un vehículo transportador de prácticas cotidianas, asumidas por el ser humano a partir de su condición como ente social dotado de capacidades afectivas, adaptación al medio y poder de cambio. El alimento, en este contexto, transita junto al hombre durante su existencia y le ayuda a comprender su responsabilidad en la construcción de la cultura. Por ello, cultura y alimento, que en principio parecen crecer en la distancia, se entrelazan en una dinámica dialógica e interdependiente. Volviendo a Montanari:

La comida es cultura cuando se prepara, porque, una vez adquiridos los productos básicos de su alimentación, el hombre los transforma mediante el uso del fuego y una elaborada tecnología que se expresa en la práctica de la cocina. La comida es cultura cuando se consume porque el hombre, aun pudiendo comer de todo (...) elige su propia comida con criterios ligados ya sea a la dimensión económica y nutritiva del gesto, ya sea a valores simbólicos de la misma comida (2006, p. 32).

Consumo alimenticio

Adentrarse en este campo implica considerar desde lo general, como la teoría del consumo, hasta lo particular, como sucede con el propio consumo alimentario. Es posible retomar a Veblen (citado por Figueras y Moreno, 2013) para identificar que, en dicha teoría, basada en el trabajo eficaz, el consumo es una forma de distinción valorativa entre clases sociales y entre tareas, carácter que recibió en el marco de un fenómeno moderno, una vez que la clase obrera identificó la importancia del tiempo de ocio y del uso de bienes como muestras de capacidad pecuniaria. El ocio y el consumo conspicuos son igual de eficaces para demostrar la posesión de riqueza (Figueras & Moreno, 2013). Desde esta óptica, cuando es consumido, el queso no solo

cumple una función centrada en la alimentación: también se reviste de cualidades transformadoras de su valor, conectadas con el gusto y el deleite. Por ejemplo, al incluirse en un plato particular, traspasa su connotación de neta utilidad y pasa a ser un medio de reconocimiento social.

En el queso Paipa, su denominación de origen tiene un efecto en el consumidor, pues permite que quien lo adquiere valore las propiedades intrínsecas por sobre las extrínsecas (precio, garantía). En efecto, conocer la procedencia del producto brinda información sobre su calidad y el área geográfica donde se elabora, lo cual confiere cierta seguridad al comprador. El lugar de proveniencia juega, por lo tanto, un papel crítico y clave en la aceptación del alimento en distintos mercados (Concha et al., 2011). Además, dicha denominación demarca sus características, como son las prácticas artesanales involucradas en su elaboración y los factores determinantes de este proceso (clima, suelos, pastos y leche) (República de Colombia. Superintendencia de Industria y Comercio, 2011). De tal modo, ratifica ese carácter identitario que trasciende el dominio material y revela una dimensión simbólica, ligada al contexto histórico, patrimonial y territorial.

El consumo alimentario puede entonces entenderse como “una construcción cultural, definidora de sustancias materiales usadas en crear y mantener las relaciones sociales” (Sánchez, 2008, p. 18). Al ser un proceso cultural, se mueve no solo por la necesidad de calmar el hambre, sino también, en el caso del queso, por el deseo de nuevas experiencias y formas de distinción. Así sucede con su uso en la cocina *gourmet*. En este sentido, representa el disfrute de algo dotado de exclusividad e insinúa estilos de vida. Aquí entra a mediar el gusto como agente diferenciador que acerca a quienes comparten percepciones similares y les lleva a distinguirse de los demás por eso esencial que poseen (Rodríguez Díaz, 2012).

De acuerdo con Entrena y Jiménez (2013), la clase social y el nivel educativo inciden en la opinión de consumo. Por lo tanto, entre más elevadas sean estas variables se evidenciará una mayor preocupación por la calidad de los alimentos empleados. Esto conduce a la formación de hábitos que entrañan preferencias o aversiones fundamentadas

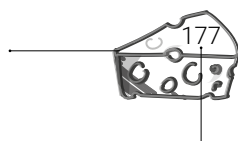


Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjía | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

en las cualidades nutricionales de la comida y en los significados culturales atribuidos por las personas a esta, “a medida que se ha ido conformando su específico proceso de socialización alimentaria” (p. 684). Dichos hábitos actúan como medio de diferenciación social, de identificación con determinadas ideas y de demostración de estatus, tal como se ve en los platos *gourmet* que contienen queso Paipa, pues por sus cualidades de sabor, textura y composición, este ingrediente les otorga un valor distintivo. Quienes consumen tales recetas, a pesar de las diferencias entre sí y de constituir un colectivo heterogéneo con individualidades variadas, pueden encontrar un común denominador en su predilección por ese mismo producto gastronómico (Entrena Durán & Jiménez Díaz, 2013).

En una línea semejante de análisis, Viola (2008) propone varios puntos para comprender los modos de alimentación de una población: particularizar los rasgos de los productos disponibles, reconocer las prácticas aplicadas en su selección, identificar sus técnicas de preparación, precisar sus reglas de consumo y advertir las influencias de la oferta. En general, es preciso considerar gustos, producción y características de los alimentos, aspectos que resultan claros en el queso Paipa, favorecen su consumo y han quedado plasmados en su denominación de origen. Adicionalmente, estos atributos pueden conducirlo a ser parte de la identidad de grupos o sectores sociales, pues esta se extiende al conjunto de preferencias que contribuyen a la formación de estilos de vida, modos de conducta, pensamiento y habla, todo lo cual define actitudes comunes y sirve como modelo de conducta para quienes aspiran a ser miembros de dichos colectivos (Rodríguez Díaz, 2012).

Resulta entonces evidente que un alimento es seleccionado para su uso no solo por sus propiedades sensoriales (textura, olor, color) sino también por las culturales. Este variado espectro determina sus formas de consumo que, en el queso Paipa, se materializan en el contexto familiar y en el empresarial, donde además se experimenta con su preparación, por ejemplo, en los restaurantes.



Valor social y cultural

El consumo alimentario como construcción cultural contribuye, según Sánchez (2008), a legitimar relaciones sociales y a transmitir conocimientos tecnológicos, sociales e ideológicos. En el caso del queso producido en Paipa, entre estos se encuentran aquellos que justifican su denominación de origen, reconocimiento que como resalta Néstor Fonseca (comunicación personal, junio 20 de 2019), abre oportunidades para los pequeños productores siempre y cuando se respeten sus propias habilidades, prácticas y saberes entre los componentes de ese cuerpo epistémico. Justamente, para todos los tipos queseros de la región, su elaboración sustentada en tradiciones arraigadas, heredadas de los antepasados, representa el valor social más estimado por los campesinos. Así lo acentúa Fanny Cárdenas (comunicación personal, agosto 30 de 2021) al referirse a la riqueza de la variedad Paipa: “Es tradición, es amor familiar, todos somos productores en familia, somos un queso de desarrollo, de conocimiento ancestral (...) aunque haya otros quesos madurados, no tiene ningún queso el sabor como el Paipa”. Luis Sandoval comparte una apreciación afín:

El queso Paipa tiene muchas definiciones, pero una muy nuestra es sangre, es el ancestro, es nuestra familia, es nuestra región, es un queso único por ser el queso al que se le dio la denominación de origen, por ser artesanal y producido en el campo, producido de las vacas y con las mismas manos de los campesinos (comunicación personal, febrero 14 de 2020).

En el queso Vargas, la inveterada conexión entre el terruño donde se elabora, propicio para la actividad láctea, y las personas que allí ejercen este oficio, lo ha llevado a ser representativo de su vereda y a diferenciarse de los productos de otras. John García, al delinear la herencia cultural contenida en su hacienda y en su rol a cargo de ella, ilustra a su vez esas virtudes del espacio donde realiza su trabajo:

Es una zona tradicional lechera por la gran riqueza de sus pastos, de sus fuentes hídricas. Es una lechería que ha sido de tradición, ha sido una lechería de familia. En este momento es una finca de más



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

de 40 años de tradición. Comenzó mi señor padre, en el momento yo llevo ya 20 años al frente de la finca (comunicación personal, septiembre 20 de 2019).

John García (comunicación personal, septiembre 20 de 2019) subraya que, junto a las cualidades ambientales, el reconocimiento ganado por este queso es también fruto del enraizamiento de su preparación entre los residentes del lugar, desde antaño dedicados a tal labor y a transmitir sus saberes: “La fabricación del queso era de distintas familias del Pantano de Vargas. Había una familia de los señores Serna que también producían queso, don Josué Medrano, como lo nombraba”.

Por su parte, el queso doble crema de Palermo se caracteriza por su empleo de larga data en amasijos, galletas y colaciones. De ahí que Fernando Velázquez (comunicación personal, agosto 28 de 2019), quien por décadas ha recorrido los mercados regionales, recuerde haberlo visto permanentemente en estos sitios: “Anteriormente había una plaza en Duitama, los sábados, frente al cementerio, ahí era donde llegaban los ‘palermanos’, los famosos quesos de mantequilla”.

Al ser un bien que permite evocar referentes del pasado local, a través del cual se reproducen prácticas aún vigentes replicadas a lo largo de generaciones, que activa en el campesinado un sentido de pertenencia hacia un territorio y de identificación con un quehacer artesanal vernáculo, es posible ver en el queso paipano un patrimonio culinario. Desde esta perspectiva, además de aportar a la cultura alimentaria, se presenta como un potencial recurso para la gestión turística y para ser diversificado como generador de ingresos. “La promoción de productos locales y elaboraciones culinarias forma parte de las estrategias de impulso de las economías locales y regionales”(Medina, 2017, p. 112).

Ya se ha examinado cómo ese acervo patrimonial, sedimentado en un territorio y entre una población, ha entrado en contradicción con la tecnificación y las medidas de salubridad establecidas como un manifiesto de institucionalización modernista de la producción, más aún tras la denominación de origen. En medio de esta realidad, si bien el valor cultural del queso y de su procesamiento tradicional puede permanecer casi intacto para los actores sociales que vivifican

la actividad, buena parte de estos se han visto obligados a sortear tensiones resultantes de esa oposición. Tal es el caso de los obstáculos enfrentados por pequeños productores, cooperativas y empresas para acogerse a la normatividad y efectuar ventas directas e incluso a mayor escala, como se infiere de la reflexión hecha por Fernando Buitrago:

El Invima ha llegado con su normativa a tergiversar todo este ambiente cultural, entonces se ha encargado de cambiarle, digamos que la forma, el costumbrismo que tiene la gente, pero de una manera obligatoria, o se somete a las normas o les cerramos. Entonces qué ha hecho la gente, pues para subsistir y continuar en el negocio tiene que someterse a determinadas normas; ahora, tengo entendido que (...) en épocas anteriores la leche no se pasteurizaba, hoy en día tiene que pasteurizarse obligatoriamente y si no es un queso que no puede salir al mercado, o si sale tiene que ser por debajo de cuerda, sin registros sanitarios, porque el Invima no lo permite, entonces, pienso que se tergiversó mucho el costumbrismo (comunicación personal, agosto 19 de 2021).

Desde el sector oficial, las disposiciones técnicas son defendidas como un imperativo para el desarrollo del producto y el aseguramiento de su calidad. De forma paralela, según se ha apreciado en los relatos de los campesinos, ciertas exigencias enrarecen la tradición y pueden, por ende, terminar por alterar propiedades del queso que le han otorgado valor en diferentes contextos. Algunos productores, como Luis Sandoval, al terciar en el debate encuentran un punto equidistante entre una y otra orilla:

El queso Paipa realmente no se ha tecnificado, lo que se ha hecho es mejorarlo un poco, es un queso artesanal, de ancestro y por eso el gobierno nacional le dio ese mote o ese título de denominación de origen. Pero la tecnificación ha sido una cosa muy relativa porque una de las cosas que nosotros pensamos y queremos y que yo he estudiado es que al tecnificarlo mucho, el queso pierde su esencia, puede perder sus olores, sus sabores sensoriales, no quiere decir con eso que no se sofistique un poco el queso, pero industrializarlo no; es un queso artesanal esencialmente, eso no quiere decir y repito que el queso no se haya mejorado desde hace cien, ciento cincuenta años y más y que ahora se haya producido un queso de algunas condiciones



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albessano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

mucho mejores y especialmente fisicoquímica y organolépticamente (comunicación personal, febrero 14 de 2020).

Asimismo, hay quienes invitan a cumplir los requisitos sanitarios desde una posición sectorial que abarque a la integridad de productores. De este modo, es más factible multiplicar las opciones de ofertar el queso en los mercados y posicionarlo ante consumidores preocupados por la idoneidad de sus alimentos. Así lo sugiere Fanny Cárdenas:

Entonces, yo si estoy de acuerdo con que se debe tener en cuenta a todos esos productores pequeños, todos somos pequeños porque no somos industriales grandes, así como por ejemplo, Fernando, como doña Lilia, como todos estos productores que lo elaboran muy muy artesanalmente; pero, yo si digo que de todas formas debemos darle un estatus al producto, cierto, y debemos a ellos irles enseñando que hay que darle, así como le damos el lugar de la cocina a nuestra comida, que el queso Paipa también tenga un lugarcito (...) no es muy grande, pero que sea específico para la producción de queso y eso tenemos que ir enseñándoles poco a poco a nuestros campesinos. ¿Para qué? Para que el queso tenga el valor y no sea rechazado en ningún momento porque digan, no, pero ese lo hacen de tal forma, no es que mejor no comamos eso porque no sé qué (comunicación personal, agosto 30 de 2021).

En esta misma dirección, varias personas admiten la importancia de obtener las certificaciones de calidad para garantizar condiciones óptimas de producción desde la misma materia prima. Por consiguiente, trabajan de manera conjunta en aras de equilibrar la tradición con la tecnificación y, como relata John García, ingresan a iniciativas de agencias estatales que se orientan a facilitar la observancia de las regulaciones:

Estamos trabajando con nuestros pequeños productores y en esta misma finca en el programa del ICA [Instituto Colombiano Agropecuario] de Hatos libres de *Brucella* y tuberculosis. Si bien es cierto que el queso Paipa tiene unas condiciones (...) y que el Invima nos está pidiendo otras condiciones, estamos buscando tener una leche de óptima calidad para hacer un proceso de concertación con el Invima que nos permita mantener el queso Paipa lo más fiel

a su denominación de origen (comunicación personal, septiembre 20 de 2019).

Gracias a la aplicación de métodos artesanales en su preparación, el queso de Paipa recibe esas propiedades que lo revisten de unicidad, le otorgan valor patrimonial y económico y le han abierto las puertas de la cocina tradicional y la *gourmet*. Según expone Elianeth Gómez (comunicación personal, septiembre 29 de 2020), el reconocimiento de esa condición como bien cultural regional acrecienta su potencial para fortalecer a empresas de diversa magnitud que lo elaboran y comercializan y, de este modo, contribuir al desarrollo local. En consecuencia, aunque tal vez resulte impostergable el cumplimiento formal de la normatividad y del registro sanitario como garantía de producción específica en Paipa bajo criterios de calidad, la complementariedad con los saberes ancestrales involucrados en este oficio –en lugar de su negación– puede demarcar el camino para atender los deseos de las comunidades en el sentido de construir, de manera conjunta, estrategias que lleven a superar la dualidad tradición - tecnificación.

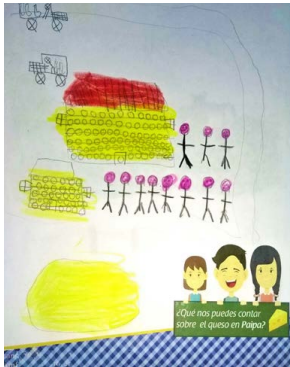


Figura 37. Representación de la tradición familiar quesera en un dibujo infantil

Fuente: equipo de investigación (trabajo de Emanuel Díaz, vereda Peña Amarilla, febrero 19 de 2020)

Consumo doméstico tradicional

Los tipos de alimentos y los cambios que se dieron en la nutrición con la conquista del Nuevo Mundo, transformaron el sistema cultural desde la inclusión de animales y plantas entre ellos, el vacuno (Martínez & Otálora, 2020), lo que contribuyó a la tradición láctea y quesera de

la región de Paipa. Así, “los sistemas agrícolas fueron reemplazados en América, incluido el Altiplano cundiboyacense, notándose un paso de la agricultura al pastoreo, lo que aceleró los cambios ambientales, y su muy variada cultura alimentaria” (Martínez & Manrique, 2014, p. 106), cambios que continúan en la independencia y modernidad.

Entonces, las construcciones simbólicas alrededor de los alimentos nos permiten reconocer sus usos y aplicaciones donde, para comprender el consumo tradicional es pertinente recurrir al concepto de cultura del consumo que según Martínez Díaz (2009) citando a Kozinets es

Un particular sistema interconectado de imágenes, textos y objetos producidos comercialmente que ciertos grupos usan a través de la construcción de (...) prácticas, identidades y significados, para darle sentido colectivo a sus ambientes y para orientar la experiencia y la vida de sus miembros (p. 562).

La alimentación se enmarca dentro de esa cultura, pues más allá de ser una práctica que cubre una necesidad humana básica, es objeto de dinámicas comerciales e industriales y a través de ella se revelan variables simbólicas, funcionales y estructurales de la vida de las sociedades, al ser común a todas. Cada grupo humano, según sus necesidades y condiciones culturales, sociales y medioambientales, conforma un “sistema alimentario particular con una dinámica procesual propia, susceptible de ser reconocido y comprendido con y desde distintas dimensiones y perspectivas disciplinarias” (Aguilar Piña, 2014, p. 29).

En Paipa, el queso es un pilar de ese sistema ya que, junto a su significativo valor sociocultural, es un componente principal de la dieta de las familias, en especial aquellas del campo. Servido de diversas formas, se acostumbra comerlo solo o sirve de acompañante e ingrediente central de distintos platos. Se le aprovecha al máximo, difícilmente se desperdicia e incluso aquel destinado a la venta, si sufre algún percance que lo inhabilite para este propósito, es llevado a la mesa casera, según revela Enrique Sanabria (comunicación personal, febrero 6 de 2020): “si llegan con algún incidente, que algún queso

se dañó en el prensado, quedó muy defectuoso para vender, entonces es para el consumo”.

