



**Boletín
Ambiental**

**Fotografía:
María Cristina Arango Mejía**

Instituto de Estudios Ambientales -IDEA- Sede Manizales

177 | marzo de
2021

La economía campesina

La economía campesina

Albeiro Valencia Llano

Historiador

Cofundador y miembro de la Academia Caldense de Historia

PhD en Historia. Universidad Estatal de Moscú

Licenciado en Historia. Universidad Santiago de Cali

Para descargar el boletín:

 [Http://idea.manizales.unal.edu.co/boletin-ambiental.html](http://idea.manizales.unal.edu.co/boletin-ambiental.html)



Fotografía. María Cristina Arango Mejía

A raíz de la pandemia fueron cambiando las costumbres de los colombianos y un ejemplo claro es el regreso al campo, buscando refugio para huir de la COVID-19. Además, muchos habitantes de las ciudades entendieron la importancia de la producción agropecuaria en fincas pequeñas y medianas, pero también en haciendas. En este ambiente se puso de moda la finca autosuficiente, que produce para la familia y para el mercado, así como la huerta casera. La historia hace parte de las migraciones campesinas del siglo XIX.

Organización de la finca familiar

Las actividades económicas que imprimían un sello característico a la parcela y la transformaban en la finca autárquica, el ideal de la familia del colono, eran: la roza, la sementera, la huerta, el gallinero, el trapiche panelero y el cerdo criollo.

La roza

Esta unidad agrícola se fundamentaba en el maíz y el frijol para satisfacer las necesidades de la familia, y podían producir excedentes para el engorde de cerdos o para el mercado. Era la base económica de la parcela durante los primeros años; para su cultivo se empleaba el siguiente método: se cortaba la maleza con machetes para despejar los árboles, y se tumbaban con el hacha, dejando secar la madera durante un mes y luego se quemaba. A finales de marzo se hacían huecos con un palo, a pocos pasos de distancia uno de otro, y dejaban caer cuatro granos de maíz y uno de frijol.

La cosecha de estos cultivos asociados era el sustento de la alimentación diaria: la arepa para acompañar las tres comidas del día, los frijoles para la comida de la tarde, la mazamorra y el claro que no debían faltar, y el afrecho o granza que se destinaba para las gallinas y los cerdos. Como ambos productos se convertían en esenciales para la alimentación de la familia se debían almacenar y conservar para su uso diario hasta la próxima cosecha. El frijol se ponía a secar envainado, y cuando estaba tostado por el sol se desgranaba “a punta de palo” (dándole golpes con un palo) y se almacenaba con un poco de cal en polvo para protegerlo de las plagas. En cuanto al maíz había que cogerlo cuando el grano endurecía, sin estar totalmente seco, para salvarlo de las plagas y de las aves, luego se colgaba de los travesaños del techo, en turegas: dos mazorcas de maíz atadas por las hojas de sus capachos.

La sementera

Con la seguridad que brindaban el maíz en capacho y el frijol envainado cosechados en la roza, el

campesino se dedicaba a cultivar la sementera, unidad agrícola que se caracterizaba por los cultivos de plátano, caña de azúcar y yuca. Con la roza y la sementera el colono se sentía realizado, pues ambas unidades agrícolas apuntaban a satisfacer las necesidades básicas de la familia y se constituyeron en punto de apoyo para las posteriores formas de mercado, incluyendo la acumulación y el cambio de relaciones de producción.

Los cultivos de maíz, frijol, yuca y plátano estimularon el engorde de cerdos, pues los sobrantes servían para alimentarlos; de este modo los campesinos compraban cerdos pequeños y los levantaban y engordaban con “aguamasa”. Así surgió el cerdo como una forma de ahorro, para el parto de la esposa (“la caída de la mujer a la cama”), para adquirir herramientas y ropa, o para los aguinaldos o “regalos del Niño Dios” en diciembre.

De los productos cultivados en la roza y en la sementera dependía la dieta de la familia campesina.

Períodos de siembra y cosecha

Los aborígenes descubrieron el tiempo en que debían hacer las sementeras y por lo tanto conocían las etapas del cultivo: preparación del terreno, siembras, desyerbas y cosechas. La necesidad de la agricultura los obligó a observar el cielo y a conocer las fases de la luna y la posición de algunas constelaciones. Además, había otras señales que indicaban la época de siembra como la floración de ciertas plantas, la muda de hojas de determinados árboles y los movimientos migratorios de las aves.