Adicionalmente, su empleo doméstico evidencia un carácter de la gastronomía expresado por Fusté-Forné (2016), como “una fórmula de transmisión cultural y comunicación” (p. 2). Al respecto, el testimonio de Pedro Antonio Fonseca (comunicación personal, octubre 3 de 2019) refleja que, como ocurre con su elaboración, en este consumo se descubren hábitos con raíces en el pasado y conservados entre generaciones: “eso aquí mi mamá en ese tiempo, nos hacía una manotada de cuajada con salecita y ella nos daba como una almojábana, pero en sola cuajada”. A su vez, Ligia Sánchez, quien ayudaba a su abuela a distribuir queso en almacenes de cadena de Paipa y Duitama, recuerda dinámicas familiares todavía vigentes al consumirlo:

Mi abuelita hacía el masato de maíz y esa mezcla con queso campesino con cuajada era deliciosa, aunque es mucho más rica consumirla con un masato de arroz y la verdad que es muy rico, y esta es una de las tradiciones como boyacenses, como paipanos, consumir todo lo de la tierrita, a base de maíz y pues a base de leche (comunicación personal, agosto 19 de 2021).

Igualmente, en torno al acto de comer queso suelen darse otros de índole comunicativa, en particular la conversación y la reunión familiar, según lo examina Martínez Díaz (2009) al investigar creencias y valores sobre la comida en hogares barranquilleros. En Paipa, las experiencias de los productores con el queso son, junto a los hechos cotidianos, temas frecuentes de esos diálogos.

Entre las familias existe la costumbre de consumir más queso campesino debido a su sabor dulce y fresca, pues se piensa que al escurrir suero se torna fresco. Desde la perspectiva de los niños, es el que se usa en panaderías y pastelerías para preparar envueltos y arepas de mazorca, “las arepas esas de chόcolo”, como las califican María Helena Monroy y Álvaro Ochoa (comunicación personal, septiembre 12 de 2019). Con frecuencia es acompañado de agua de panela, tinto, masato y chocolate a cualquier hora del día o se incluye en sopas como las de guarapo y de queso. El tipo Paipa también se come con estas bebidas y platos elaborados, al igual que con mazamorra. Aunque no es el preferido por los campesinos, hay quienes, como Omar, lo



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

privilegian sobre otros tipos: “es muy agradable, me gusta más que el queso Vargas (...) parece un aperitivo, en cambio, el Vargas es un queso fresco” (comunicación personal, agosto 19 de 2021).

En general, el queso es aprovechado de diversas formas, de acuerdo con los gustos y el ingenio de las personas. Enrique Sanabria (comunicación personal, febrero 6 de 2020) enumera algunas de esas alternativas: “tajadito con bocadillo, picado en el chocolate, harto cocinado en la papa, con una papa chorreada que se dice”. Desde la infancia se aprende pronto a reconocer esta polifuncionalidad culinaria del producto. Así, los niños Y. Camargo, M. Granados y L. Espinel (comunicación personal, octubre 17 de 2019), saben bien que sirve para “elaborar o podría ir incluido en buñuelos, arepas y envueltos”.

Es posible encontrarlo presente en el desayuno, la media mañana o la media tarde. Se le usa como pasabocas, con bocadillo y conserva y sirve de ingrediente en diferentes recetas: amasijos, las sopas, la mazamorra de dulce con el queso Vargas y las arepas. En cuanto a estas últimas, frecuentes en la dieta de los habitantes, Gabriela (comunicación personal, febrero 21 de 2020) describe cómo prepara las “carisecas”: “esas de maíz, moler la harina y hacer las arepitas; se hace una arepita delgadita y le echa el centro de quesito y luego hace otra arepita y se le echa encima, como hacer una arepa de mazorca, con queso”.

Las arepas producidas en puente La Balsa, en el Pantano de Vargas, son de maíz tierno (mazorca). Cuentan con considerable demanda, principalmente por parte de deportistas que los fines de semana llegan a buscarlas a dicho sitio. Para darles consistencia, en su preparación se utiliza queso campesino fresco, sin embargo, la obligación de elaborar esta variedad con leche pasteurizada, como se ha visto, ha modificado el proceso y causado descontento entre varios productores.



Figura 38. Arepa de maíz

Fuente: equipo de investigación (vereda Pantano de Vargas, agosto 14 de 2021)

En una región de tradición agrícola, ponderada como despensa alimentaria, el queso es un componente infaltable de varias preparaciones. Es frecuente su venta en las panaderías para cocinar en casa amasijos tradicionales, tales como almojábanas, galletas, envueltos y pan de yuca. Leidy Cipagauta (comunicación personal, noviembre 7 de 2019) hornea una torta con azúcar, huevos, “un poquito de harina para que seque” y, por supuesto, en su mayoría queso, “por mis hijas que a ellas les gusta mucho”. Rosa Helena (comunicación personal, diciembre 19 de 2019) hace “quesito cuadrado para sándwich, quesito cuadrado de tres libras, queda como en forma de ladrillo, ese se corta y exacto, exacto, queda como pa’ tajar”. Incluso cuando la leche destinada a su elaboración presenta alteraciones y no se usa para esta finalidad, se aprovecha en la producción de arequipe.

Con el guarapo (jugo de la caña dulce) se cocina una sopa que lleva el nombre de este zumo, como explica Gabriela:

conseguir el guarapo, la panela y la canela y se pone al fogón y hace uno la ollada de sopa, ojalá con harina de maíz y si no, puede ser con harina de trigo y alista uno después el calado y un buen trozo de queso y hágale (...) toca es conseguir el guarapo y hacer uno mismo la sopa, pero es fácil, por eso le digo a sumercé cómo se hace; también se puede hacer esa sopa, si no hay guarapo, se puede hacer con un poquito de vinagre y, ojalá, deja un quesito que se tire como a curar, lo deja en una partecita, lo saca de la bolsa y lo deja y él empieza como a curarse, a poquitos (comunicación personal, febrero 21 de 2021).

Gabriela (comunicación personal, febrero 21 de 2021) destaca que esta sopa posee una virtud adicional, como es su capacidad para curar una delicada enfermedad: “aparte que es de alimento le saca a uno mucho la anemia porque se toma uno la totumada de sopa y empieza uno a sudar uno como un caballo”.

Otro plato, ubicado entre lo tradicional y las nuevas apuestas culinarias, es la cazuela paipana, antes llamada caldo teñido. Se elabora con leche, almojábanas, calados, sal, cebolla, cilantro, huevo, queso Vargas y Paipa, cuyas rodajas cortadas en cuñas se funden con el calor y cuando



se incorpora brócolis y coliflor, quedan adheridas a estas coles. Para Rodrigo Vázquez (comunicación personal, enero 23 de 2020) “nos da energía, nos aporta buena cantidad de carbohidratos. Si desayunamos este plato, el almuerzo puede esperar un poquito más”.



Figura 39. Cazuela paipana

Fuente: equipo de investigación
(casa de Rodrigo Vázquez,
enero de 2020)

Luz Marina Patarroyo (comunicación personal, agosto 19 de 2021) menciona que en muchos lugares el queso sustituye la carne en las comidas y enumera otras posibilidades para combinar con este producto: pizza casera, mute, cocido boyacense, cuchuco de maíz, mazamorra, sopa chiquita y caldo de papa. Sobre este último, Luis Fernando (comunicación personal, agosto 19 de 2021) comenta: “como buen boyacense, no sé si alguien ya lo ha hecho, pero me parece muy, muy rico y es que hagan el caldo de papa y le echen queso y me cuentan”.

Otra receta es descrita por G. Sánchez:

El queso suasado, digamos, como hablamos en el campo, tenemos nuestra estufa de carbón, entonces muchas veces se saca uno un recorte que sale del queso y se echa dentro de ese horno a suasar, y esa vaina, digamos ahorita, con una panelita se ralla y es un plato muy especial, delicioso (comunicación personal, julio 30 de 2021).

La variedad doble crema de Palermo no solo es apreciada como pasabocas, por ejemplo, junto al bocadillo, sino que también es empleada en la alimentación de trabajadores de fincas con una función de suministro proteínico. Al respecto explica Fernando Velázquez:

Cuando no hay carnes se parte el queso, se divide un queso en cuatro pa' racionar los obreros...Por eso va acompañado con la papa, la yuquita, el arroz. Y le pone el pedacito de queso... Su pedazo de queso, o sea en la bandeja, en lugar de carne (comunicación personal, octubre 19 de 2019).

Así, es evidente que el queso, si bien su fin primario es ser destinado a la venta, es también ampliamente consumido en el contexto familiar como parte de una dieta y de costumbres alimenticias basadas en la tradición y, a la vez, articuladas con nuevas formas de aplicación. Se combina con distintos productos, salados y dulces, se ha diversificado en numerosas recetas y puede remplazar otros ingredientes, lo cual da cuenta de su versatilidad en la cocina. Estas propiedades certifican su lugar dentro de ese “sistema alimentario”, conceptualizado por Aguilar (2014), tan dinámico en la región de Paipa. Es un producto de fácil consumo, manejado tanto en el ambiente doméstico como en el comercial.

Uso en restaurantes

La cocina como actividad objetivada e interiorizada (Bourdieu, 1988) brinda posibilidades simbólicas que incrementan su valor social tanto en la preparación como en la degustación de los alimentos. Desde esta óptica, las dinámicas culinarias parecen proyectar lazos afectivos cuando de cocinar para otros se trata. En el caso de los restaurantes de la región, puede decirse que su trabajo es movilizad por la generosidad de quienes cocinan para el paladar de otros.

En Paipa, el común denominador de estos establecimientos es brindar variedad en el menú y preservar como base el uso de productos locales, en especial el queso. Este alimento, de fácil acceso y gran oferta, es puesto al servicio de la cocina comercial para preparar diferentes platos y según sean sus características, se toman decisiones frente a su uso. Así, los tipos frescos, como el Vargas o el campesino, por su suavidad, humedad y consistencia, son apetecidos para acompañar todo tipo de ensaladas y pasabocas dulces. El doble crema de Palermo, por su parte, se usa en salsas, relleno de carnes y postres. Claro está



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

que, debido a su tiempo de vida útil, el empleo de estas variedades en los restaurantes se reduce, de ahí que los menús ofrezcan otras preparaciones caseras y artesanales.

En contraste, los quesos madurados, al tener un tratamiento diferente en cuanto al tiempo de curado posterior a la elaboración, son empleados privilegiadamente y con mayor recurrencia en las cocinas comerciales. Entre estos, el tipo Paipa, por su sello de originalidad derivado de su producción artesanal, ha ganado popularidad como atractivo gastronómico, toda vez que su composición orgánica facilita su consumo individual o al complementar distintos platos. Para José Vidal Coronado (comunicación personal, febrero 7 de 2020), propietario del restaurante La Estación Paipa, “nada tiene que envidiarle a los quesos europeos”.

Pastas y pizzas

La pasta, mundialmente reconocida e incluso más consumida que el pan, posee atributos gustativos que le permiten dialogar con varios alimentos y sobresalir por la variedad de combinaciones resultantes. Por consiguiente, ha logrado posicionarse en los menús predilectos de los cocineros. Según cuenta J. H. Arévalo (comunicación personal, noviembre 5 de 2020), en Italia –referente universal en su elaboración– se acostumbra decir: “un buen plato de pasta no está completo si no lleva queso”. Tal afirmación enfatiza la relación interdependiente de estos dos productos en la cocina. El tipo parmesano es el más utilizado para esta función, pues sus toques ácidos y herbáceos enaltecen el sabor de su compañera como protagonista de un plato. Ahora bien, en los restaurantes regionales es recurrente remplazar ingredientes en aras de dinamizar las recetas y volverlas más deseables para los comensales locales. Una de estas variaciones, en Paipa, es presentada por el cocinero de Sogamoso Marco Moreno Turmequé (comunicación personal, enero 7 de 2021): “El queso Paipa siempre lo he trabajado como si fuera un parmesano, rayándolo, por ejemplo, para las pastas”.

Ciertamente, la comida se adecuía a las circunstancias. Dada su gran volubilidad, el queso Paipa posee las cualidades para ser usado como sustituto del parmesano en la pasta –ambas variedades cuentan además

con propiedades similares– y en numerosas recetas. Al respecto, Luz Marina Mora (comunicación personal, septiembre 29 de 2020) corrobora que un atributo notable del tipo Paipa es justamente su versatilidad, pues es posible combinarlo con facilidad.

La gastronomía de la región, aunque ha experimentado una apertura hacia otras cocinas, entre ellas la italiana, se ha cuidado de preservar, a la vez, lo propio. Con relación a esto, De Certeau et al., (1999) comentan: “El peso que tienen la tradición y la innovación en los comportamientos alimentarios –y en aquellos que comprende cada estilo de cocina–, es esencial para entender cómo han sido estructurados y transformados a lo largo del tiempo” (p. 134).

En La Estación Paipa se insinúa esa confluencia entre la gastronomía autóctona y la foránea. Allí se ofrece una variedad de pastas, entre las que sobresalen: *fetuccinis*, espaguetis, *penne rigatti* y tallarines combinados. Uno de los platos principales del establecimiento es la pasta tres quesos, la cual combina el crema, el parmesano y el Paipa. José Vidal Coronado (comunicación personal, febrero 7 de 2020) opina sobre las virtudes de este último: “tiene unas características innatas que le dan un realce y un sabor excelente a todas las pastas”.

Un menú semejante al de La Estación es el propuesto por el restaurante La Pietra Calda de Tunja, donde entre otras alternativas, también se brindan al visitante platos provenientes de la cocina italiana. Para su administrador y dueño, Juan Carlos Israel (comunicación personal, febrero 5 de 2021), “el queso es la base de este tipo de cocina y, en efecto, se usa para diversificarla, de ahí que sea utilizado para un sinfín de platillos”. Dentro de esa multiplicidad se encuentran: lasañas, macarrones, raviolis, canelones y pasta en salsa de quesos.

Sumado a la pasta, otro clásico de la comida italiana es la pizza. Desde su concepción napolitana, esta ha sido una conjunción entre pan, tomate y queso. Este último puede ser un componente de variada importancia según sea la receta, aunque en realidad se usa más como una especie de “engrudo” cuya finalidad es la de unir todos los ingredientes y realzar los sabores. Andrés Cárdenas administrador de la pizzería Mazza ubicada en Tunja, describe cómo la preparan allí habitualmente:



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

La base la ponemos de queso *mozzarella* como en todas las pizzas y la rociamos con queso Paipa o queso parmesano, a veces la gente no nota el sabor. Escogemos el queso Paipa para darle un toque diferente a la pizza, por eso dentro del menú se llama “boyacense”, porque se relaciona temáticamente. También tenemos pizza de papa criolla, con maíz, longaniza y, por supuesto, con queso Paipa (comunicación personal, septiembre 1 de 2017).

El eslogan de Mazza es “pizzería artesanal”, reflejo de un intento por seducir el paladar de los comensales a partir de una combinación de ingredientes bajo el principio de mantener las raíces culinarias de una cultura regional. Esta orientación puede considerarse como la incorporación de una porción de “territorio” en cada alimento (Camacho et al., 2019). De hecho, el queso de Paipa proyecta esta intención en quienes lo degustan, sobre todo cuando están en familia, cada vez que es utilizado en una preparación.

Según Andrés Cárdenas (comunicación personal, noviembre 19 de 2019), las pizzas boyacenses se venden más los fines de semana junto a la “cuatro quesos”, que incluye parmesano, *mozzarella* y queso crema, además del Paipa. Se les reconoce por el sabor maduro proporcionado por este producto: “Uno sabe identificar que es un queso fuerte porque cuando lo rayamos se nota, es evidente que tiene buena consistencia y textura, buen ‘corte’ como le decimos nosotros”.

La pasta y la pizza se destacan por su capacidad de acoger cómodamente, con ingredientes variados y propios de la región anfitriona. Por ende, el sabor de estos alimentos adquiere diversas relaciones de significado, dependientes a su vez del contexto específico de preparación y consumo. En ambos, al igual que en muchos otros, su “mundialización no rima con una uniformización del gusto” (Duhart, Haid y Tellström, 2006, p. 68).



Figura 40. Pizza elaborada con queso Paipa
Fuente: equipo de investigación (noviembre de 2019)

Maridaje y postres

Comer es un placer íntimamente ligado con todos los sentidos y el maridaje otorga experiencias armónicas que ayudan a lograr este cometido. Acompañar con vino las comidas, además de maximizar los sabores en la boca, consolida las dinámicas de algunos procesos sociales. Asimismo, como también sucede con el pan, esta bebida puede ir de la mano con cualquier plato de principio a fin. Su presencia en la mesa es lo que De Certeau, Giard y Mayol (1999) llaman consonantes de la comida. Tal denominación se basa en que, debido a su dureza sustancial, el resto del menú pasa por el lado de las vocales, es decir, desde un valor accidental.

Si bien el vino es la bebida más usada para acompañar el queso, no es la única. En Boyacá se ha incursionado en otras posibilidades de mayor cercanía con el contexto regional al hacer maridaje con cerveza y café, pues la finalidad de este proceso es lograr ritmos de sabor por combinación. En este sentido, el experto Diego Alejandro Benavidez, quien en una tesis doctoral realizó el perfil sensorial del queso Paipa, señala:

Lo bonito del maridaje es que cada persona debe ir encontrando sus preferencias, con qué producto le combinan mejor los sabores de acuerdo a sus patrones de consumo. Para mí, la cerveza negra con alto contenido de alcohol como la Bruder, que también es de

Boyacá, o la Imperial Stout, sigue siendo mi maridaje preferido (comunicación personal, septiembre 29 de 2020).

Estas variantes gastronómicas se asumen como resultado de las transformaciones del alimento que es posible lograr mediante su correcto proceso de maduración y salado. Para el cocinero Leonel Jaramillo, tales opciones se dan al comprender su composición gustativa:

El queso Paipa es un alimento muy frutal. Al tener notas de almendra y nuez tostada iría muy bien con alimentos tostados, por ejemplo, con una cerveza negra, siguiendo un maridaje por similitud. También tenemos maridaje por oposición, por ejemplo, mezclar el queso Paipa con una cerveza de sabores herbales potentes como la rubia. Además, este tipo de queso al ser rico en lactosa, conserva picos dulces que le permiten combinarse agradablemente también con cervezas rojas (comunicación personal, febrero 1 de 2021).

Así como las cervezas de alta graduación alcohólica se complementan con el fermento láctico, el tipo Paipa y su característico sabor se impone para sopesar las notas amargas del café. Leonel no es optimista acerca de esta combinación pues desde su gusto personal resulta poco apetecible, aunque sí valida esa única particularidad del boyacense de “echarle queso al tinto”, acción que en suma se entiende mejor como una mezcla que como un maridaje. Este chef del restaurante Ata de Cómbita prefiere la conjunción con licor: “el Paipa siempre sabrá mejor con vinos blancos o rosados” (comunicación personal, febrero 1 de 2021). Juan Carlos Israel (comunicación personal, febrero 5 de 2021) tiene una opinión similar: “la cerveza es la mejor aliada de este tipo de queso, aunque también se puede degustar con hidromiel”. Esta última es una bebida resultante de la fermentación de agua y miel, sabores contrastantes con el poder láctico del queso.

Al ampliarse la comprensión de la personalidad del queso Paipa, más se reconoce su capacidad de provocar adherencia por sí solo y de generar mayores contrastes gastronómicos cuando hace sinergia con otros ingredientes. En el mundo de las preparaciones dulces esta es una ley. Así, junto a su recurrente presencia en platos fuertes y aperitivos,

también se sirve y es agradable como postre. En esta dirección, Leonel revela que, para la sobrecomida, Ata ofrece “canastillas hechas con queso Paipa rellenas de frutas en almíbar bañadas de un poco de chocolate. Otro de los platos son galletas a base de este queso con *mousse* de chocolate amargo y confitura de naranja” (comunicación personal, febrero 1 de 2021).

Estas recetas aluden a una combinación ancestral, más común en la cocina de lo que se cree. La reunión de texturas, sabores y colores provenientes del queso brindan el equilibrio necesario requerido por los platos dulces, ya que a veces la presencia azucarada alcanza un punto causante de hastío en el comensal. La búsqueda de esa balanza en la cocina debe ser prioridad, más aún cuando la industrialización se ha propuesto entregar una cantidad robusta de alimentos, pero sacrifica los elementos de sabor en estos. Postres como los mencionados previamente, además de regirse por ese eclecticismo, proponen alternativas innovadoras para la cocina del queso Paipa. Juan Carlos Israel relata:

Nosotros como restaurante Pietra Calda habíamos venido trabajando todo el tema de sal y queríamos complementarlo con recetas dulces. Teníamos nuestro queso Paipa, lo estábamos incorporando en diferentes posibilidades, pero siempre terminábamos en platos de sal. Entonces dijimos ¡queremos hacer algo diferente! y resultaron nuevas ideas. Queríamos mirar como este queso se comportaba ya en una transformación de un helado y ahí fue donde empezamos a hacer esa serie de ensayos (comunicación personal, septiembre 29 de 2020).

Este helado es una de las apuestas más audaces en cuanto a preparaciones dulces derivadas de la variedad Paipa. Los cocineros se permitieron desarrollar una idea singular y apuntar hacia la creatividad para lograr una receta vanguardista como respuesta a las necesidades de consumo impuestas por las particularidades del mercado y de la cultura que las recoge. Los ensayos consolidaron un postre artesanal que siendo cremoso deja entrever el sabor característico de un queso madurado a medida que se come, con la amargura y acidez propias de la leche. Asimismo, para brindar una variante más de uso del producto



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

en la cocina dulce, puede convertirse en malteada, desde la apreciación de sus creadores.

Adicional a este plato, Pietra Calda también ofrece alfajores de queso Paipa, como describe Juan Carlos Israel.

Bueno, la preparación de este tipo de postre que es como el que todos conocemos, es una propuesta mitad de queso Paipa y la otra de queso de vino, que también es una receta que hemos estado trabajando. Este alfajor se recubre de chocolate, lo que da ciertas posibilidades de sabor para que la gente en su degustación aprenda, conozca y, lo más importante, le dé el valor agregado al queso de la región (comunicación personal, septiembre 29 de 2020).

Claro está que, para generaciones mayores ceñidas a lo tradicional, las cuales preponderan sus raíces alimentarias por encima de la novedad, pueden ser poco atractivas algunas combinaciones. “Mis papás siguen prefiriendo el queso con dulce normal, les gusta mucho las panelitas y el bocadillo”. De este modo ilustra Diego Alejandro Benavídez (comunicación personal, septiembre 29 de 2020) la predilección de una parte de la población por lo conocido y aceptado. Se trata de un proceso socioafectivo, unido a la memoria, en el que según Meléndez y Cañez (2009), intervienen la sabiduría popular, el sentido de pertenencia y los lazos con el territorio. Aun así, gracias a su versatilidad para dejarse trabajar, el queso Paipa ha ganado un puesto en el *mise en place* de los restaurantes regionales.

Para picar y otras recetas

Dentro de la culinaria es común encontrar alimentos de sencilla preparación, en los que el tiempo de este proceso se optimiza y el resultado final es delicioso. Por lo general se sirven entre comidas y se conocen como aperitivos para picar, pues responden al gusto de comer en cualquier momento. El queso Paipa también cumple esta función ya que, según indica Luz Marina Mora (comunicación personal, septiembre 29 de 2020), se puede fundir, rayar, gratinar, usar en sándwich o a modo de *snack*. Se corta en trozos para agregarlo a ensaladas o incorporarlo a cualquier crep. Le va bien

a las hamburguesas y suele disponerse en tajadas para completar una tabla de quesos. Asimismo, se le aprovecha en varias clases de croquetas, apanados y aderezos para salsas o, simplemente, es posible disfrutarlo asado, de la manera indicada por Luz Marina: “una tajada de queso en un sartén normal, lo asan por los dos lados, le agregan una infusión, una mermelada o un dulce de frutas”. Juan Carlos Israel (comunicación personal, septiembre 29 de 2020) concluye: “llámese un acompañamiento, con frutos secos, con frutas, etcétera, con todo podemos complementarlo. Nuestro queso Paipa se da en diferentes posibilidades y presentaciones”.

Otra receta sugiere emplearlo en la cocción de *fondue*, un clásico de las cocinas francesa y suiza. Igualmente, se incluye en *panne cooks*, *panzerotti*, *risotto*, palmitos y por su sabor es factible añadirlo como base de vinagretas. La carta de Ata comprende una entrada de ceviche de trucha en cama de queso Paipa. En este restaurante, Leonel Jaramillo ha experimentado con técnicas y platos:

Empecé a madurar los quesos en aceite de oliva, con diferentes especias para hacer una tabla de quesos. También lo he curado en miel de abeja. Corto el trozo de queso Paipa y lo sumerjo en miel de abeja con canela, empacado al vacío y después de tres meses de refrigeración este alimento obtiene un sabor aún más dulce. Hago una salsa de nueces y queso Paipa por la capacidad que tiene. Lo incluyo dentro del cocido boyacense para gratinar. Lo hago en una salsa chorreada, con cebolla, leche y calado de Samacá. ¡Queda una salsa más rica que la que se hace con cuajada! (comunicación personal, febrero 1 de 2021).

Para Juan Carlos, Leonel y José Vidal Coronado, esta capacidad de interacción y adaptabilidad del queso Paipa se debe, entre otras razones, a sus variados elementos saporíferos. A pesar de la acidez derivada de su fermentación, posee también un sabor herbal, un toque dulce como de mantequilla tostada. Estas y otras características son documentadas en el perfil sensorial de esta variedad realizado por Diego Alejandro Benavidez (comunicación personal, septiembre 29 de 2020), quien diferenció 47 de sus atributos organolépticos, entre los que se incluyen: sabor, apariencia, color, textura, olor, aromas frescos,



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

contexturas consistentes, arenosas, con notas de umami, maderosas, saladas y amargas.

Mediante la búsqueda de innovaciones, los cocineros fortalecen su creatividad y posibilitan que la cocina avive y exalte los sentidos de los comensales. Son estos quienes, con cada degustación, interpretan los ingredientes contenidos en los platos servidos en sus mesas y las combinaciones propuestas. Esto puede verse como un proceso de construcción cultural y llega a funcionar en una doble vía si hay una retroalimentación que se traduzca en actualizaciones de las recetas.

Turismo agroalimentario

Experiencias y valor de consumo del queso de Paipa

La comida es uno de los alicientes más destacados del turismo. Desde la mirada de Chan (1994) se entiende como un atractivo que puede incluso motivar el desplazamiento de las personas desde su lugar de origen hasta el espacio donde se encuentran determinadas expresiones culinarias. De hecho, consumir platos propios de un lugar suele formar parte de las experiencias al visitarlo y este vínculo se ha afianzado como una tendencia en constante crecimiento en el mundo. En tal caso, hay un patrón de usufructo de los alimentos locales derivado del viaje realizado, que en muchas ocasiones se desliga del motivo que lo generó.

En torno al queso de Paipa se han tejido propuestas turísticas que apuntan a destacar su valor agregado a partir del aprovechamiento de todos los elementos que configuran su cadena de producción. Esta apuesta se basa en reunir a su alrededor las expresiones culturales asociadas con su producción. Se sigue así una orientación identificada por Vogeler y Hernández (2002): el turismo dejó de concentrarse solo en la venta de productos para vender experiencias. Al respecto menciona Elianeth Gómez:

A través de un producto y de una denominación de origen, como en el caso del queso Paipa, verdaderamente se pueda anclar y desarrollar el territorio. Digamos que cada vez que la gente compre un queso en



Paipa y un producto con estas características, sepa que está entrando en contacto profundo con un territorio y piense que los productores y toda la cadena productiva que está vinculada a este proceso realmente está siendo beneficiaria de este tipo de ejercicios y de dinámicas (comunicación personal, septiembre 29 de 2020).

La zona de Paipa, a partir de su historia quesera y la solidez en este campo, alberga dinámicas agroalimentarias construidas alrededor de los distintos tipos de quesos allí elaborados, ya sea en el municipio, las veredas o Palermo. De igual forma, los actores sociales evidencian los lazos familiares y la tradición que están detrás del alimento. En esta medida se comprende que, mediante un producto germinado en su suelo, el territorio puede exponer una consolidación identitaria con repercusión en su proyección e identificación turística. El reconocimiento de las vivencias implícitas en la producción, de esa riqueza cultural, puede nutrir en el viajero sus deseos de conectarse más significativamente con el sitio visitado.

Esta perspectiva también se entiende a partir de la necesidad de salvaguardar el patrimonio culinario frente a la avalancha de bienes masificados que por décadas ha privilegiado los beneficios financieros por encima de la preservación de las manifestaciones distintivas de una localidad. Desde el turismo, esto demanda una revisión urgente. La búsqueda de un punto medio entre ingresos económicos rentables, dinamización turística e impulso cultural debe ser una constante.

Una de las propuestas turísticas basadas en la importancia regional del queso de Paipa es la implementación de la ruta del queso, cuyos fundamentos expone Juan Carlos Israel:

Lo que queremos es mostrar a nuestros turistas y a nuestros visitantes cómo nace un queso desde las características propias del territorio. Cómo son las pasturas, cómo son los suelos. Se trata de que las personas se metan en el tema experimental. Cómo puedes ir a una finca a hospedarte y de paso puedes ir y hacer el proceso del ordeño. Luego puedes ir a mirar en las fábricas cómo se hace el proceso de producción del queso, el proceso de maduración y por último el consumo que está dado por las diferentes líneas de restaurantes



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

típicos también del territorio. En decir, la experiencia es ver cómo se combina ese queso alrededor de todos esos elementos (...) Los visitantes deben poder vivenciar esas experiencias. Desde el punto de vista histórico, cultural, el territorio del queso se ha desarrollado y se ha enriquecido. La historia es crucial. Queremos contarles a nuestros visitantes a través de nuestros sabedores y portadores cómo se escribió la historia de un territorio alrededor de un queso que tiene más de 200 años de vida (comunicación personal, septiembre 29 de 2020).

Este tipo de turismo, denominado por Juan Carlos como “rural comunitario”, va tras la satisfacción psicológica y social del visitante. Si bien se da por sentado que la comodidad de este debe ser una prioridad desde la planificación misma del itinerario, se pretende generarle respuestas sensoriales que, por medio del disfrute, el goce, el bienestar y el aprendizaje, establezcan fuertes improntas.

Se habla entonces de un turista que interpreta y conoce mejor adonde viaja, deseoso de encontrarse con el lugar y sus costumbres, que anhela vivir episodios únicos para luego recrearlos con placidez en los anaqueles de su memoria. Eventualmente, tal tejido de historias lo invita a recorrer de nuevo aquel destino. Desde tal enfoque, el turismo es “una de las formas más elevadas de conocimiento de lugares, de cruce entre identidades culturales diversas, de intercambio económico más no destructivo de los recursos locales” (Perrili, 1997, p. 114).

Es claro que la producción y el consumo de alimentos generan flujos monetarios que movilizan el sector económico de cualquier región y pueden beneficiar el desarrollo social de distintos actores participantes en dichos procesos. En este contexto, la elaboración y el uso de queso en Paipa ha abierto horizontes para impulsar los paisajes gastronómicos de Boyacá y sus bondades turísticas.

Conclusiones

Las pautas de comportamiento dentro de una sociedad influyen en la realidad de las personas y en la manera como expresan su carácter



interior. Estos procesos conllevan a la formación de prácticas que por lo general se revisten de valores simbólicos y a través de las cuales se plasma la diversidad cultural. La cocina, entendida como una construcción social, puede definir, justamente, patrones de conducta y asignar significados de valor a sus elementos constitutivos, como son los ingredientes, los métodos de preparación, la degustación y las motivaciones del hacer. En este marco es posible comprender al queso de Paipa como un contenedor de atributos socioculturales que lo hacen representativo en la cocina tradicional, le dan cabida en la comercial y le confieren relevancia desde el punto de vista económico, aportando al desarrollo de la zona de influencia paipana.

Para los habitantes de esta región, las particularidades sensoriales, territoriales y tradicionales del queso de Paipa construyen su unicidad y versatilidad y demuestran que tras de este producto existe un entramado de elementos (pastos, terreno, animales, productores, cocineros, comensales) surgidos en una cultura, reflejo de esta y en torno a la cual circundan. Es el resultado de una relación simbiótica entre lo natural y lo cultural, tejida en la producción y el consumo.

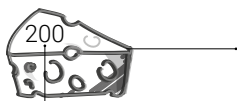
Los alimentos, dentro de sus posibilidades, representan y condensan la historia del lugar donde nacieron. Ahora bien, los componentes de una cultura, entre ellos la comida, como discute Geertz (2003), quizás no sean pertenencia exclusiva de un grupo u otro, pues son cambiantes, dinámicos, transformadores. Al ser creaciones humanas, existen, en definitiva, para actualizarse y reinterpretarse.

Referencias bibliográficas

- Aguilar Piña, P. (2014). Cultura y alimentación. aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 48(1), 11–31. [https://doi.org/10.1016/s0185-1225\(14\)70487-4](https://doi.org/10.1016/s0185-1225(14)70487-4)
- Bourdain, A. (2010). *Confesiones de un chef* (Nuevo Extr).
- Bourdieu, P. (1988). *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto* (Taurus).



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lihia Carolina Pinzón Camargo



- Camacho, J., Escoto, F., Cesín, A. y Rangel, M. I. (2019). Los alimentos artesanales y la modernidad alimentaria. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 29. <https://doi.org/https://doi.org/10.24836/es.v29i53.700>
- Chan, N. (1994). *Circuitos y Paquetes Turísticos. Programación y Cotización*. Ediciones Turísticas.
- Concha, J. R., Gómez, E., & Valencia, P. (2011). Los consumidores colombianos: El caso de un producto de consumo masivo. *Pensamiento y Gestión*, 30, 150–164.
- De Certeau, M., Giard, L., & Mayol, P. (1999). *La invención de lo cotidiano. II Habitar, cocinar*. Universidad Iberoamericana.
- Duhart, F., Haid, O. y Tellström, R. (2006). Sobre la pizza. Identificación y apropiación alimenticias en el mundo contemporáneo. *Revista de Estudios de Ciencias Sociales y Humanidades*, (15),63-68.
- Entrena, F. y Jiménez, J. F. (2013). La producción social de los hábitos alimenticios. Una aproximación desde la sociología del consumo. *Revista de Ciencias Sociales*, XIX (4), 683–693.
- Figueras, A. J. y Moreno, A. (2013). La teoría del consumo y de los ciclos en Thorstein Veblen. *Revista de Economía Institucional*, 15(28), 159–182.
- Fusté-Forné, F. (2016). The landscapes of culture: gastronomy and culinary heritage. *Dixit*, 24(1), 4-16.
- Geertz, C. (2003). *La interpretación de las culturas*. Gedisa.
- Giménez, G. (2007). *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales*. Conaculta.
- Hegel, G. (1969). *Filosofía del espíritu*. Claridad.
- Lévi-Strauss, C. (1971). *Arte, lenguaje, etnología. Entrevistas con Georges Charbonnier*. Siglo XXI.

Martínez, D. J. (2009). Valores y creencias en el consumo de comida en los hogares barranquilleros. *Pensamiento y Gestión*, (27), 1-58.

Martínez, A., & Manrique, E. (2014). Alimentación prehispánica y transformaciones tras la conquista europea del altiplano cundiboyacense, Colombia. *Revista Virtual Universidad Católica del Norte*, 41, 96–111. <https://revistavirtual.ucn.edu.co/index.php/RevistaUCN/article/view/468/990>

Martínez, A., & Otálora, A. (2020). “A suelo nuevo dar nueva semilla”. El trigo en la Provincia de Tunja, Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII. *Maguaré*, 34(2), 137–171. <https://doi.org/10.15446/mag.v34n2.92584>

Medina, F. X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*, 51(2), 106–113. <https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.02.001>

Meléndez, J. M. y Cañez, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*, 17, 181-204

Montanari, M. (2006). *La comida como cultura*. Trea.

Montecino, S. (2009). Fuegos, hornos y donaciones. Alimentación y cultura en Rapa Nui. *Catalonia*.

Patiño, S. M. (2010). Aportes de la sociología al estudio de la alimentación familiar. *Revista Luna Azul*, (31), 17.

Perrili, A. (1997). *Asentamientos humanos y paisajes agrarios*. Edisud.

República de Colombia. Superintendencia de Industria y Comercio. (2011). Resolución 70802. Denominación de origen (pp. 1–12).

Rodríguez Díaz, S. (2012). Consumismo y sociedad: una visión crítica del Homo Consumens. *Nómadas. Revista Crítica de Ciencias*



Sociales y Jurídicas, 2(34), 23. https://doi.org/http://dx.doi.org/10.5209/rev_NOMA.2012.v34.n2.40739 Resumen.

Ron, J. (1971). Sobre el concepto de cultura. Cuadernos Populares, 1–53.