Durante el período colonial la tradición agrícola estuvo a cargo de las comunidades indígenas y así llegó todo este acervo cultural hasta los colonizadores quienes lo pusieron en práctica, en las nuevas tierras, en un proceso de sincretismo. Los colonos se basaban en las “cabañuelas”

para predecir el tiempo del año. El método consistía en observar su comportamiento durante los primeros doce días pues cada uno debía corresponder a un mes. De aquí dependía el régimen de siembra y cosecha; si algo fallaba venía en ayuda San Isidro Labrador, convertido en deidad meteorológica. Sobre este aspecto el pueblo cantaba:

San Isidro Labrador
Pone el agua y quita el sol.

Se puede decir que el pueblo solicita la ayuda de las fuerzas espirituales como en el pasado lo habían hecho las comunidades indígenas. Este sistema de rezos se llamaban rogativas: rogar a Dios, a la Virgen y a los santos para que enviaran buen tiempo; se empleaban para pedir el agua, suspender el verano y evitar granizadas.

También se utilizaban otros rituales: bendición de la semilla, novenarios, letanías, misas y conjuros. Sobre las rogativas escribió Gregorio Gutiérrez González:

Hoy han resuelto los vecinos todos
Hacer a la Patrona rogativa,
Para pedirle que el verano cese
Pues lluvia ya las rozas necesitan.

La huerta

Esta unidad agrícola se caracterizaba por ser una parcela pequeña, ubicada junto a la casa y cercada con latas de guadua, cañabrava o matas de fique; aquí la abuela y la señora cultivaban con esmero y dedicación las hortalizas y los condimentos para la alimentación diaria, las plantas medicinales de uso obligado y las matas especiales con la doble función de medicinales y de adorno.

Entre las plantas para la alimentación diaria cultivaban cebolla, tomate, col, repollo, ahuyama, vitoria, ají pajarito, cilantro y culantro. Además,

conservaban numerosas plantas y yerbas para la salud, pues nuestros campesinos seleccionaban aquellas que servían para el tratamiento de los males, y esta tradición se fue conservando de padres a hijos. Así, bien aprovisionados de plantas medicinales, en una época y en una región donde era imposible acceder a la medicina de la ciudad, los colonos creaban las condiciones para hacer frente a las enfermedades y a las inclemencias del medio.

Con estas unidades agrícolas tomaron fuerza la gallina “criolla”, el trapiche panelero y el cerdo criollo, contribuyendo en buena parte al desarrollo de la finca autárquica e introduciendo al campesino en las relaciones de mercado.

El gallinero

Enorme importancia tuvo el gallinero para nuestros campesinos, pues la gallina surtía de huevos y de carne, especialmente durante los primeros años de colonización, cuando no se habían desarrollado las relaciones de mercado y era difícil adquirir carne de cerdo o de vacuno.

En general, la gallina tuvo gran “figuración” en la finca y “el sancocho de gallina” aparecía como el plato preferido para las grandes celebraciones: bautizos, matrimonios, y para cuando la señora “estaba de dieta” (período después del parto). Los pioneros que se movieron en el proceso de colonización cargaban las gallinas junto con los enseres y semillas, con el perro y el cerdo, y a los pocos meses tenían bien surtido el gallinero, utilizando los árboles como dormitorios, con el fin de proteger las aves de sus enemigos naturales.

Entre los tipos de gallina se destacaban (Valencia Llano, 2011): la Araucana, que tiene la particularidad de poner huevos cuya cáscara es de color verdoso o azulado; la Nicaragua, que se caracteriza por tener plumaje negro y la piel y los huesos, el pico y las patas e incluso la carne de color grisáceo; la Chusca, llamada también crespita, cuyas plumas de

la cabeza, cuello, tronco y alas están curvadas hacia adelante, haciéndole visible la cara interior del plumaje; la Tapuncha, se diferencia por la ausencia de cola, al faltar el último hueso de la columna vertebral; la Carioca, que presenta el cuello desnudo, sin plumas; la de Pelo, que se caracteriza porque su plumaje tiene cañón muy débil y blando, dando la impresión de pelo, seda o lana; la Copetona, esta presenta una pequeña elevación del cráneo y encima de este un penacho de plumas dirigido hacia atrás; la Kika, denominada “cubana”, se diferencia de los demás tipos por su cuerpo pequeño; la Zamarrona, llamada así por tener las patas emplumadas; la Tufus, conocida como barbada, por tener barba cerrada, redonda y compacta, que cubre parte de la cara; la Enana con cuerpo de tamaño normal pero de patas cortas.

En general, estos tipos de gallinas se caracterizan por ser buenas ponedoras y cluecas excelentes, pues incuban con gran diligencia, son de aspecto tranquilo y buenas madres; por ello sus polluelos se crían fácilmente y con gran resistencia a las enfermedades.