Sánchez Romero, M. (2008). El consumo de alimento como estrategia social: recetas para la construcción de la memoria y la creación de identidades. Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de La Universidad de Granada, 18, 17–39. <https://doi.org/10.30827/cpag.v18i0.738>

Tylor, E. B. (1975). El concepto de cultura: textos fundamentales. Anagrama.

UNESCO. (2012). Cultura y nuestros derechos culturales (Agencia Es).

Viola T, M. (2008). Estudios sobre modelos de consumo: Una visión desde teorías y metodologías. Revista Chilena de Nutrición, 35(2), 1–9. <https://doi.org/10.4067/S0717-75182008000200002>

Vogeler, C. & Hernández, E. (2002). El Mercado Turístico: estructura, operaciones y procesos de producción. Centro de Estudios Ramón Areces.



Capítulo 5

Narrativas, imaginarios y representaciones del **Queso** en Paipa







NARRATIVAS, IMAGINARIOS Y REPRESENTACIONES DEL QUESO DE PAIPA

La tradición como eje de las sociedades se ha conservado en una línea cronológica gracias a las narrativas de grupos humanos que sobreviven a las vicisitudes de sus contextos. La oralidad es crucial al mantener esa tradición entre los actores sociales a través de la transmisión intergeneracional de conocimientos asociados con ideas, doctrinas, costumbres, ritos e imaginarios. Por medio del relato, la investigación de las ciencias sociales ha evidenciado y documentado las formas de vida de las comunidades, sus pensamientos y sentimientos ante el mundo circundante, las actividades que desarrollan y las identifican.

El propósito de este capítulo es develar los imaginarios sociales existentes frente al queso. Los protagonistas son, justamente, los testimonios y las narraciones de quienes elaboran, consumen y comercializan este producto de la gastronomía tradicional de Paipa. A lo largo de la exposición se presentan referentes teóricos acerca de dichos imaginarios, consideraciones que resultan oportunas para comprender y dimensionar el valor de los relatos de la comunidad.

Si bien el concepto de *imaginario social* guarda similitudes con el término *representación social*, existen desde las conceptualizaciones de Berger y Luckmann, Castoriadis, Durkheim, Jodelet, Moscovici

y Taylor, entre otros autores, diferencias determinantes. Es relevante abordar una discusión entre algunos de estos estudios, pues ofrecen planteamientos que se reflejan en las manifestaciones discursivas de las personas cuyas voces son aquí consideradas.

Otro tema contemplado es la cocina como lugar, donde además de compartir el alimento se planifica la jornada, se educa a los hijos y se revisa la economía familiar. Allí se acentúan valores autóctonos, no solo de la gastronomía sino del arte, la memoria y la familia, en este caso, alrededor de un producto culinario.

Los imaginarios, las representaciones, los significados, las imágenes que se han creado y mantenido, como también evolucionado en torno al queso, se revelan a través de un hilo de narraciones presentadas por los habitantes de Paipa. Estas hablan de sus emociones, remembranzas, sentimientos y percepciones.

“Un hombre no solo es su cuerpo, sino su manera de comer, su forma de pensar, sus costumbres, su religión e inclusive su falta de religión” (Rodolfo Kusch, citado por Torres, 2004, p. 57). Conocer a un grupo de personas a través de relatos sobre su alimentación es, desde la investigación social, haber alcanzado un mayor grado de confianza y cercanía con esa comunidad. Esto ocurrió con la mayoría de actores sociales de Paipa: hablaron de recetas, preparaciones, historias en torno a la mesa. Así, es posible conocer las imágenes sociales que los representan.

Al avanzar en los relatos se hace evidente lo que une a los actores en función de la identidad, pero también emergen aspectos que los separan. Con esta distinción se hace referencia a la visión de una mujer en contraste con la de un hombre en un contexto campesino, la del niño en comparación con la de su abuela, la del empresario en oposición a la de un pequeño productor lechero. Mediante este reconocimiento se da cuenta de cómo lo tangible del queso (redondo, amarillo, maduro) se revela en lo intangible (recuerdos, anhelos, valores).

La inquietud por explorar los imaginarios sociales responde al planteamiento del filósofo Cornelius Castoriadis (1922 - 1997), quien



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

afirma que la construcción de estos debe partir de la base de que nada de lo social puede conceptualizarse exclusivamente desde lo objetivo y enfatiza en la importancia de la subjetividad para la formación de sentido. Aun así, lo imaginario no debe ser entendido como sinónimo de ilusorio, ficticio o propio de la especulación, pues se trata de una posición de formas nuevas, no determinada sino determinante.

Es una posición inmotivada, de la que no se puede dar cuenta con la explicación causal, funcional o racional. Los imaginarios amplían el significado del mundo y le dan un lugar a la existencia, cuando la obsesión actual con la racionalización de las formas y manifestaciones de la vida se ha convertido en un sinsentido.

Sobre las representaciones sociales, la definición proporcionada por Denise Jodelet (1986), filósofa nacida en Orán (Argelia), remite a lo cotidiano, lo tradicional y ancestral, los valores y las emociones, por lo tanto, se ajusta a lo aquí examinado:

Las representaciones se entienden como la manera en que nosotros, sujetos sociales, aprehendemos (llegar a comprender algo) los acontecimientos de la vida diaria, las características de nuestro medio ambiente, las informaciones que en él circulan, las personas de nuestro entorno próximo o lejano. En pocas palabras, el conocimiento “espontáneo”, ingenuo (...) que habitualmente se denomina conocimiento de sentido común, o bien, pensamiento natural por oposición al pensamiento científico. Este conocimiento se constituye a partir de nuestras experiencias, pero también de las informaciones, los referentes y modelos de pensamiento que recibimos y transmitimos a través de la tradición. (1986, p. 473).

Los aportes de los autores citados y las voces de las personas por medio de las cuales se da el paso de lo teórico a la dimensión pragmática, evidencian que ir tras la receta del queso en Paipa no es el propósito. Interesa lo subjetivo, lo esencial y connatural. La descripción de cómo hacía el queso la abuela y cómo lo hace ahora la nieta. Las historias que hablan del orgullo producido por brindar estudio a los hijos. Del respeto y la admiración hacia la labor diaria del ordeño; de las alegrías y las tristezas; de las situaciones enfrentadas por los

campesinos ante el gobierno; de la técnica y las nuevas máquinas; de las creencias, la unión, la experiencia, la familia. Tal es el interés central de este capítulo.

Son tres los títulos en que está organizado. En el primero se abarca lo referente a la narratología, con una visión desde lo teórico y lo metodológico como soporte. Esta aproximación sirve para comprender la función del relato en su condición de herramienta esencial para identificar los imaginarios y las representaciones de los actores sociales. Asimismo, se dedica un espacio a la memoria y la tradición. Esta parte inicial devela el valor del lenguaje como esa capacidad que permite al ser humano objetivar su pensamiento. Son los residentes de la región de Paipa quienes abren sus gabinetes de historias para dar a conocer sus creencias, pensamientos y sentimientos en relación con el queso y el entorno familiar. Son sus anécdotas y ritualidades, componentes también de la vida en el campo. Luego, se da lugar a la discusión teórica asociada con representaciones sociales e imaginarios: los autores que se han adentrado en la materia y la estrecha relación reconocible entre sus postulados y la identidad, un concepto transversal a toda la exploración. Finalmente, se cierra con un breve análisis dedicado a lo espacial.

Si bien los diálogos con los campesinos se realizaron en distintos lugares (el potrero, el corral, la sala de la casa, la cementera, la tienda) la cocina se ha escogido como el espacio donde se configuran y canalizan los imaginarios y las representaciones sociales de los protagonistas de la tradición quesera.

Narratología

Desde lo metodológico, el análisis está soportado en el modelo narrativo. Narrar y contar no son solo procesos en un desarrollo investigativo, sino que representan métodos de este (Clandinin y Connelly, citados por Blanco, 2011). La investigación narrativa va más allá de escuchar, grabar o recolectar relatos, pues requiere de un pensamiento disciplinado y una plausibilidad interpretativa. Alvarado y Arias (2015) complementan esta visión al afirmar sobre dicho enfoque:



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

Aporta a la posibilidad de aproximarse a vivencias sociales desde relatos individuales y también a la resignificación subjetiva de la realidad, a propósito de los cambios de esta mientras se narra a lo largo del tiempo. Narración y transformación que no son para nada ajenas a la construcción de la ciencia (p. 178).

Esta forma de investigación se vale de la teoría narrativa o narratología. Genette, uno de sus creadores (citado en Moreno, 2013), concibe un modelo triádico. En la primera triada, el relato, al ser clave para entender el postulado, es abarcado junto a otras dos categorías, como son la historia y la narración, dependientes de aquel (de quien lo realice) y únicamente analizables desde su óptica. Una segunda triada, constituida por el tiempo, el modo y la voz, actúa en la misma condición de dependencia. En la tercera aparecen el orden, la duración y la frecuencia.

Narrar equivale, entonces, a enunciar, es decir, a producir un discurso para alguien, en un momento y lugar determinados. La narración se diferencia de otras formas afines (indicación, descripción, argumentación, explicación) básicamente en el tipo de enunciado producido. Por consiguiente, para la narratología, solo cuando se narra se genera relato (Bettendorff, 2002). Este acto está necesariamente ligado a que lo expuesto tenga sentido y claridad tanto para quien lo emite como para quien lo recibe, pues solo en la medida en que ambos participantes descubran un significado, ese mensaje quedará guardado en la memoria. La construcción de sentido requiere un proceso individual y social a la vez, pues el ser humano encuentra valor y pertinencia en sus actos y experiencias cuando se socializan y comparten con la sociedad de la cual hace parte.

La narración permite organizar las experiencias y creencias, los acontecimientos y la concepción del mundo. Opera en el ámbito del lenguaje, al ser este el vehículo que facilita su transmisión. A través de ella es posible recordar el pasado por medio del recuerdo, con el fin de transmitir y perpetuar la cultura a través de los diálogos sostenidos en los diferentes espacios de la vida diaria.

Lindón (1999) habla sobre la importancia del narrador, quien construye un hilo conductor entre las experiencias vividas –ya sean lejanas o próximas en el tiempo– que considera significativas socialmente. Esto supone que, al escoger y articular las vivencias para narrarlas de manera comprensible a otros, “el narrador recurre a su memoria y también a un contexto sociocultural (que es parte de su conocimiento de sentido común) en el que esas experiencias toman sentido, conectando así acontecimientos y situaciones cotidianas” (p. 299). El sociólogo Maurice Halbwachs destaca cómo se da así una particular construcción:

A través de la narración se construye la memoria, porque permite ordenar los discursos y las experiencias, dotarlas de sentido haciéndolas inteligibles para la comunidad y confiriéndoles verosimilitud. El ser humano no recuerda todo lo que ve sino aquello que le es significativo, pero para que esto suceda, la experiencia debe estar enmarcada. Las narraciones devienen marcos sociales de la memoria, como el tiempo y el espacio. La modalidad narrativa es un marco, una manera de enmarcar la experiencia y lo que no se estructura de manera narrativa, se pierde de la memoria (citado por Mendoza, 2004, p. 77).

En los procesos de apropiación social del patrimonio cultural es necesario que la comunidad encuentre sentido en los bienes patrimoniales. La narración puede ser una excelente estrategia para reconstruirlos y dotarlos de ese carácter, en la medida que acerca el pasado a las vivencias y realidades propias del presente.

Una reconstrucción práctica del pasado presupone una teología en la que el presente opera como cierre discursivo que le otorga sentido retrospectivo. Una reconstrucción práctica del pasado nacido de la necesidad de explicar el presente, justificarlo o hacerlo más habitable y la narrativa constituye su expresión discursiva “natural”, en la que la secuencia cronológica de los acontecimientos encuentra su estructura significativa (...) Posee una relación inmediata con los intereses comunes de una sociedad determinada y constituye esa parte de la red de referencias que posibilitan la existencia de un pasado común, otorgándole integridad histórica (Mendoza, 2004, p. 96).



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

Es así como las narraciones se convierten en mediadoras de la memoria colectiva –compuesta por el pasado común y las vivencias individuales–, ya que comunican las experiencias en términos sociales, es decir, como imágenes comunes y representaciones particulares, confiriéndoles sentido para una comunidad.

Memorias y tradición

A continuación, se presentan testimonios de medianos y pequeños productores, en los cuales se recogen las visiones de quienes a lo largo de los años han tenido en la elaboración y venta de queso una posibilidad económica. La mayoría ha permanecido en esta labor al reconocerla como una tradición heredada, que vale la pena mantener, pues representa un vínculo con la familia y lo ancestral. Son hombres y mujeres de distintas generaciones y varias veredas, cuyas vivencias plasmadas de forma discursiva permiten conocer aún más las interpretaciones y los significados que se han generado y sedimentado alrededor de este oficio.



Figura 41. Rafael Cipagauta

Fuente: equipo de investigación
(vereda Los Medios, Paipa,
septiembre de 2019)

Eduardo Campuzano (comunicación personal, febrero 1 de 2020) es expresidente de Asoqueso, agrupación de la que pondera la forma como sus miembros conservan una herencia cultural: “Los integrantes que estamos en la Asociación tenemos una tradición familiar de no menos de 20, 30 y 50 años como herederos de esa práctica y eso se ha trasladado de generación en generación, por amor y cariño al producto”. Este empresario tradicional lleva 30 años con la fábrica Sariel, dedicada a producir queso Paipa. Se trata de un legado familiar de cinco y más generaciones, pues según destaca, han sido

aproximadamente cien años de labores diarias para ofrecer el mejor alimento. Sus conocimientos y experiencias le han permitido conocer las características físicas y ambientales de la región, factores que, argumenta, dan sabor, consistencia y calidad a la leche y al queso.

Para Fanny Cárdenas su comprensión de la actividad quesera es parte de un conjunto de saberes adquiridos 30 años atrás, los cuales ha conservado. Es propietaria de Quesos Factory, una empresa en la que desde 2004 participan sus hijos y su esposo, Gabriel Rojas. Siente la producción como algo muy íntimo, que nace y se hace con ganas. En su entorno, este trabajo se originó gracias a su suegro y, de forma paulatina, otros miembros de la familia fueron aprendiéndolo ante la demanda del producto en el mercado.

El queso Paipa es un producto que enamora, a uno le da gusto trabajarlo, uno lo consiente todo el tiempo porque desde el momento que se va a empezar a hacer se trabaja con leche fresca. Todo se hace a mano, con mucha dedicación. A este queso hay que darle cariño todos los días, hay que estarlo revisando, que su proceso de maduración esté bien y por eso creo que es uno de los quesos más consentidos (comunicación personal, agosto 3 de 2021).

Lácteos Cartagena es una de las compañías más legendarias en la elaboración de queso. Su dueño, Gustavo Adolfo Rojas, explica que su origen se remonta a tres generaciones atrás, pues su padre y su abuelo, quien era mayordomo de una finca en Belén, la iniciaron cuando llegaron a Paipa para trabajar con ganado y en la producción de lácteos. Reconoce que el proceso ha cambiado, en especial al sustituir los instrumentos de madera por los de acero inoxidable.

Esta y las demás transformaciones se han dado bajo las exigencias del Invima, al ser la entidad que determina las medidas para proteger la salud individual y colectiva de los colombianos. Conforme a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas del Ministerio de Salud y Protección Social, todo producto pecuario relacionado con leche y sus derivados debe contar con un registro sanitario que demuestre un sistema higiénico en su fabricación, procesamiento, envase, expendio, importación, exportación y comercialización. En este contexto, las



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

discusiones surgidas entre los productores y el gobierno nacional a raíz de dichas normativas son un debate de no acabar. Cabe mencionar de nuevo que, por un lado, se defienden las formas tradicionales de elaboración, como el uso de madera para reducir la humedad y lograr la maduración del queso. Por otra parte, las especificaciones de salubridad, entre ellas la obligación de emplear utensilios de acero, se introducen con criterios higiénicos, como impedir el paso de bacterias.



Figura 42. Fábrica de Lácteos Cartagena (febrero 14 de 2020)

Fuente: equipo de investigación

Hay campesinos que se autoabastecen de leche con lo generado en sus hatos y se encuentran también los que deben comprarla a sus vecinos. Algunos, al concentrarse en la producción láctea, han mejorado técnicas y prácticas pecuarias para garantizar que algún productor quesero compre su líquido. Otros alternan las tareas de fabricación de queso en sus medianas o pequeñas empresas con la actividad ganadera. Enrique Sanabria (comunicación personal, febrero 6 de 2020), de Quebrada Honda, vivía y trabajaba en Bogotá, pero tras la muerte de sus padres regresó a Paipa y retomó la ganadería como su operación económica.

Mis padres (...) solo tenían una o dos vacas. La forma de cuidado era distinta, no la tenían bordeando, sino mantenían los terneros con lazo. Siempre se tuvo la vaquita que daba la leche para el desayuno y la que sobraba para hacer queso.

Según relata Enrique (comunicación personal, febrero 6 de 2020), aunque la mayoría de campesinos trabajaba en la agricultura, al darse un alza en la producción de ganado se fomentó el comercio de la leche, actividad que resultaba menos dispendiosa, por lo que numerosos habitantes optaron por la ganadería y dejaron las faenas agrícolas. Su familia se sustentó por mucho tiempo preparando queso, pero cuando se incrementó el número de personas dedicadas a este oficio en su vereda, finalmente fue abandonado. También hubo otras razones:

Mi mamá empezó a enfermarse, los dedos se le echaron a torcer por eso de mantener la temperatura de la cuajada para exprimirla bien y después manipular el agua porque le tocaba hacer los otros quehaceres de la casa. Después lo retomaron mis hermanas, ocurrió lo mismo y pues tocó dejar de producir el queso (comunicación personal, febrero 6 de 2020).

N. Leguízamo de la empresa láctea La Pradera, destaca el queso Paipa como un bien recibido de los antepasados:

Es el mejor del mundo porque es de nuestros ancestros, ha sido algo sagrado para nuestro municipio, además que contamos con una de las mejores leches a nivel Boyacá, precisamente porque tenemos una excelente calidad de pastos y con eso es con lo que trabajamos para dar un sabor originario (comunicación personal, febrero 14 de 2020).

Rosa Helena (comunicación personal, octubre 19 de 2019), residente en El Curial, cuenta que cuando se casó ordeñaba cerca de 14 vacas, de las cuales extraía más de 100 botellas de leche destinadas a la producción quesera, pero la fiebre aftosa acabó con el ganado y ahora solo tiene tres o cuatro reses. Por eso, para elaborar el alimento debe comprar botellas a sus vecinos. Ella y su marido son conocidos por hacer queso de arroba y arepas rellenas con este. Los esposos Mayorga pertenecen a la tercera edad y les es difícil realizar estas actividades. “Todos los días yo tengo una listica en mano de mis clientes para tener la lechecita que gasto en los quesitos. Mis hijos no tienen por qué quejarse que aguantaron hambre”.

Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocio Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

Motivadas por el imaginario comercial que se ha creado en torno a la producción y comercialización del queso de Paipa, personas de distintos lugares, con otras ocupaciones, han llegado a probar suerte. Un ejemplo son Fernando Buitrago y Nancy Landínez (comunicación personal, noviembre 20 de 2019), una pareja que con esfuerzo ha construido la fábrica Lácteos Don Fernando, ubicada en Pantano de Vargas. Él aprendió a hacer queso de su suegra y la esencia de lo que hoy es su empresa radica en valorar el carácter artesanal de este oficio. Claro está que junto a su esposa se graduaron como periodistas de la universidad Inpahu en Bogotá hacia 1995, pero laboraban para un medio que cerró y fueron despedidos:

Nosotros creíamos que la llegada de Samper a la presidencia nos favorecía a quienes trabajábamos con medios conservadores y no fue así (...) nos vetó a todos los del periódico La Prensa por un problema que ellos tuvieron a raíz de unos narco-casetes, que fue lo que dio origen al proceso 8000 de Ernesto Samper. Entonces a raíz de eso, pues nosotros salimos a volar como moscas y dijimos qué hacemos, pues vámonos pa' la provincia (comunicación personal, noviembre 20 de 2019).

Gracias a la producción quesera, Blanca Ochoa (comunicación personal, noviembre 20 de 2019) y su mamá lograron forjarse un futuro. La primera recuerda que sus padres siempre tuvieron ganado y ordeñaban, como también que era frecuente llevar al hombro los canastos con quesos muy grandes, pues no había carros ni carreteras y los caminos discurrían por entre el monte.

Mi mamá, María Guerrero, llevaba los canastos llenos de queso al mercado de Paipa, que era el día miércoles, con esos ingresos pudimos salir adelante. Mis hijos desde muy pequeños han conocido y aprendido la preparación del queso, por eso creo que este proceso es todo de tradición familiar y así debe ser, se debe mantener (comunicación personal, noviembre 20 de 2019).

Así como los hijos de Blanca, muchos niños se sienten identificados con esta práctica agropecuaria. Desde la observación del proceso hasta la adquisición de responsabilidades dentro y fuera de la cocina,

los paipanos comienzan a edades muy tempranas a hilar memorias vinculadas con el queso. Así relata J. Pamplona sus primeras aproximaciones:

Un amigo de mi papá hace quesos y un día fuimos y le enseñó a mi mamá a hacer queso y nos regaló uno para llevar a la casa. Otro día me enseñó a mí a ordeñar y esa tarde comimos queso con bocadillo, también estaba mi abuelita (comunicación personal, marzo 12 de 2020).

El relato de J. Niño (comunicación personal, marzo 12 de 2020) ejemplifica cómo una representación social se torna operativa a través de un oficio inicialmente desconocido que, con el tiempo y su ejecución, se vuelve familiar, se integra a las dinámicas diarias y permite a los individuos hacer parte de una comunidad con un quehacer común: “Un día a mi mamá se le quedó la leche entonces hicimos quesos, los dejamos madurar 20 días y salieron 17. Los vendimos en par patadas a 6000 pesos cada uno y dejamos algunos para con aguapanela o chocolate”.

El queso y la familia

Para los productores de queso la estructura familiar es de suma relevancia, no solo por los lazos afectivos que allí se tejen, sino también porque facilita la distribución de tareas y roles. En ocasiones, durante el trabajo quesero se definen relaciones domésticas como un ejercicio para delegar responsabilidades que a futuro se reflejan en la independencia económica de los miembros más jóvenes. Además, se cree que así se mantendrá vivo un oficio heredado de los mayores.

En el entorno familiar, la producción de queso propicia la integración de las personas y la distribución de las faenas diarias. Los hijos recogen la leche, las mujeres realizan los procesos de cuajado, amasado, escurrido y recorte de los bordes, ubican el alimento para su maduración, empaque y distribución. Entre tantas tareas, se unen sobrinos, hermanas, cuñadas, nueras, nietos, primas.

La asignación de labores se da con base en las habilidades demostradas por cada quien. Esposos, hijos e hijas pueden colaborar ordeñando,



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

recogiendo la leche o llevando el producto al mercado. Para Yeimy Lagos, de nueve años de edad, este oficio le ha revelado el valor de la responsabilidad. Ella ordeña y ayuda a su madre en distintos momentos del procesamiento, tiene muy claro cómo se hace el queso campesino y con qué alimentos es mejor acompañarlo. Además, posee una vaca llamada Gaviota que da entre 11 y 12 litros de leche.

Cuando la persona dueña de la casa debe salir por una u otra circunstancia, se ve en la obligación de delegar las actividades, pues estas son permanentes y no pueden detenerse. En este trabajo no existen festivos ni vacaciones, tampoco licencias para atender incapacidades por enfermedades; si esto ocurre, alguien debe encargarse para evitar que la leche se dañe o se pierdan las contratas.

La mayoría de los productores adultos coinciden en las dificultades vividas en su infancia por las limitaciones económicas, los múltiples quehaceres propios del campo y las pocas posibilidades para educarse. Tal es el caso de Gloria Romero (comunicación personal, agosto 14 de 2020): “Nosotros tuvimos una pobreza más feroz, yo estudié hasta quinto de primaria. Haga oficio, yo no quería que mis hijos fueran igual a mí. A sufrir a este mundo, y luché y luché porque estudiaran”. Su mayor satisfacción ha sido, gracias a su trabajo, ver a sus hijos profesionales, pues así se desempeñan en otros frentes y ven el campo como algo alterno:

Haber educado a mis hijos, sacarlos adelante. Todo con la venta de los quesos, afortunadamente mis hijos se encuentran adelantando otras actividades diferentes al cuidado del ganado, a la producción de leche y de queso. Para ellos es una actividad que realizan más por pasatiempo o porque se quedaron sin trabajo. Especialmente mis dos hijas. El menor, que es el varón, trabaja como profesor cerca a Bogotá, pero todos los fines de semana viene, me ayuda con los quesos, me acerca a Duitama donde los vendo. Él tiene unos cerdos que alimentamos con el suero que sale de los quesos (comunicación personal, agosto 14 de 2020).

Para numerosos grupos familiares, elaborar, comercializar y distribuir leche y queso ha sido parte de su sustento y, en varios casos, la única

f fuente de ingreso para sostener y apoyar a los hijos. Una de las mayores satisfacciones, como se percibe en la historia de Gloria, es proporcionarles estudios. Así, es posible que se ubiquen laboralmente en distintas profesiones, se especialicen en áreas afines al sector agropecuario y vuelvan a las veredas para ayudar a sus padres.

José Alejandro Cipagauta es una particular excepción. No aprendió a elaborar queso por tradición familiar, sino que las circunstancias lo llevaron a ser parte de este desarrollo productivo. Uno de sus hijos laboró en una de las fincas lecheras del municipio de Firavitoba, luego llegó a la fábrica Peslac y allí aprendió el oficio que posteriormente compartió con sus padres y hermanas.

Él se fue a trabajar a la lechería y aprendió a hacer muchas clases de quesos, así empezamos a comprar la leche y la de la misma de la casa y echamos a ensayar, a enseñarles a mis hijas y a mi señora a hacer el queso. Yo me encargo de llevarlo al mercado para despacharlo (comunicación personal, septiembre 12 de 2019).

Leidy Cipagauta (comunicación personal, noviembre 7 de 2020) es hija de José Alejandro. Recuerda que alrededor de 2013 comenzaron la elaboración de queso, cuando su hermano les enseñó su experiencia en Peslac, y hoy se ha convertido en su principal actividad económica. Cada quien cumple un rol específico:

Ahorita es el sustento de toda nuestra familia, es un negocio familiar. Tenemos unas vacas, pero la leche no alcanza y hay que comprársela a los vecinos. Mi mamá se encarga de ordeñar y yo empiezo todo el proceso de ahí en adelante, lo que es calentar la leche, sacar la cuajada, organizar las gaveras, prensar, todo lo que lleva hasta la producción. Están saliendo más o menos unas 20 a 25 libras diarias (comunicación personal, noviembre 7 de 2020).

La familia entera se vincula en distintos momentos. La hermana de Leidy, por ejemplo, se encarga a diario de apartar los terneros e incluso su pequeña hija de tres años la acompaña a lo largo de las etapas de la preparación.



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo



Figura 43. Leidy
Cipagauta

Fuente: equipo de
investigación (vereda
Los Medios, septiembre
12 de 2019)

Así, la producción de queso como epicentro familiar implica una participación colectiva de hombres y mujeres con tareas diferenciadas: unas personas ordeñan, otras alistan los utensilios, lavan las cantinas, quitan las piedras para sacar las unidades ya prensadas –lo que generalmente requiere la fuerza de los varones–, cuajan la leche, la parten, la escurren, la desueran, la amasan y la colocan en los moldes para luego prensarla. Todo se enmarca en un ejercicio cíclico, orientado por la naturaleza misma del proceso. Hay una secuencia y si no se realiza con los protocolos de tiempos e higiene se altera el conjunto y, por ende, el producto.

La elaboración de queso también sirve para mantener lazos familiares y vitales entre los campesinos. Leonardo Mayorga y Rosa Helena (comunicación personal, diciembre 19 de 2019) llevan algo más de 50 años en el oficio y su producto es reconocido en la región por el sabor y la forma artesanal como se obtiene. Esta pareja vive en El Curial y permanece allí porque en su trabajo encuentra un motivo para continuar la vida, aunque sus hijos se han marchado a otros lugares.

Cada día de la semana tenemos que hacer algo para que el queso esté listo y llevarlo a Tunja. Desde recoger la leche y darle la vuelta a los quesos para que se maduren, empacarlos, alistar todo. Leonardo los vende en Tunja y de ahí se trae el mercado (comunicación personal, diciembre 19 de 2019).

Pedro Antonio Fonseca (comunicación personal, octubre 3 de 2019), de la vereda Caños, creció en medio de las faenas lácteas y agrícolas. Atraído por un salario y las condiciones laborales ofrecidas por el sector industrial decidió abandonar el campo en algunas ocasiones. No obstante, siempre regresó a su terruño donde se concentra en la cría de ganado y la venta de leche, la cual goza de estimación:

Yo me salí de Metalúrgica, duré tres años allá, pasé luego cuatro años aquí en el campo produciendo leche, sacaba de 80 a 100 botellas de leche diaria y entonces se las vendía a un señor Castillo, él producía queso para la región. Enseguida me volví a emplear en Laminados Andinos, entonces ya quedó mi señora con la producción de leche y ella se la siguió vendiendo a don Gustavo Hurtado que aún produce queso campesino en la región. Don Gustavo reconoce que la leche que le vendemos es de muy buena calidad, el ganado que tenemos es normando, buenas vacas (...) De eso, ya hace años y todavía viene a recoger las botellas, las sacamos a diario, yo ya estoy pensionado, pero eso para nosotros es como una entretenición (comunicación personal, octubre 3 de 2019).

Entre las familias, un personaje fundamental en la producción quesera es la abuela, quien le enseña a las hijas y a las nietas. Bertilda Cipagauta (comunicación personal, septiembre 13 de 2019) cuenta que su mamá, Laura, hacía y vendía quesos en el pueblo, cerca del Lago Sochagota. Bertilda los llevaba hasta allí y cuando los compradores envejecieron, decidió trasladarse a la plaza. Su abuela, Nicomedes, también era destacada en este oficio. Ella ensillaba un burro, disponía las unidades a cada lado del animal y así las transportaba:

Se montaba, se sentaba teniéndose así y se iba con esas faldas grandes, sombrero de jipa y con alpargatas de fique amarradas con cintas. ¡Ay, Dios! Así se iba para el pueblo y vendía el queso, hacía mercado y se venía en esa burra ¡Qué peligro! (comunicación personal, septiembre 13 de 2019).

La familia de María Helena Monroy y Edgar Ochoa (comunicación personal, septiembre 12 de 2019) se dedicó durante 30 años al arduo trabajo del cultivo de papa. A medida que sus edades avanzaron,



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albeseano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

sintieron que las fuerzas se acababan para continuar con el tubérculo y decidieron retomar la tradición de la abuela. Inicialmente se dedicaron a la leche, luego combinaron esta labor con los quesos. Un día los hacían y al siguiente elaboraban cuajadas, e iban al pueblo a vender los productos. María Helena recuerda los esfuerzos y la clave de sus logros:

Yo miraba mi abuelita cuando hacía quesos, entonces yo le dije a mi mamá que nos dedicáramos a eso. Era mucho sacrificio, a veces le cogía a uno unos aguaceros, ¡Padre de Dios! Y lo mandaban a uno ya noche por allá, tocaba ir a entregar la leche, allá donde una señora en Paipa y, bueno, ya regresaba uno por aquí, tipo seis de la tarde; en esa época no había luz eléctrica, por lo que el alumbrado era con velas y en la oscuridad de la noche. A nosotros nos iba bien con los quesos, es que eran muy buenos, el secreto era que los hacíamos con la receta de mi abuela (comunicación personal, septiembre 12 de 2019).

Para los niños y jóvenes de las instituciones educativas, el queso de la abuela es el más evocado. Detrás de este hay cariño, confianza, amistad y una figura representativa, de gran valor durante su infancia. En esencia, es puro cariño.

Mi abuelita hace muchos años que hace queso, ella también vive cerca de mi casa en la vereda Peña Amarilla. Ella todos los días madruga, cuando yo no tengo clase voy a acompañarla a ordeñar y siempre hacemos queso, a veces nos los vende y también a los vecinos (K. Niño, comunicación personal, febrero 14 de 2020).

Mi mamá sabe hacer queso campesino, le enseñó mi abuela y a mi abuela le enseñó mi bisabuela y a ella le enseñó una vecina llamada Agustina Castro. Mi mamá me enseñó a mí y yo aprendí: primero se ordeña la vaca, luego se cuele la leche, se calienta y cuando esté caliente se echa el cuajo. Cuando ya está cuajado, se escurre para sacarle el suero, cuando ya se le saca, se amasa con la sal y se echa en la gavera con el trapo, luego se le coloca algo pesado encima para que se escurra y al día siguiente se consume (A. Zambrano, comunicación personal, marzo 13 de 2020).

A sus cortas edades, los más jóvenes pueden reunir valiosas experiencias en distintas etapas de este trabajo, desde la producción hasta la comercialización. Así sucede con B. Niño:

Cuando yo vivía en el páramo, sí hacíamos quesos. Yo por la madrugada iba con mi mami y ordeñábamos, cuando veníamos, nos poníamos a hacerlos para que a las 10 de la mañana nos fuéramos para Paipa a venderlos. Cuando volvíamos, hacíamos para vender ahí en el páramo y nos quedábamos con algunos para comer (comunicación personal, febrero 14 de 2020).

O bien, como E. Ladino, al haber estado tan próximos al oficio, proyectan un futuro íntimamente ligado con este:

Yo cuando sea grande quiero vender quesos y que a la gente le gusten los quesos porque a mí me encanta el queso Paipa porque tiene un sabor muy delicioso y huele deli. Hubiera deseado que mi mamá Marlén hiciera más quesos porque le quedan muy ricos y poner una tienda de quesos y que el precio sea 6000 pesos (comunicación personal, febrero 14 de 2020).

Estos testimonios, permeados de representaciones, permiten interpretar la realidad desde la mirada de los actores sociales: entender cómo desarrollan y llevan la vida, cómo comunican sus formas de ver y moverse en el mundo.

Lo anecdótico

Las anécdotas, casi siempre invitan a la diversión, al placer de recordar un instante que en su momento pudo haber sido dramático, de enojo, de desagrado, incluso de vergüenza, pero que con el transcurso de los años ha sido superado y aquellas emociones se han transformado en humor, pues como afirma Canessa (2018): “reírse de la propia desgracia forma parte de la grandeza que hay que tener” (p. 74). En ocasiones, una situación en apariencia marginal se convierte en toda una añoranza o una lección de vida con el paso del tiempo.

Una vez tocó que a mi esposo lo mandaran a operar y le tocaba en la cama y quedarse ahí quietico y tocaba llevarle el desayuno y yo



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

tenía que trabajar allá arriba y, bueno, pues me fui a ver los animales, vine y le di el almuerzo y eso solo tocaba darle caldo, y bueno... hice guarapo y eso estaba como... y yo que poco tomaba y trabajando pues me dio sed y ¡ah, virgencita!, me vine a ordeñar las vaquitas, tenía dos vaquitas en esa época y yo estaba ordeñándola y estaba como toda borracha y me caí debajo de la vaca y la vaca me orinó (M. Cipagauta, comunicación personal, septiembre 13 de 2019).

A mí me mandaron a ordeñar las vacas, cuando estaban mis abuelitos y mi mamá. Bueno, yo fui, estaba ordeñando la vaca y la ordeñé en un balde, en esa época eran baldes, yo con la prisa coloqué la leche allá y listo, voy a poner el pasto y lo puse porque eso estaba que llueve. Cuál sería mi sorpresa que cuando volteé a mirar ya no estaba la leche. Teníamos una burrita pequeña y yo qué me iba a imaginar que la burrita se iba a tomar la leche del balde. ¿Y ahora qué hago? ¿Dónde voy a conseguir leche? Pues era aguantarme la paliza porque yo qué podía hacer. Mi mamá no me creyó, entonces, le dije que mañana hiciéramos lo mismo. Al otro día la burra ni corta ni perezosa inició a tomar y ahí sí mi mamá me creyó (María Helena Monroy, comunicación personal, septiembre 12 de 2019).

Sí me reí tanto toda la vida. Yo tenía una sobrina, la Mercita, entonces nos fuimos con un canastadón lleno de quesos de aquí para abajo. Oiga, y la china... íbamos tan afanadas que entonces la china se nos cayó y los quesos fueron a dar casi a la casa de su abuelita. Entonces, la china cayó de para arriba y se levantó y salió corriendo y dije: “del porrazo se chifló esta china y resultó corriendo”. ¡Claro! Era un queso que rodaba y rodaba y la china sí se había dado cuenta y qué... y rodaba y rodaba ese queso (Gloria Romero, comunicación personal, febrero 6 de 2020).