Como la gallina estaba presente desde el momento de la colonización, alcanzó un gran desarrollo cuando se estabilizó la economía en las parcelas, pues se integró muy bien a la finca autosuficiente. Así dibuja este ambiente un viajero francés del siglo pasado: *“La riqueza del amo consiste en una docena de fanegadas de tierra; alrededor de la casa, en la pradera, pastan dos o tres vacas y gruñen algunos cerdos, mientras las gallinas cacarean debajo de los bananos, cerca de un campo de maíz”* (Saffray, 1948, pág. 129).

Y un escritor costumbrista, que vivió en este medio, lo describe de la siguiente forma: *“A la casa rodean siempre la verde platanera pródiga de racimos, y las altivas cañas de maíz, amén del jardincillo muy barrido y muy limpio, sembrado de fucsias y albahacas, a cuya sombra sestion las gallinas y dormitan aperezados los perros en el bochorno de las horas cálidas”* (Arango Villegas, 1979, pág. 331).

Al permanecer la gallina libre en la finca se favoreció su crecimiento vegetativo; esto, sumado a que su consumo por parte de la familia se orientaba especialmente a los huevos, y la carne se destinaba al san-cocho, solo en ocasiones especiales, produjo “explosión demográfica”

que se regulaba con la “caída de la señora a la cama”. Así presenta este fenómeno el escritor Rafael Arango Villegas:

No nos cansaremos nunca de repetir a los avicultores que pongan especialísimo cuidado en defender sus gallinas de los dos enemigos mortales de estas aves, a saber: Las chuchas (runchos en Cundinamarca), y las señoras en dieta. Los estragos que estas dos plagas hacen en los gallineros son verdaderamente alarmantes. Estadísticas publicadas recientemente por la célebre revista americana ‘La gallina sudada’ arrojan cifras escalofriantes. Dichas estadísticas muestran cómo en algunas regiones de la América del Sur (en Pácora y en Envigado especialmente), perece al año un ochenta por ciento de las gallinas a causa de los ataques de las señoras en dieta, contra un veinte por ciento de bajas ocasionadas por las pesetas y las ‘chuchas’ (Arango Villegas, 1979, pág. 628).

Resultaba muy cómodo y práctico para el campesino alimentar las gallinas, pues su esfuerzo se basaba en darles maíz en grano, afrecho de maíz y “sobrados”; los demás requerimientos nutricionales los encontraban escarbando en la roza y en la sementera donde permanecían sueltas y se podían alimentar fácilmente con cucarrones, grillos, lombrices y otros insectos, contribuyendo al control de plagas, y completando de este modo la alimentación; además se evitaba la aplicación del dicho popular: “La gallina que no come, se come el huevo que pone”. De otro lado la gallina consumía malezas y abonaba la tierra. Controlaban las siguientes especies vegetales: masiquia (*Bidens leucanthus* Griseb), amorseco (*Desmodium* spp), yuyo quemado o botón de oro (*Sipilontes americana*. Mutis), escobadura (*Sida rhombifolia* L.), hoja de batatilla (*Convolvulus* spp), acedera (*Oxalis corniculata* L.), altamisa (*Ambrosio. artemisifolia* L.), alhucema (*Lavandula vera* L.), y otras.

Sobre la actividad de la gallina en la sementera Rafael Arango Villegas anota lo siguiente:

Nosotros, con larga experiencia en este ramo, no vacilamos en aconsejar a nuestros lectores las ‘sarabiadas’, tipo ‘patiamarillas’, pues siendo muy ágiles de patas y muy expeditas para el vuelo, alcanzan fácilmente a los cucarrones verdes, con los cuales pueden alimentarse sin necesidad de maíz. Esta variedad interesa especialmente a los pequeños granjeros, pues la variedad ‘sarabiada-patiamarilla’ es también muy hábil para desyerbar sementeras. Basta esconderles en el cafetal, bien cubiertos con tierra, unos cuantos granos de maíz, y ellas, en busca de esos granos, desyerban la sementera. Según nuestras propias experiencias una gallina de este tipo, en pleno desarrollo y bien alimentada con bastantes cucarrones verdes, desyerba una cuadra por día, en climas medios. Pero si se quiere obtener mejor rendimiento todavía basta poner a la gallina unos zamarros de cuero de tatabra y amarrarle un azadón en cada pata. Así ataviada puede una gallina joven, de la variedad indicada, desyerbar 20 puchas en un día cogiendo ‘tonga’ temprano y ‘poniendo en el corte’ para evitar pérdidas de tiempo (Arango Villegas, 1979).