Cuando llovía mucho la quebrada botaba muchas culebras y como veníamos con la burra, entonces no hacía sino llorar, uno iba a subirse y ese animal no se dejaba montar. En ese tiempo don Daniel nos colocaba corriente en la cerca y llore pa' poder pasar la burra porque la corriente pasaba cerca de la cerca y, obvio, que lo coge a uno y con el agua le pega durísimo. Pero nos dábamos la maña con

un palito y la quitábamos, pero de todas maneras nos daba nuestro corrientazo y entonces pues llore (N. Vásquez, comunicación personal, octubre 25 de 2019).

En Tunja había una propaganda para ver las muestras de toda clase de queso de Boyacá y un cura de Italia que me conocía escuchó y eso vino y me dijo que el queso Paipa que yo hacía era el mejor y tanta lambonería. Y el cura que me llevaba para Italia, me dijo: “Se va a hacerme el queso allá, yo compro, le doy en compañía la leche, vamos a trabajar por mitad, allá va a vivir usted, no le cobro la comisión, no le cobro nada, allá va y el queso Paipa en Italia lo vende muy bien. Pero me tocaba dejar a mi esposa y a los hijos, era como tirarlos y no (Leonardo Mayorga, comunicación personal, noviembre 20 de 2019).

El ternero se llama Granizo. Es que ese día cayó harto granizo y el ternero nació. Nos tocó ayudarlo a subir ahí al pie de la mamá. Acá es el potrero donde nació, aquí es donde primero estaba la vaca y aquí fue donde nació, en todo el centro del potrero (C. Benavides, comunicación personal, febrero 19 de 2020).

En el burrito me iba para Cruz de Murcia y pa’ el Pantano de Vargas y allá me llamaban “El Murciano” y me iba pa’ el lado de Toca, me ponían “El TransToca” y me iba pa’ aquí pa’ abajo en Quebrada Honda y me llamaban “El Colectivo”. Los burritos hay que tenerlos pa’ traer la leña y la papa de la finca, hay que tenerlos pa’ traer la leche del hato y poder hacer los quesos. El burrito es de gran ayuda, le echan a uno una mano (Álvaro Rojas, comunicación personal, enero 18 de 2020).

Le mandé a mi hijita que estaba en Estados Unidos (...) dos quesitos de libra (...) Ella me llamó y que estaba muy rico, que al muchacho que tiene no le gusta el queso, pero que ahí se lo había comido. En una olleta le eché un paquete de café y así se los mandé allá (Rita Avendaño, comunicación personal, febrero 14 de 2020).



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

..Figura 44. Rita
Avendaño Pérez
Fuente: equipo de
investigación (vereda
Pastoreros, Paipa,
febrero 14 de 2020)



El discurso anecdótico de los actores sociales refleja deseos, creencias, acciones diarias, costumbres. Son sentimientos y formas de proceder que se relacionan con imaginarios sociales y comparten un universo simbólico. Este conjunto no puede existir de manera aislada, se correlaciona con un contexto, se ajusta al momento histórico, a las visiones del mundo y las prácticas de las comunidades.

Las ritualidades

Según Byung-Chul Han (2019), los ritos son acciones simbólicas comunicadas y representadas en aquellos valores que permiten la unidad entre un grupo social. A su vez, los rituales son técnicas simbólicas por las cuales “estar en el mundo” se transforma en “estar en casa”. Por ejemplo, en la religión católica,

días festivos como los de Pascua, Pentecostés y Navidad son clímax narrativos dentro de una narrativa global que genera sentido y da orientación. Cada día alcanza su tensión narrativa propia y obtiene su relevancia específica dentro de la narrativa global. El propio tiempo se hace narrativo, es decir, significativo (p. 40).

En las ritualidades de los campesinos, es importante el comienzo de la jornada, encomendarse a algún santo, el día del mercado y las ferias y fiestas patronales, pues entonces, además de ir al pueblo y llevar los productos, se dan reuniones con compadres y amigos. La misa y las compras en el mercado son también de gran valor. La primera es considerada como un encuentro con el ser supremo, momento de gracia y reconciliación espiritual. En la segunda, los vendedores

cambian su rol por el de compradores, con el fin de adquirir productos de primera necesidad que son costeados con la ganancia de la venta de los quesos. Para Gloria Romero:

Mi hija me hace los quesos (...) ella los hace porque el domingo siempre me demoro. Hasta que voy, vendo mis quesos, termino por ahí a las ocho, ocho y media de la mañana, me voy a la santa misa, salgo, hago mercado y aquí llego como a la una (comunicación personal, agosto 14 de 2020) son actividades fijas.

Lo religioso y espiritual es preponderante. Si bien el patrono de Paipa es San Miguel Arcángel, en las veredas hay varios santos a los que se encomiendan cosechas, prácticas y rutinas. En Palermo, las festividades en septiembre honran a Santa Rosalía, la patrona local. Según Rosa Helena (comunicación personal, diciembre 19 de 2019), “es muy linda y todo mundo que viene se pone devoto a ella”. Para Leonardo Mayorga (comunicación personal, diciembre 19 de 2019), “hay que pagarle misa y de ahí que toditico salga bien, toca con todas las de la ley. Ella es la que manda en Palermo, Santa Rosalía de Palermo”.

Los habitantes de las veredas esperan estas festividades para conmemorar sus devociones. Las personas que han migrado vuelven a su región y se reencuentran con familiares y amigos. La celebración empieza con la ceremonia religiosa. En la misa, por lo general campal, los campesinos aprovechan para pagar las salves, dar gracias y cumplir sus promesas. Después sigue la comida, servida en mesas de madera y bajo carpas improvisadas. Más adelante viene la música y el baile.

Hay toreo y corraleja, todo un espectáculo para los habitantes, así en numerosos lugares se haya decidido su prohibición. Son momentos en que los animales se aprecian de otro modo. El escenario se acondiciona para la diversión, de modo que en algunos lugares el barranco de la plaza se adecuaba a manera de gradas.

Todo esto se enmarca en la naturaleza creyente y devota de los campesinos, que suelen ser atraídos por una religiosidad traspasada entre generaciones. Así lo refleja Gloria Romero:



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albeseano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

Todos los días me levanto de mi cama a orar y a pedirle a Dios. Así enseñé a mis hijos, a hacerle una oración. Le pido que me vaya bien y me ilumine mi camino, que me ampare, me favorezca. Cuando estoy haciendo el queso hago la santa cruz en la cuajada porque ahí es un momento importante. Le pido a Dios y a la Virgen que queden buenos, que cuando vaya a venderlos llegue con bien, con mi platica (comunicación personal, febrero 6 de 2019).

Las creencias de los residentes del área rural en torno a la deidad y los santos están asociadas con representaciones culturales. Gloria, por ejemplo, es devota de San Miguel Arcángel, al que le pide protección frente a los ladrones. Estas creencias, pertenecientes a una mentalidad colectiva inmersa en imaginarios sociales, posiblemente permiten a los actores sociales justificar realidades cotidianas, como en el caso de Gloria, el hecho de que nunca haya experimentado una situación grave de riesgo en términos de su seguridad personal.

La bendición al queso es una de las peticiones más reiteradas. Aunque exista una prolongada experiencia en el oficio, se cree necesario encomendar la higiene, la temperatura, la leche, las manos y el genio de quien prepara, para recibir así el auxilio divino. Por eso, Rodrigo Vásquez finaliza con esta invocación, al igual que Gloria, tras describir una etapa de la preparación en la que es fundamental atender varias creencias:

Yo digo que el secreto de acá es la artesa, no hay nada más bonito que trabajar en artesa, si lo trabaja en un plato hondo o en una tina, pues marca diferente. Esa es de la abuela, debe tener unos cien años o un poquito más. Ahora sí le echamos la sal y la agrega en sentido de las manecillas del reloj para no trabajar al revés, eso es energía. Claro, hay que ponerle la bendición (comunicación personal, enero 23 de 2020).

Los rituales, como sucede con las representaciones, están ligados a la experiencia misma de la creación de imágenes que se tornan propias de una realidad social. A través de estos se forman fragmentos de identidad y se brinda un sentido de pertenencia, de no percibirse en un estado de exclusión frente a prácticas religiosas que transmiten paz,

tranquilidad y la firmeza de creer en algo. Tales experiencias no se dan exclusivamente en un lugar religioso. De hecho, no es extraño encontrar en las casas de los productores queseros, ya sea en la sala o a la entrada, la imagen de algún santo al que se rinde devoción. Más aun, han adoptado su cocina como un lugar sagrado, de respeto, silencio y concentración.

Imaginarios y representaciones sociales

Las representaciones y los imaginarios sociales reproducen los elementos con los que el sujeto y la sociedad construyen sus referentes de realidad, sus maneras de pensar, actuar, comunicarse, convivir y transformarse. Ambos apuntan a la comprensión de cómo surge el sujeto, cómo vive en sociedad, cómo se legitima al interior de una comunidad. De ahí la importancia de revisar postulados teóricos desde estos dos conceptos que signifiquen aportes relevantes.

Es pertinente presentar lo que se ha conceptualizado acerca de los imaginarios y, luego, contrastarlo frente a la noción de las representaciones sociales. En medio de estas ideas se encuentra la identidad, precisada como una construcción social que subyace en el incesante recorrido de actores con elementos en común.

En una comunidad como la existente en Paipa se define una identidad con características propias que la diferencian de otros grupos y la arraigan a un ser, un hacer y un decir. Internamente, ese conjunto social está conformado por subgrupos que encuentran una afinidad más estrecha entre sí. En este caso, es posible considerar las asociaciones de productores lecheros, las corporaciones de industrias queseras, los pequeños fabricantes y los consumidores.

En esos subgrupos fluctúan los discursos creados por los hablantes y son estos los principales acercamientos a lo que se reconoce como representaciones sociales e imaginarios. Principalmente, tales manifestaciones lingüísticas giran en torno al quehacer. Cada pequeña comunidad se ha distinguido a sí misma con un objetivo común, ya sea económico, social, político o afectivo, alrededor del queso.



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

Imaginarios sociales

En lo relativo a los imaginarios sociales el fundamento base está en las ideas del sociólogo Emile Durkheim (1858-1917), quien definió al mundo como una suma de significaciones²² sociales (muerte, amor, moral, etc.) incluidas en dos esferas arquetípicas: lo sagrado y lo profano. Para Martínez y Muñoz (2008) estos modelos son piezas clave para entender el concepto:

Los imaginarios sociales se despliegan como portadores de imágenes y formas de comprender la realidad, así como detonantes de la acción social. Por ello, lo imaginario sería el conjunto de imágenes que cada uno compone a partir de la aprehensión que tiene de su cuerpo y de su deseo, de su entorno inmediato y de su relación con los otros, a partir del capital cultural recibido y adquirido (p. 213).

Aunque el capital cultural que habita en un individuo es cambiante y está en continua reconstrucción, permanece cuando se encuentra con distintos escenarios de la realidad que ha descubierto ese sujeto social, desde la cuna del hogar hasta su ejercicio laboral. La experiencia acumulada, los saberes y las acciones aportan a lo sagrado y lo profano e impulsan formas de proceder en un contexto, casi siempre vinculado a un grupo, el cual puede hacer suyo al identificarse e integrarse con este. Se pone entonces en marcha una edificación sociocultural ya adquirida y, luego, la persona crea su propio manifiesto. El amor, por ejemplo, afirma Durkheim, es una cuestión individual con relación a su conceptualización general. Aparece en la familia, la pareja, el arte y, por qué no, en el queso.

Charles Taylor (nacido en 1931) ha sido considerado el principal filósofo en retomar las ideas de Durkheim. En su obra *Imaginarios Sociales Modernos* (citado por Basail, Landázuri y Baeza, 2008) aproximó esos planteamientos a una realidad más cercana. Taylor sostiene que un imaginario es la forma por la cual una persona imagina su existencia, es decir, interpreta imágenes (experiencias adquiridas) en expectativas (vivencias futuras). Estas imágenes son la progresión

22 Significación: dar sentido a una idea, imagen o concepto que evoca cualquier signo o fenómeno.

de nuevas ideas y de supuestos acerca de cómo se comprende la vida, las relaciones sociales y el autorreconocimiento. El filósofo identificó tres fases para que una noción se convierta en imaginario o modifique los existentes:

1. Nacimiento de un contexto especializado: conocer y reflexionar en función de las leyes y teorías establecidas.
2. Paso de contexto: cruzar de un mundo especializado a un conocimiento común.
3. De lo hermenéutico²³ a lo prescriptivo²⁴: transformar la explicación en la ejecución del discurso (Taylor, citado por Velázquez, 2013, p. 11).

Estos pasos son determinantes para el actor social. Definen los límites entre lo que se puede hacer y lo que no, lo que se puede pensar y lo que no, lo que se puede decir y lo que no, entre lo sagrado y lo profano de Durkheim. Abarcar visiones jerarquizadas del conocimiento hacia la estructura social es la posibilidad de mantener en el tiempo una institucionalización individual y colectiva.

Esa jerarquización se ve condenada a una influencia de poder sustancial en la obediencia de un elemento reconocido bajo los imaginarios sociales. La religión, por ejemplo, se ha impuesto en un orden de enunciados normativos que se sostienen bajo lo sagrado, lo mitológico y los actos ritualizados para legitimar un mandato en nombre de Dios y materializado por el hombre en la institución de la iglesia. Así, un imaginario apunta a emociones que promueven comportamientos subordinados frente a leyes fijas (los diez mandamientos), mundos especializados (la teología) y, finalmente, la ejecución del discurso (la homilía del evangelio).

Dentro de sus conclusiones, Taylor (citado por Velázquez, 2013) precisó que un imaginario no es un conjunto de ideas, sino todo aquello que da sentido a las prácticas sociales. Del mismo modo,

.....
23 Hermenéutica: técnica o método de interpretación de textos.

24 Prescriptivo: indica al interlocutor lo que debe hacer, por ejemplo, las instrucciones.



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

Castoriadis (citado por Velázquez, 2013), reafirmó la existencia de un ente ordenador, el cual va más allá de las simples ideas identificadas por un individuo y exteriorizadas en una comunidad.

Ya se trate de una invención absoluta (algo inventado), de una historia imaginada en todas sus partes o de un desplazamiento de sentido, en el que los símbolos ya disponibles están investidos de significaciones diferentes de sus significaciones “normales” o “canónicas”²⁵, ahí el imaginario se separa de lo real (p. 7).

En *La institución imaginaria de la sociedad*, Castoriadis dividió el concepto de imaginario social entre dos dualidades: histórico-social y psique-soma. La primera, hace referencia a la creación del hacer ser, o a la institución o legitimidad determinada en un grupo social. La segunda indica un circuito afectivo de lo instituyente, esto es, el sentimiento del sujeto frente al precepto establecido. Con esto, Castoriadis relaciona una serie de significaciones como factores de identidad dentro de una sociedad y estos componentes solo son instituidos si están involucrados dentro de una participación colectiva.

Dichas significaciones son proporcionales a consideraciones humanas en relación con los dioses, la moral, lo humano, la mercancía, el Estado, el capital, el tabú y el pecado, entre otras construcciones imaginarias colectivas que justifican prácticas decididas tanto por el poder como por la aceptación de los implicados. En definitiva, el imaginario es un concepto asociado al orden de la libertad, pues da la oportunidad al sujeto de conferirle un sentido a su realidad. Taylor (citado por Girola, 2007) tiene en cuenta este aspecto, ya que interpreta esa construcción de significación como un bien desde lo individual hacia lo colectivo.

Pulido (2019) retoma tal reflexión. Inicialmente, asimila que el filósofo, en un primer momento, reconoce al ser humano como una integración de lo imaginario y lo psíquico en la que permanece un encuentro de imágenes potencialmente traducibles en experiencias indelebles. Luego, analiza un cuestionamiento de Castoriadis: “¿Qué es lo histórico-social? Esta pregunta contiene dos problemas que la

25 Canónico: que está establecido y admitido por una tradición o religión.

tradición y la convención generalmente separan: el de la sociedad y el de la historia” (p. 78). Tras estas consideraciones, Pulido concluye:

Castoriadis encuentra que no hay respuesta que, desde lo real, lo material, lo funcional o lógico-causal satisfaga todas estas preguntas y se lanza a la aventura de elucidar por qué la sociedad, la historia y el individuo se crean a sí mismos a partir del imaginario (p. 81).

En este contexto, con referencia a los esquemas narrativos que aquí conciernen, la indagación de la tradición, bajo el término de la historia, es una manera funcional de reconocer una construcción sociocultural y, al ir un poco más allá, en el patrimonio de la producción quesera es posible visualizar una organización económica. Es entonces evidente que, en Paipa, este oficio ha sido motivo de asentamiento e institución de imaginarios y guarda conexión con la economía.

Según Basail, Landázuri y Baeza (2008), en un proceso económico se establece una intención de perseguir la prosperidad y la seguridad material a través del intercambio para el beneficio mutuo. Esas aspiraciones definen divisiones, por ejemplo, las familias que conforman el gremio de pequeños productores queseros y la empresa organizada, integrada por industrias y grandes corporaciones.

Algunos autores, al estudiar el imaginario social en consonancia con fenómenos como estos, han adicionado a la denominación el término ‘moderno’. Basail, Landázuri y Baeza (2008) concuerdan en la importancia del imaginario social moderno como una base de la equidad, que no solo es un conjunto de ideas y representaciones comunes acerca del mundo, “sino que implica una visión muchas veces ideal de la propia situación, una especie de paradigma, muchas veces irreflexiva y acriticamente asumido” (2008, p. 26).

Puede entonces decirse que ese imaginario deviene de los paralelismos trazados por los actores sociales con su realidad y lo que desearían para esta, aunque esto no ocurra siempre. Los pensamientos construidos por un grupo reducido de personas, quienes indican un estatus frente a una comunidad, terminan dándose por un hecho. Esta sustitución impide una deliberación interna sobre el cómo y el porqué de la



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

institución social, así como de las leyes y normas que la rigen. Ante esta consideración sobre tal proceso, es relevante volver a Taylor:

El imaginario social es esa comprensión común acerca de la propia situación que otorga sentido a las prácticas sociales y que, por lo tanto, las hace posibles; se diferencia de una teoría social por el hecho de que no se expresa en términos teóricos, sino que es patrimonio de grupos de personas (y no de una élite o de un grupo intelectual minoritario) y genera entre los partícipes un sentimiento de legitimidad ampliamente compartido (citado por Girola, 2007, p. 23)

(...)

La definición de lo que es normal y conforma las expectativas que, sobre el curso de las acciones, se formulan los actores, tiene una faceta cognitiva, de explicación de la situación, y también una faceta integrativa, que liga a los partícipes en la interacción, en la medida que los vincula en un contexto esperado de regularidades y otorga una sensación de que las cosas se hacen como corresponde, proporcionando ese sentimiento de legitimidad compartida (citado por Girola, 2007, p. 24).

Teniendo en cuenta lo teorizado por Taylor y Castoriadis, en este recorrido teórico de lo que son y no son los imaginarios sociales es importante decir que estos se concretan desde un campo práctico, en el cual se estrecha la relación entre la imaginación y la experiencia pasada. Por lo tanto, se relacionan con las imágenes, pues estas son la síntesis de reglas, experiencias e instituciones que se materializan en leyendas, historias, creencias convencionalismos e ideales. También se supone la participación de un campo estético, donde se acude a conceptos universales previos y al capital cultural que habita en cada individuo.

Los imaginarios como símbolos, imágenes o significados contribuyen a la comprensión común de cualquier situación y le dan sentido a la vida en sociedad.

Alain Basail, Gisela Landázuri y Antonio Baeza (2008, p. 25) resaltan:

Un imaginario social no se conforma por elementos explícitos y teóricamente contruidos, sino por leyendas, mitos, historias, estereotipos, prejuicios, tradiciones y apreciaciones diversas, que, si bien pueden expresarse verbalmente en ciertos casos, otras veces aparecen como supuestos, imágenes subyacentes a la interacción.

Al particularizar las conceptualizaciones examinadas en el caso específico de Paipa, es posible plantear que los imaginarios sociales presentes en el consumo, la elaboración y comercialización del queso en este municipio y su región, están representados a través de la experiencia, el conocimiento y las creencias de quienes ven en tales prácticas su sustento, la herencia para sus hijos, el arraigo con la tierra y con su entorno, el vínculo entre el pasado y el presente. Además, están sedimentados en el orden axiológico que permea a los miembros de esta comunidad, le otorga sentido a sus vidas y los legitima dentro de un grupo social.

Representaciones sociales

Durkheim no solo realizó aportes al concepto de imaginario social, también desplegó una serie de nociones referentes a las representaciones colectivas. A estas, más adelante se les daría el nombre de representaciones sociales, término acuñado por el psicólogo social Serge Moscovici (1925 - 2014).

Con el objetivo de indagar en dicho fenómeno social, en *Las representaciones sociales*, Elejabarrieta observa la diferencia entre representaciones individuales y colectivas en torno al pensamiento durkheimiano. Según Durkheim, las primeras coinciden en un espacio universal y, por tanto, son estables, pues corresponden a entidades como el arte, la religión o los mitos. En cuanto a las segundas, son definidas por el constante cambio y la fugacidad en el tiempo.

Para Durkheim, las representaciones colectivas son una suerte de producciones mentales sociales, una especie de “ideación colectiva” que las dota de fijación y objetividad. Por el contrario, frente a la estabilidad de transmisión y reproducción que caracterizaba a las representaciones colectivas, las representaciones individuales



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

serían variables e inestables, o si se prefiere, en tanto que versiones personales de la objetividad colectiva, sujetas a todas las influencias externas e internas que afectan al individuo (Elejabarrieta, citado por Araya, 2002, p. 21).

Moscovici se opuso al planteamiento *colectivo* de Durkheim y lo transformó en *social*. En sus propias palabras, da cuenta de que las representaciones son fenómenos ligados a la comunicación de discernimientos, como una manera de crear la realidad y el sentido común. Desde su óptica, es importante exaltar lo comunicativo a través del proceso interactivo que permite la convergencia de individuos y sentimientos dentro de la generación y adquisición de conocimientos. En *El psicoanálisis, su imagen y su público* (1979), una de sus grandes obras, reafirma su posición frente a las representaciones sociales entendidas como:

Una modalidad particular del conocimiento, cuya función es la elaboración de comportamientos y la comunicación entre los individuos. La representación es un corpus organizado de conocimientos y una de las actividades psíquicas gracias a las cuales los hombres hacen inteligible la realidad física y social, se integran a un grupo o en una relación cotidiana de intercambios, y liberan los poderes de su imaginación (Moscovici, citado por Velázquez, 2013, p. 3).

En comparación con Durkheim, Moscovici establece que dichas representaciones deben ser sectorizadas en grupos sociales. Al trasladar la idea al contexto de Paipa, puede considerarse que este fraccionamiento es influido por factores como la escolaridad, el modo de vida, la integración familiar o los ingresos económicos. Asimismo, quizá se agudice por el hecho de compartir ideas sociopolíticas.

Así, Moscovici (citado por Velázquez, 2013) se apropia del término representación social y, con el fin de comprenderlo, a partir de tal apropiación estructura un proceso-guía dividido en dos premisas: la objetivación y el anclaje.

Objetivación: la toma de elementos que se aprehenden para transformarlos en un nuevo pensamiento. Se da en tres fases, a través de las opiniones compartidas:

1. Construcción selectiva: depura la información disponible sobre el objeto de la representación y genera nuevas representaciones de este.
2. Esquematación estructurante: en este esquema figurativo se da una materialización y simplificación del fenómeno representado.
3. Naturalización: uso de la imagen-representación como herramienta de comunicación entre los sujetos.

Anclaje: enraizamiento de una representación en el espacio social para ser utilizada en la vida cotidiana. Se trata de la institucionalización de un objeto como representación social (p. 6).

En definitiva, para analizar las representaciones sociales, Moscovici concibe el modelo como un medio y a partir de este integra otros cuestionamientos: ¿qué se sabe?, ¿qué se cree?, ¿cómo se interpreta? (campo de la representación) y ¿cómo se actúa? Las respuestas a estas preguntas apuntan a un objetivo: entender que los seres humanos se ven representados y se informan en torno a las imágenes solo cuando han tomado una posición en función de su estatus adquirido.

A la interpretación de representaciones que involucra la comunicación como proceso práctico, se suma la comprensión y el dominio del entorno social, ideal y material del que habla Jodelet. Desde su perspectiva, la memoria individual es la conformación de lo social dentro de ciertas fases (recuerdo/olvido, vida/muerte, reviviscencia/fosilización), así como la dinámica temporal del pasado/presente/futuro. Esto fue planteado en *Mémoire de masse: le coté moral et affectif de l'histoire en Bulletin de Psychologie*, al referirse a dicha memoria:



Centrada en los tropiezos entre pasado y presente (...) estudia los conflictos y compromisos entre la tradición y la novedad, las inercias del pasado que entraban el progreso del presente (...) y los riesgos que hace correr para el presente o el futuro, el olvido o el ocultamiento del pasado, del cual dan testimonio eventos de la actualidad que tienen valor simbólico (citada por Banchs, 1999, p. 4).

A los puntos de vista de Jodelet se suman Berger y Luckmann, quienes ubican el valor de cuanto acontece en el día a día como el epicentro de sus postulados:

La realidad de la vida cotidiana se me presenta además como un mundo intersubjetivo, un mundo que comparto con otros. Esta intersubjetividad establece una señalada diferencia entre la vida cotidiana y otras realidades de las que tengo conciencia. Estoy solo en el mundo de mis sueños, pero sé que el mundo de la vida cotidiana es tan real para los otros como lo es para mí. En realidad, no puedo existir en la vida cotidiana sin interactuar y comunicarme continuamente con otros (citados por Araya, 2002, p. 25).

Desde esta posición, Berger y Luckmann confirman el valor de la comunicación y la interacción como premisas esenciales para que se den las representaciones sociales. A manera de ejemplo, puede citarse la práctica social de un niño que ha crecido en el seno de una familia religiosa y esta influencia se refleja en su devoción ante un ser supremo. Por el contrario, otro infante carente de esos acercamientos con su familia, crecerá divisando una representación distinta.

Carlos Sandoval en *Sueños y sudores en la vida cotidiana de trabajadores y trabajadoras de la maquila y la construcción*, explica que las funciones de las representaciones sociales comprenden cuatro espacios conectados entre sí:

La comprensión: pensar el mundo y sus relaciones.

La valoración: calificar y enjuiciar hechos.

La comunicación: medio de interacción, creación y recreación de las representaciones sociales.

La actuación: acción condicionada por las representaciones (citado por Araya, 2002, p. 37).

Las representaciones sociales se entienden como una práctica, una acción social cuyos componentes no surgen o son propuestos por sujetos aislados o excluidos, sino que son negociados y construidos a través del intercambio registrado en la vida en comunidad. La forma como, al ser sujetos sociales, comprendemos y vivimos el día a día, entendemos el contexto donde nos movemos, interpretamos la información recibida, es decir, el sentido común empleado para vivir, en oposición al pensamiento científico, es lo que conforma esas representaciones. Para Herner (2010, p. 150), integran sistemas cognitivos en los cuales

es posible reconocer la presencia de estereotipos, opiniones, creencias, valores y normas que suelen tener una orientación actitudinal positiva o negativa. A su vez, se constituyen como sistemas de códigos, valores, lógicas clasificatorias, principios interpretativos y orientadores de las prácticas que definen la llamada conciencia colectiva, la cual se rige con fuerza normativa en tanto instituye los límites y las posibilidades de la forma en que las mujeres y los hombres actúan en el mundo (Herner 2010, p. 150).

Luego de abordar conceptos relacionados con imaginarios y representaciones sociales, es posible ver cómo estas dos categorías se reflejan en las interacciones cotidianas de los actores sociales de Paipa, quienes han construido un aparato simbólico de interpretación del mundo a través de su relación con el queso.

Punto de convergencia: la identidad

El término *identidad*, desde la definición de Alfonso García (2008) en *Identidades y representaciones sociales: la construcción de las minorías*, se entiende como:

La posibilidad que cada ser humano tiene de reconocerse a sí mismo es a lo que se ha denominado identidad, pero el hecho de que tal identidad se construya en entornos naturales y socioculturales precisos complica enormemente su significado, de lo que se desprende



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

no solo la pluralidad de identidades posibles, sino también las transformaciones y modificaciones que sufre una identidad concreta bajo el influjo de las influencias sociales y del paso del tiempo (p. 2).

Al respecto, se puede asumir que la identidad es un proceso en constante cambio, dada su interacción con el ambiente y con un grupo social (comunidad). Tal correlación se ve influenciada por los imaginarios y las representaciones sociales como construcciones culturales. Si bien es cierto que el ser humano depende de una aceptación identitaria para pertenecer a un colectivo, solo a través de las dinámicas de comunicación es posible validar dicha aceptación.

A propósito de los diferentes escenarios que se pueden dar ante la deconstrucción y reconstrucción de una identidad como la suma de elementos sociales adquiridos por el individuo a lo largo de su vida, algunos teóricos se han permitido una visión mucho más amplia de lo que significa y no significa este concepto. Con el propósito de resaltar dichos estudios, se presenta un recuento de pensamientos sobre el particular, elaborado por Jesús Valenzuela y José Vera (2012).

Para teóricos como Giddens, la identidad del Yo es un proyecto distintivamente moderno, un intento del individuo por construir reflexivamente una narrativa personal que le permita comprenderse a sí mismo y tener control sobre su vida y su futuro en condiciones de incertidumbre. A su vez, de acuerdo con Giménez, el concepto de identidad no puede separarse de la noción de cultura, pues la formación de identidades solo es posible a partir de las diferentes culturas y subculturas a las que se pertenece o en las que se participa.

Por su parte, Castells afirma que tratándose de actores sociales, la identidad es una construcción de sentido en que se atiende a uno o varios atributos culturales y se les da prioridad frente al resto de atributos instaurados por el individuo y representativos de su autodefinición. Para Colhoun, la fuente de experiencia y sentido se aglutina en el constructo de identidad y esto se presenta en todas las culturas conocidas, pues todas establecen una distinción entre el Yo y el Otro.

En el marco de la sociología, Jenkins ve en la identidad nuestra comprensión de quiénes somos y quiénes son los demás y, recíprocamente, la comprensión que los otros tienen de sí y de los demás, incluidos nosotros. Desde esta perspectiva, es el resultado de acuerdos y desacuerdos, es negociada y siempre cambiante.

La interacción con otros, fundamental para el crecimiento y fortalecimiento de la identidad, comienza desde la familia, al ser esta el núcleo de la sociedad. Allí se forjan imágenes afectivas, sociales, económicas y culturales. Luego, se avanza a un nivel de relación con los demás miembros de la comunidad, quienes han iniciado en su propio núcleo familiar su construcción social. De este modo se develan formas y figuras de evidenciar los imaginarios y las representaciones.

En definitiva, hay una constante de estados entre lo que se denomina tradición, comunicación e identidad como una triada histórico-social, pues el sistema de valores y creencias que circulan en una comunidad se refleja en lo enseñado de generación en generación, en cómo el sujeto se siente parte de esas prácticas sociales y, finalmente, cómo se da esa enseñanza, a través de qué y de quiénes.

Entre los imaginarios y las representaciones sociales hay un mismo objetivo: la comprensión del mundo y de todo cuanto rodea al individuo. El hombre siempre ha estado en una constante búsqueda de su ser, de las formas más apropiadas de pertenecer a un grupo social y sentir legitimación. En relación con esta permanente indagación, Moscovici (citado por Velázquez, 2013) menciona:

La representación se presenta como un proceso que media entre el concepto y la percepción, pero que no es simplemente una instancia intermediaria, sino un proceso que convierte la instancia sensorial en un símbolo: símbolo que conecta a los individuos a un sistema de pensamientos compartidos: a un imaginario (p. 7).

Ahora bien, esa búsqueda de aceptación no excluye la postura de cuestionar el sistema de creencias y rituales, de estructuras económicas y culturales. Se encuentran, por ende, similitudes con los planteamientos de Castoriadis y Taylor, pues, por una parte, se



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

reconoce en el imaginario una institución imaginaria de la sociedad, y por otra, que los símbolos están formados por significaciones sociales, por un denominador común entre las partes a partir de lo psíquico de la persona y lo colectivo que configura lo percibido como realidad.

Son entonces las experiencias, las informaciones, los modelos de pensamiento, la organización familiar y comunitaria, las leyes, los ritos, las costumbres, las normativas, las tradiciones, las estipulaciones religiosas, culturales, políticas, económicas y comunicativas, lo que instituye las representaciones sociales y los imaginarios. Este conjunto permite al sujeto reconocerse a sí mismo y conocer quiénes son los otros, el sentir que tiene una identidad. Así ocurre con los productores queseros. A manera de ejemplo, Luz Hermina Castro, destaca cómo es reconocida gracias a su labor:

Es que yo creo que hago el queso más rico de por acá, la gente de Palermo y de Paipa me lo ha dicho. En Palermo se consigue queso rico, sabroso. Hay gente que también hace sus buenos quesos, pero los míos son los mejores y eso me gusta, que la gente diga que los quesos de Hermina son los más ricos (comunicación personal, noviembre 18 de 2019).



Figura 45. Luz Hermina Castro

Fuente: equipo de investigación (vereda Peña Amarilla, Paipa, febrero 7 de 2020)

En este punto, con el fin de ilustrar las nociones de representaciones sociales e imaginarios que penetran la producción quesera en Paipa,

la gastronomía tradicional se aborda como un todo donde confluyen lo patrimonial y la identidad.

La gastronomía de Paipa se ha reconocido por los amasijos y, por supuesto, por el queso con denominación de origen. Tal prestigio le ha dado una representación social a los paipanos, quienes encuentran en la elaboración del alimento varios elementos en común. Entre estos sobresalen el carácter hereditario de las tareas de producción, el valor de la tierra, de los animales y del medio ambiente en el espacio donde habitan, lo cual les permite lograr un producto con propiedades que lo diferencian de otros y es asumido como parte de su identidad social.

El queso no solo es importante en su producción y comercialización, sino también en su consumo, en todo cuanto ocurre cuando se comparte con la familia u otros comensales. La explicación de Torres al referirse a las estructuras significantes emergidas en torno a la comida brinda una profundización al respecto:

Las vinculaciones sociales que se tejen alrededor de la mesa y la comida, los pactos que se negocian, las alianzas económicas o familiares y los compromisos políticos que se van tejiendo. Esas circunstancias hacen del alimento un lenguaje, una forma de expresión en las diferentes culturas del mundo. Es por ello por lo que se trata de un sistema simbólico, ya que traduce hechos materiales como la comida, la elección de determinados alimentos y ciertas formas de preparación y distribución, en significaciones que permiten la adscripción social y regular de las interrelaciones al interior de la sociedad (2004, p. 59).

También se otorgan imaginarios sociales a quienes están detrás de los alimentos. Estas personas representan herencia cultural, sabiduría y jerarquía. Es el caso de abuelas y madres, fundadoras en múltiples ocasiones de una tradición. “Las manos mágicas de mi mamá. Es la forma en que lo hace, lo hace diferente, es la pasión que le mete”, menciona una estudiante del Instituto Técnico y Agrícola de Paipa al probar un queso campesino distinto al preparado por su madre.

En el municipio, además de los productores, otras personas encuentran filiación con la gastronomía y le otorgan un valor identitario. En dicha identificación convergen fuerzas que impulsan una exaltación,



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

a través de la comida, de lo turístico, social, cultural y económico. Las experiencias de tales actores, al ser vinculadas con las funciones de las representaciones sociales, ratifican al queso como un bien cultural central de la tradición paipana. Es transversal a los cuatro componentes (comprensión, valoración, comunicación y actuación).

Se aprecia entonces una clara inserción de significados y valores a través del queso, un alimento que se piensa, produce, comercializa y consume. De tal modo, las representaciones y los imaginarios sociales a su alrededor se arraigan en el quehacer diario de una comunidad y se reflejan en referencias simbólicas que denotan su valor comercial y social. Así se percibe en testimonios de compradores:

Yo creo que este queso es mucho mejor que los otros que he probado en Colombia, creo que es más maduro y también tiene como más sabor que la mayoría de acá y es amarillo, no es blanco como los otros que he probado, entonces creo que también eso indica que es distinto. Le llevaría el queso Paipa a mi familia en Estados Unidos (C. Crouse, comunicación personal, febrero 2 de 2020).