El campesino explotaba la gallina criolla como un modelo económico natural aprovechando los recursos que proporcionaba el medio: sol, agua, espacio, vegetales e insectos; lograba todas las etapas productivas: cría, levante, ceba, postura y reproducción. El medio ambiente y las prácticas de manejo aplicadas, utilizando al máximo los recursos disponibles y racionalizándolos, favorecieron el incremento de la población avícola. La gallina se constituyó en una importante fuente de proteínas de alta calidad y al mismo tiempo generó algunos ingresos adicionales a los pequeños productores, cuando se desarrollaron las relaciones de mercado.

Sobre este último aspecto llama la atención el siguiente texto de Arango Villegas, recogido de la cultura popular:

Respecto a la cría de gallinas sin miras a obtener huevos sino carne principalmente, no vacilamos en aconsejar a los granjeros alimentar sus aves con plátano verde niño, cebollas tiernas, cominos, sal al gusto y algunos otros componentes. Esta alimentación es sumamente económica y da a los pollos un marcado sabor a sancocho de gallina, sumamente agradable. Un pollo alimentado de esta manera es verdaderamente un ‘sancocho de gallina’ andando.

No está por demás advertir a los granjeros que las patas de los pollos y gallinas de la variedad ‘patiamarilla’, cuando estas aves han sido criadas en la ‘huerta’, no deben comerse sino después de lavarlas muy cuidadosamente, hasta convencerse de que el color amarillo que presentan es ‘natural’.

¡Como en las huertas...! ¡Y como escarban tanto!

No vacilamos en asegurar que el granjero que siga estas instrucciones obtendrá extraordinarios rendimientos.

Para saber si un pollo está a punto de lanzarlo al mercado, es decir, en sazón, basta el siguiente experimento: Se hace pasar al pollo cerca de un racimo de plátanos verdes, de los llamados biches: si los plátanos se van detrás del pollo, no hay duda de que éste está en sazón (Arango Villegas, 1979, pág. 629).

El trapiche panelero

Cuando se desarrollan las relaciones de mercado, y el campesino logra acumular algún dinero, se organiza el trapiche para moler la caña y satisfacer las necesidades de miel y panela, apuntando cada vez más a montar una finca autosuficiente con excedentes para el mercado.

El trapiche es una ramada de guadua cuyas paredes están formadas por bagazo seco que sirve de combustible para la molienda; había dos tipos. El llamado trapiche “matagente”, construido totalmente de madera y movido por una o dos personas y el trapiche de mayal con cilindros de madera o de metal. En el trapiche de mayal la caña se tritura entre los cilindros de madera, puestos en movimiento por mulas o por peones que hacen girar constantemente un palo largo o mayal que mueve el engranaje de la maquinaria. El guarapo es conducido por una canoa de guadua a los fondos de metal situados sobre un largo horno, allí se concentra por evaporación librándolo de las impurezas o cachaza, que se acumulan en forma de espuma. Para ello se utiliza la cáscara de balso o ramas de cadillo machacado, para cortar la cachaza con el jugo o baba.

En la elaboración de la panela participan: el metecaña, que introduce la caña al trapiche; el hornero, dedicado a alimentar el fuego del horno con bagazo seco; el contrahornero, que debe suministrar constantemente el bagazo y la leña; el remellero, que con el largo remellón de coyabra o calabazo revuelve los fondos con el guarapo hirviendo, hasta descacharlo y darle punto al pasar las mieles de un fondo inferior al superior a medida que estas van engrosando. Luego la masa caliente pasa a la mesa de los espatuleros quienes le dan forma en hormas de tarros de guadua, hasta que la panela se endurece para ser empacada en hojas secas de plátano (Amaya, 1988, pág. 194).

El novelista Arturo Suárez describe este proceso del siguiente modo:

Llegó la hora de la saca. Dos grandes bateas o azafates de madera, se colocaron al borde del horno, después de la prueba del punto que hacía uno de los horneros constantemente en los últimos momentos, y que consistía en humedecer los dedos en agua fría y luego, con rapidez, meterlos en la hirviente miel, para extraer de ella una pequeña cantidad que venía adherida a los dedos, que de nuevo se sumergían en el agua. Si al enfriarse allí esa miel se endurecía, en forma de caramelo, ya se debía hacer la saca.

Con los remellones extrajeron en el menor tiempo posible la miel, para evitar que ésta se quemara y saliera luego negra la panela.

Vertieronla en las bateas donde, a continuación, empezaron a batirla con grandes mecedores.