Vengo aquí a comprar el queso en la vereda Peña Amarilla porque es como la tradición en la casa, siempre les ha gustado mucho el queso Paipa y pues preferimos venirlo a comprar acá directamente, ya que es mucho más fresco y económico. Es algo de muchos años, mi mamá siempre lo ha comprado y siempre lo consumimos en la casa (D. Nuncira, comunicación personal, febrero 2 de 2020).

Algunos productores tienen la oportunidad de ampliar su comprensión sobre los valores interconectados que un bien gastronómico llega a adquirir entre un grupo humano. Al replicar su experiencia, fortalecen la apreciación existente hacia dicho elemento. Así sucedió con Rodrigo Vázquez (comunicación personal, enero 23 de 2020), quien viajó a Japón para conocer el desarrollo comunitario y cuanto puede potenciarse mediante los productos propios de una zona. En este país pensó en el mundo y sus relaciones desde otras miradas, lo cual lo llevó a profundizar en el significado del alimento que elabora. Su vivencia individual pasó a ser de beneficio común al interactuar con sus compañeros de la cooperativa:

En el año 2012 yo estuve en Japón, por el trabajo que hacía con el tema del queso Paipa. Me invitaron para que conociera el tema del desarrollo comunitario. Mire, es que allá después de las bombas de Hiroshima y Nagasaki, toda una población piensa es en desarrollo y el ovo fue lo que utilizaron para salir de la pobreza absoluta. Ellos iniciaron en cada pueblito a escoger un producto relevante y meterle a ese producto, desarrollarlo, sacarle subproductos y volvieron al trueque como hacían acá nuestros indígenas. ¿Y dónde ven los pobres?

Lo espacial: la cocina

Los lugares aportan información valiosa para entender con mayor sentido los discursos. En este orden de ideas, las cocinas étnicas, exclusivas de una región, posibilitan el acercamiento a las culturas y amplían la comprensión de estas, como también lo hace la danza, la música, la pintura. Adentrarse en ellas equivale a presenciar historias de la alimentación humana, de gustos, de sabores y combinaciones, de técnicas, utensilios y su evolución, de prácticas compartidas y perpetuadas, de pensamientos y ritualidades que reflejan formas de existir.



Figura 46. Cocinas tradicionales

Fuente: equipo de investigación (vereda El Curial, Paipa, diciembre 19 de 2019)

Algunas cocinas de los productores de queso todavía conservan una atmósfera en que se respiran tiempos pasados y estampas de una vida antigua. Son oscuras, con mesones en ladrillo y estufa de carbón. No hay grifos, el agua se trae en ollas o en baldes y se distribuye a lo largo del día. Con frecuencia, el comedor pasa a ser un accesorio o simplemente no lo hay. Hay butacas o escaños improvisados donde los comensales se sientan, reciben los platos y los acomodan en su regazo. Así pasa donde Elsa Camargo (comunicación personal, noviembre 19 de 2019):

Sigan para acá para la cocina, me reciben un chocolate mientras les voy contando como es lo del queso, desde cuándo lo hago. Perdonen que no tengo mesa, pero se pueden sentar en estos taburetes, ahí es donde desayunamos. Mire todo tiznado, como aquí cocinamos es con carbón. ¡Mijo!, espante ese gato que no deja hablar.



Figura 47. Elsa Camargo y Álvaro Rojas

Fuente: equipo de investigación (vereda Cruz de Bonza, Paipa, septiembre 10 de 2019)

En la teoría de las representaciones sociales, una percepción o un concepto hasta cierto punto abstracto toma forma, se objetiva y se hace independiente de cómo lo siente y percibe un único sujeto. A medida que más personas se involucran con esa idea, su abstracción desaparece y se torna concreta y colectiva. Como sucede con la cocina, representa una integración manifestada en interpretaciones y significados que los campesinos revelan a través de sus narrativas.

Conclusiones

La investigación narrativa es el estudio de las formas de experimentación del mundo por parte de los seres humanos. Todo cuanto se estudia está dentro de una representación narrada o de relato. De hecho, las investigaciones sociales se enmarcan, en gran medida, en la narración. En consecuencia, para conocer las representaciones y los imaginarios de un grupo en particular es determinante explorar la tradición oral, al ser esta un eje de comunicación generacional y un facilitador de la permanencia de una práctica cultural, como lo es la gastronomía tradicional o la cocina étnica. Entender la cosmovisión de una comunidad a partir de sus interpretaciones individuales y colectivas resulta casi inviable si no se establece un diálogo con ella. El análisis de los relatos de las personas contribuye a comprender cómo construyen las identidades, qué sentido dan a los objetos que rodean su vida, qué significa el contexto social y medioambiental en que habitan.

Las veredas de Paipa donde se registra una marcada vocación por la elaboración de queso no guardan proximidad geográfica entre sí, pero sus pobladores comparten costumbres, ideologías y formas de vida similares, como lo evidencian sus representaciones sociales. Entre estas, la más acentuada en las mujeres se relaciona con la responsabilidad alimentaria, lo cual ha llevado a que madres y abuelas se encarguen de enseñar el oficio a hijas y nietas. Asimismo, sienten el compromiso de garantizar la permanencia de la tradición. En los hombres, se trata del cuidado de los animales. Son ellos quienes han de garantizar su bienestar, si bien la mujer y los hijos pueden acompañar tareas como el ordeño.

La investigación cualitativa, desde las ciencias sociales, se caracteriza por ser interdisciplinaria y favorecer un examen del mundo de una forma más vivencial. Se interesa por las prácticas factibles de convertirse en historias, pues uno de sus propósitos es el análisis de las experiencias humanas. En el caso de Paipa, lo testimonial abre la puerta para conocer los imaginarios de los productores de queso, quienes revelan su cosmovisión a través de relatos que hablan de una labor heredada, con la cual mantienen una economía que les permite



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

invertir en el futuro de sus descendientes, en especial por medio de estudios. Junto a lo económico, los imaginarios se orientan hacia lo axiológico, a cumplir las normas establecidas por la sociedad. A su vez, en lo emocional, manifiestan una creencia, un recuerdo o un acontecimiento y evidencian significados culturales.

Referencias bibliográficas

- Alvarado, S. y Arias, A. (2015). Investigación narrativa: apuesta metodológica para la construcción social de conocimientos científicos. *Revista CES Psicología*, 8, 171-181.
- Araya, S. (2002). *Las representaciones sociales: ejes teóricos para su discusión*. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (Flacso).
- Banchs, M. (1999). Representaciones sociales, memoria social e identidad de género. *Revista Akademos*, 2(1), 59-76.
- Basail, A., Landázuri, G. y Baeza, A. (Coords.). (2008). *Imaginarios sociales latinoamericanos. Construcción histórica y cultural*. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas - Instituto Politécnico Nacional.
- Bettendorff, E. (2002). *El relato audiovisual: la narración en el cine, la televisión y el vídeo*. Longseller.
- Blanco, M. (2011). Investigación narrativa: una forma de generación de conocimientos. *Nueva Época*, 67, 135-156.
- Byung-Chul, H. (2019). *La desaparición de los rituales. Una topología del presente*. Herder. <https://elibro.net/es/ereader/uniboyaca/130063?page=3>
- Canessa, R. (2018). *Reírse de la propia desgracia forma parte de lo grande que hay que tener*. Asociació de Cardiopaties Congénites. [http://www.aacic.org/es/editorials/roberto-canessa-](http://www.aacic.org/es/editorials/roberto-canessa)

reirse-de-la-propia-desgracia-forma-parte-de-la-grandeza-que-hay-que-tener/

Castoriadis, C. (1997). *El avance de la insignificancia*. Eudeba.

García, A. (2008). Identidades y representaciones sociales: la construcción de las minorías. *Nómadas, Critical Journal of Social and Juridical Sciences*, 18(2). <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=18101812>

Girola, L. (2007). Imaginarios socioculturales de la modernidad. Aportaciones recientes y dimensiones del análisis para la construcción de una agenda de investigación. *Sociológica*, 22(64), 45-76.

Herner, M. (2010). La teoría de las representaciones sociales: un acercamiento desde la geografía. *Huellas*, (14), 150-162. <http://www.biblioteca.unlpam.edu.ar/pubpdf/huellas/n14a08herner.pdf>

Jodelet, D. (1986). La representación social: fenómenos, concepto y teoría. En S. Moscovici (Ed.). *Psicología social II. Pensamiento y vida social* (pp. 469-494). Paidós.

Lindón, A. (1999). Narrativas autobiográficas, memoria y mitos: una aproximación a la acción social. *Economía, Sociedad y Territorio*, 2(6), 295-310. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=11100607>

Martínez, J. y Muñoz, D. (2008). Aproximación teórico-metodológica al imaginario social y las representaciones colectivas: apuntes para una comprensión sociológica de la imagen. *Universitas Humanística*, (67), 207-221. <http://www.scielo.org.co/pdf/unih/n67/n67a10.pdf>

Mendoza, J. (2004). Las formas del recuerdo. La memoria narrativa. *Athenea Digital*, 6, 77-96. <https://www.raco.cat/index.php/Athenea/article/view/34157/33996>



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilia Carolina Pinzón Camargo

- Moreno, M. (2013). *Teoría de Gerard Genette*. <https://narrativacontemporanea.wordpress.com/2013/09/16/teoria-de-gerard-genette/>
- Pulido, J. (2019). *Imaginarios sociales en la educación. Una aproximación crítica desde el pensamiento de Cornelius Castoriadis* [Tesis de Maestría, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia].
- Torres, G. (2004). *El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural*. Red Scripta Ethnologica.
- Valenzuela, J. y Vera, J. (2012). El concepto de identidad como recurso para el estudio de transiciones. *Psicología & Sociedad*, 24(2), 272-282.
- Velázquez, O. (2013). Las representaciones sociales, los imaginarios sociales y urbanos: ventanas conceptuales para el abordaje de lo urbano. *Tlatemoani, Revista Académica de Investigación*, 14, 3-20.



CONCLUSIONES

Retomando el interés del libro sobre la comprensión de la producción quesera desde lo artesanal y tradicional y sus referentes simbólicos e identitarios construidos por los pobladores del campo en Paipa que, a su vez, son productores y consumidores de los diversos productos lácteos de la región. Así, desde el capítulo uno, enfocado en el territorio, en la región de Paipa, particularmente de las áreas productoras de queso, se reconocen representaciones simbólicas, resultado de las tradiciones y de la interconexión de relaciones culturales que le han dado un significado al espacio, acorde con las necesidades de uso y usufructo de los recursos naturales. Donde el territorio sufre transformaciones de tal manera, que sus características no solo contribuyen a las relaciones sociales sino, en este caso a las propiedades de la leche y del queso de la región. La significación espacial depende entonces, de los cambios en el paisaje, de los productores lácticos y queseros, de la forma como estos actores sociales asocian el entorno con su hábitat, con sus tradiciones y con el aprovechamiento de la naturaleza para satisfacer sus demandas vitales.

Este aprovechamiento se da, a partir de la administración del territorio como pequeños productores, donde la relación con el espacio y los animales (vaca) determinan las formas de producción, teniendo en cuenta que el cuidado desde la alimentación a través del agua, de suplementos nutricionales y en especial de los pastos obtenidos del suelo otorgan propiedades a la leche en cantidad y calidad justas que permitan elaborar queso.

Desde la producción de queso tratada en el capítulo dos, se explora la diversidad de quesos que conllevan procesos y técnicas específicas lo cual hace que su composición, forma y sabor produzca variedad de quesos como, el queso de Vargas, el queso campesino, el queso pera y el queso Paipa variedades que son resultados de los procesos interculturales sumado a la tradición y transmisión de saberes y prácticas.

Muestra de ello, para lograr una óptima calidad del queso Paipa, en su elaboración confluyen prácticas únicas que recogen las tradiciones y la cultura ancestral de los productores. Se le otorgan así características que se derivan de momentos, percepciones y sensorialidades que solo determinan quienes han recibido las experiencias de sus antepasados en relación, por ejemplo, con el punto de cuajo o los tiempos de amasado, cortado, escurrido y prensado. Al generarse una conexión especial con el producto, se logra sabor, color y aroma exclusivos, aunque el proceso de preparación sea similar al de otras variedades.

En los saberes tradicionales se percibe que los tiempos tienen un significado trascendente al puramente cronológico, donde las nociones temporales propias, en las características y condiciones de la leche, el tipo y la cantidad de cuajo, la forma de mezclarlo, la medida de la sal y su incorporación en la cuajada. Respecto a esta última, se conecta directamente con el productor en un momento importante como es el amasado, cuando el calor suministrado por las manos le da unas cualidades singulares que incluso inciden en la maduración y el sabor, técnicas que se han actualizado y acoplado a las exigencias de producción establecidas por el Invima para permitir su comercialización respaldada en el caso del queso Paipa por su denominación de origen.

Continuando, la producción se articula con la comercialización y mercado en el tercer capítulo, en el cual se expone como Paipa, desde la colonia es un punto de encuentro regional, sumado a ser un centro de abastos y aprovisionamiento de productos de primera necesidad, no solo para sus habitantes sino también para los de municipios circunvecinos. Entre estos productos se reconoce el queso como un valioso bien de intercambio, ofrecido en mercados de distintas ciudades, siendo la variedad del mismo importante para las dinámicas de comercio. Por



Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Lilibia Carolina Pinzón Camargo

ejemplo, el doble crema y el campesino fresco, son vendidos por los productores en sus fincas por encargo de los intermediarios, también en las loncherías y en el mercado local de los miércoles.

En este lugar, con frecuencia un solo comerciante le compra a una misma persona toda la cantidad que ha elaborado para distribuirla y negociarla en Tunja y Bogotá e incluso exportarla, estas rutas de mercado (Paipa y Duitama, las cuales se amplían desde dichas ciudades hacia otras como Tunja, Bogotá y Sogamoso, al igual que en dirección al nororiente) aportan a la consolidación de un mercado regional que conecta todo el corredor económico del centro del altiplano cundiboyacense.

Así, en el cuarto capítulo, se registra el consumo como una forma cultural donde los saberes y prácticas determinan las propiedades del queso generando la diversidad cultural palpable en la cocina tradicional y la gourmet, entendiendo la cocina como una construcción social, que puede definir, patrones de conducta y significados de valor a sus elementos como son, los ingredientes, los métodos de preparación, la degustación y las motivaciones del hacer. En este marco es posible comprender al queso de Paipa como un contenedor de atributos socioculturales que lo hacen representativo en la cocina tradicional, le dan cabida en la comercial y le confieren relevancia desde el punto de vista económico al aportar al desarrollo de la zona de influencia paipana.

Para los habitantes de esta región, las particularidades sensoriales, territoriales y tradicionales del queso de Paipa construyen su unicidad y versatilidad y demuestran que tras de este producto existe un entramado de elementos (pastos, terreno, animales, productores, cocineros, comensales) surgidos en una cultura, reflejo de esta y en torno a la cual circundan. Es el resultado de una relación simbiótica entre lo natural y lo cultural, tejida en la producción y el consumo.

Por último, en el quinto capítulo, se reconocen las representaciones e imaginarios del queso apartir de la tradición oral, donde se evidencia la permanencia de una práctica cultural, como lo es la gastronomía tradicional o la cocina étnica, que aportan a la construcción de

identidades, otorgando sentido a los objetos que rodean su vida, qué significa el contexto social y medioambiental en que habitan.

Las veredas de Paipa donde se registra una marcada vocación por la elaboración de queso no guardan proximidad geográfica entre sí, pero sus pobladores comparten costumbres, ideologías y formas de vida similares, como lo evidencian sus representaciones sociales. Entre estas, la más acentuada en las mujeres se relaciona con la responsabilidad alimentaria, lo cual ha llevado a que madres y abuelas se encarguen de enseñar el oficio a hijas y nietas. Asimismo, sienten el compromiso de garantizar la permanencia de la tradición. En los hombres, se trata del cuidado de los animales. Son ellos quienes han de garantizar su bienestar, si bien la mujer y los hijos pueden acompañar tareas como el ordeño.

Finalmente, este libro permite interpretar la producción de queso en Paipa, desde los saberes y prácticas heredados, pero a su vez, desde la articulación al presente con las formas de adaptación y transformación como respuesta a las demandas de los mercados nacionales e internacionales, como forma de desarrollo y visibilización de la región, que cuenta con tradición láctea y quesera que la ubican en el mapa nacional, como productora de alimentos, los cuales han trascendido la cocina tradicional a la gourmet dando cuenta así, de las propiedades del queso y su valor de uso cultural y económico.

Olga Yanet Acuña Rodríguez | Ingrid Helena Chaparro Correa | Luis Enrique Albesiano Fernández | Laura Valentina Castellanos Pulido
| Blanca Ofelia Acuña Rodríguez | Elisa Andrea Cobo Méjia | Lizeth Rocío Rojas Rojas | Libia Carolina Pinzón Camargo

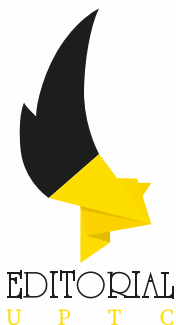


Este libro se imprimió en el
mes de mayo de 2022, en
Búhos Editores Ltda., con una
edición de 500 ejemplares.

Tunja - Boyacá - Colombia

Colección Investigación UPTC N° 254

El queso es un bien gastronómico que ha sido utilizado en la dieta de los habitantes del área rural del municipio de Paipa, en el departamento colombiano de Boyacá. El texto pretende dar a conocer qué hay detrás de la producción quesera: lo artesanal y tradicional, los referentes simbólicos e identitarios construidos por los pobladores del área rural en el municipio de Paipa (Boyacá). Sus narrativas fueron de gran relevancia para acercarnos a una comprensión del significado social y cultural tejido por las comunidades alrededor del producto. En las voces de productores, comerciantes y consumidores, se identificaron códigos narrativos a través de los cuales se percibieron valores en torno a esta labor. Al analizar estos códigos afloraron manifestaciones identitarias asociadas al espacio físico, el territorio y la cotidianidad, como también las conexiones y afinidades establecidas entre vecinos y familiares, sus impresiones y valores. De este modo, se evidenciaron referentes patrimoniales y de identidad cultural que se reflejan en imaginarios, interpretaciones y simbolismos construidos en torno al queso como alimento, producto vendido en el mercado y expresión tradicional.



EDICIONES

UB Universidad de Boyacá®

Vigilada Mineducación

ISBN: 978-958-5120-31-0



9 789585 120310



El conocimiento
es de todos

Minciencias