A medida que se iba enfriando, tomaba un color más claro y se iba solidificando. Por fin los llamados pesadores, que eran peones encargados de formar las panelas en pequeños tarros de guadua de una libra de capacidad, concluían la tarea, después de envolverlas de dos en dos libras, en hojas de plátano secas. Cada envoltorio lleva el nombre de atado, y así, en esta forma, es como se vende la panela en el mercado (Suárez, 1944, pág. 154).

La molienda cautivaba a todos los miembros de la familia pues era una actividad, que, aunque se desarrollaba cada 15 o 30 días, los involucraba, sin excepción, por ser un espectáculo que cambiaba el diario vivir introduciendo a los niños y a los adultos en las labores de calar plátanos maduros en la miel, fabricar caramelos y hacer alfandoques y polveados.

Esta unidad económica funciona de un modo integral, totalizador y equilibrado, de una regulación casi tan perfecta como los modelos naturales, pues energéticamente depende solo del sol. Se corta la caña, del mismo tallo se saca la semilla, las hojas se destinan para la alimentación de rumiantes, el tallo pasa por el trapiche y se obtiene el jugo que se

cocina y se elabora la panela y un subproducto que es la cachaza; esta se vinagra y a los dos días se cocina en la última paila y se obtiene el melote; de este modo se conserva durante más tiempo y sirve para alimentar cerdos. El bagazo se aprovecha como combustible y el residuo, la ceniza, se riega en el cultivo como fertilizante.

El cerdo criollo

Su origen se debe a los cruces de razas traídas por los españoles, desde el período de conquista, por ello no posee características que lo individualicen como descendiente de una raza determinada. En el sur de Antioquia, y concretamente en el territorio del actual departamento de Caldas, se destacó el “chanchito”, caracterizado por tener cuerpo ancho y corto, patas cortas, huesos delgados y predisposición al engorde.

Pero el más común fue el “San Pedreño”. Este tipo de cerdo tiene cabeza pequeña, hocico corto, orejas erectas, tamaño mediano y color negro. Posee una magnífica adaptación a tierras pobres y a sistemas de alimentación y manejo deficientes. Durante el día se dejaban sueltos para que ellos mismos buscaran su alimentación, lo que desarrolló biotipos de gran resistencia a las enfermedades.

Por la trashumancia y los daños que ocasionaban en huertas y rozas se generalizó la costumbre de argollarlos; además se les ponía una horqueta (garabato) de madera (guayabo) en el pescuezo para que no pudieran franquear las cercas (Patiño, 1965, pág. 380).

Cuando el colono había logrado estabilizar la producción de artículos de subsistencia los sobrantes se convertían en “aguamasa” para engordar los cerdos. De este modo surgió el cerdo como la “alcancía del pobre”, pues el fruto de su venta servía para comprar herramientas de trabajo o para adquirir ropa.

Así se fue configurando la finca integral y autosuficiente, la que podía garantizar el desarrollo de una familia numerosa, apegada a la tierra y con una perfecta distribución del trabajo.

Fuentes

Amaya, L. (1988). La estancia de los Cárdenas. En A. Leonidas, De centro y de provincia. Manizales: Biblioteca de Escritores Caldenses.

Arango Villegas, R. (1979). La dinastía de los Bedoyas. Obras completas. Manizales: Imprenta Departamental.

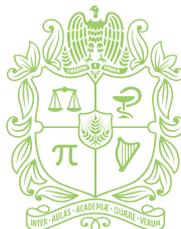
Gutiérrez González, G. (1960). En R. Montoya y Montoya (Ed.), Obras completas de Gegerio Gutiérrez González. Medellín: Ediciones Académicas del Colegio Académico de Antioquia.

Patiño, V. M. (1965). Historia de la actividad agropecuaria en América Equinoccial. Cali: Imprenta Departamental.

Saffray, C. (1948). Viaje a Nueva Granada. Bogotá: Biblioteca Popular de Cultura Colombiana.

Suárez, A. (1944). Rosalba. Bogotá : ABC.

Valencia Llano, N. F. (2011). La gallina criolla colombiana (2a. ed.). Palmira: Universidad Nacional de Colombia.



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COLOMBIA

Instituto de Estudios Ambientales - IDEA -
Teléfono: 8879300 Ext. 50190
Cra 27 #64-60 / Manizales - Caldas
<http://idea.manizales.unal.edu.co>
idea_man@unal.edu.co

Edición, Diseño y Diagramación: IDEA Sede Manizales
Universidad Nacional de Colombia Sede Manizales