

SANTANDER

Tierra de saberes



SANTANDER

Tierra de saberes

Dirección

Hernán Porras Díaz
Rector UIS

**Textos y documentación,
coordinación creativa y fotografía**
César Mauricio Olaya Corzo

Apoyo editorial y documental

Corina Buendía Grigoriu
Leonardo Avendaño Vásquez
Iván Darío Porras Gómez

Coordinación general

Johanna Inés Delgado Pinzón
Jefe de protocolo, Rectoría UIS

Edición

Puno Ardila Amaya
Jefe de División de Publicaciones UIS

Corrección ortotipográfica y de estilo
Hugo Armando Arciniegas Díaz

Diseño y diagramación:

Olfí Studio S. A. S.

©Universidad Industrial de Santander
Reservados todos los derechos

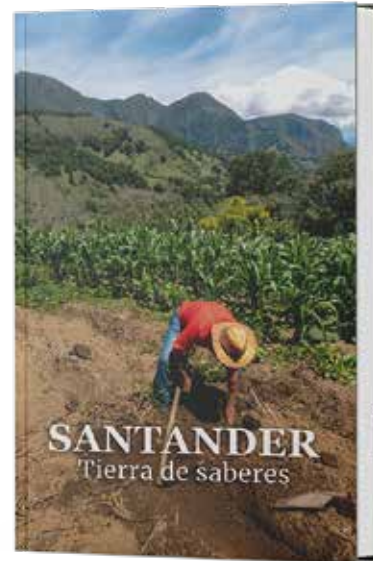
ISBN: 978-628-7549-06-7
Primera edición, diciembre, 2022

Edición e impresión:

División de Publicaciones UIS
Carrera 27 calle 9, ciudad universitaria
Bucaramanga, Colombia
Tel.: (57) 607 6344000, ext. 1602
ediciones@uis.edu.co

Prohibida la reproducción parcial o total de esta obra,
por cualquier medio, sin autorización escrita de la UIS.

Impreso en Colombia – Printed in Colombia



El campo es espacialmente una geografía territorial, pero esencialmente es un espacio donde manos, herramientas, voluntades, fuerza, empeño, tradición, correspondencia y pertinencia se vuelven un único sentimiento que, si se hiciera sustantivo, no podría llamarse diferente de “amor”.

Este es un libro homenaje; un recorrido íntimo entre las venas de protagonistas que hicieron visibles sus experiencias, su cotidianidad, sus querencias, sufrimientos y recompensas. Es la radiografía de un territorio afortunado, de montañas, páramos, valles y cañones, donde el azadón y el machete se vuelven protagonistas en las manos de hombres y mujeres, campesinos, hijos de la tierra, venerables peones de la brega del arado y el jornal. Hombres que en genuflexión sin tiempos honran su misión, muchas veces ignorada, e incluso despreciada, porque de alguna manera saben que es solo la tierra la que habrá de prodigarles las merecidas gracias.

Bienvenidos al Santander campesino, a esta tierra de infinitos saberes, que en estas páginas se vuelve un himno entonado y multiplicado en el eco del paisaje. Bienvenidos al Santander de nuestro pasado, nuestro presente y nuestro futuro.

SANTANDER


Tierra de saberes

Universidad
Industrial de
Santander









Agradecimientos especiales

Julián Mauricio Botero Londoño
Diego Suescún Carvajal
Profesores Instituto de Proyección Regional
y Educación a Distancia de la UIS, sede Málaga

Abelardo Garza Arciniegas
Reserva Natural Campesina Las Orquídeas

Clara Mercedes Torres
Federación Colombiana de Ganaderos, Fedegán

Daniel Mauricio Díaz
Red de Reservas de la Sociedad Civil de Zapatoca

Eduardo Enrique Mayorga Rojas
Gerente general Green Health Colombia

Eliodoro Campos Castillo
Fedetabaco San Gil

Fernando Flórez
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

Gabriel Camargo
Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca, Aunap

Hernán Hernández Peñaloza
Sociedad de Agricultores de Santander

Jorge Luis Torrado Albarracín
Café Mesa de Los Santos



Consejo Superior UIS

Mauricio Aguilar Hurtado
Gobernador de Santander
Presidente del Consejo Superior

Eliécer Montero Ojeda
Representante del presidente de la República

Ana Milena Gualdrón Díaz
Delegada de la ministra de Educación Nacional

Miguel José Pinilla Gutiérrez
Representante de los exrectores

Alejandro Almeida Camargo
Representante del sector productivo

Mario Humberto Torres Macías
Representante de los egresados

Sandra Judith García Vergara
Representante de las directivas académicas

Luis Orlando Aguirre Rodríguez
Representante de los profesores

María Alejandra Aguilera Blanco
Representante de los estudiantes

Consejo Académico UIS

Hernán Porras Díaz
Rector y representante legal
Presidente del Consejo Académico

Daniel Alfonso Sierra Bueno
Vicerrector académico

Fernando Rondón González
Vicerrector de Investigación y Extensión

Gerardo Latorre Bayona
Vicerrector administrativo

Julio César Carrillo Escobar
Decano, Facultad de Ciencias

Ana Cecilia Ojeda Avellaneda
Decana, Facultad de Ciencias Humanas

Olga Patricia Chacón Arias
Decana, Facultad de Ingenierías Fisicomecánicas

Sandra Judith García Vergara
Decana, Facultad de Ingenierías Físicoquímicas

Lina María Vera Cala
Decana, Facultad de Salud

Germán García Vera
Director, Instituto de Proyección Regional
y Educación a Distancia - IPRED

Clara Isabel López Gualdrón
Representante de los directores de escuela

Edga Mireya Uribe Salamanca
Representante de los profesores

César Alberto Pardo Archila
Representante de los estudiantes

Sofía Pinzón Durán
Secretaria general

Alexandra Cortés Aguilar
Directora de Planeación



Contenido



1

Viñetas del arado

29



2

Manos al campo

63



3

Sembrando saber

111



4

Oráculo

173



5

Buenas señales

257

SANTANDER[🌿]
Tierra de saberes







El campo, más allá de un sueño

El 17 de marzo de 2020 ha quedado consignado en la historia reciente de nuestro país como el día en que la Presidencia de la República adoptó por decreto el estado de emergencia económica, social y ecológica en todo el territorio nacional, por cuenta de la pandemia por COVID-19. Ante esta infortunada coyuntura, todos los sectores de la sociedad nos vimos enfrentados a una situación que nos sorprendió inermes y despertó miles de expectativas e incertidumbres con motivo del confuso panorama que se avecinaba.

Como consecuencia de la medida de aislamiento preventivo obligatorio en que nos vimos inmersos, la ciudad —ese territorio físico, lleno de sensaciones y de historias que habitamos y recorremos a diario— presentaba un aspecto de melancolía y soledad.

Absorto en las reflexiones personales que por esos momentos llegaban a mi mente, hizo su aparición una frase del poeta florentino Dante Alighieri en el canto el *Infierno* de la *Divina Comedia*, que, a mi modo de ver, resume el sentido de la fragilidad humana: «¡Oh!, raza humana, nacida para volar, ¿cómo puede entonces una pequeña brisa de viento hacerte caer?».

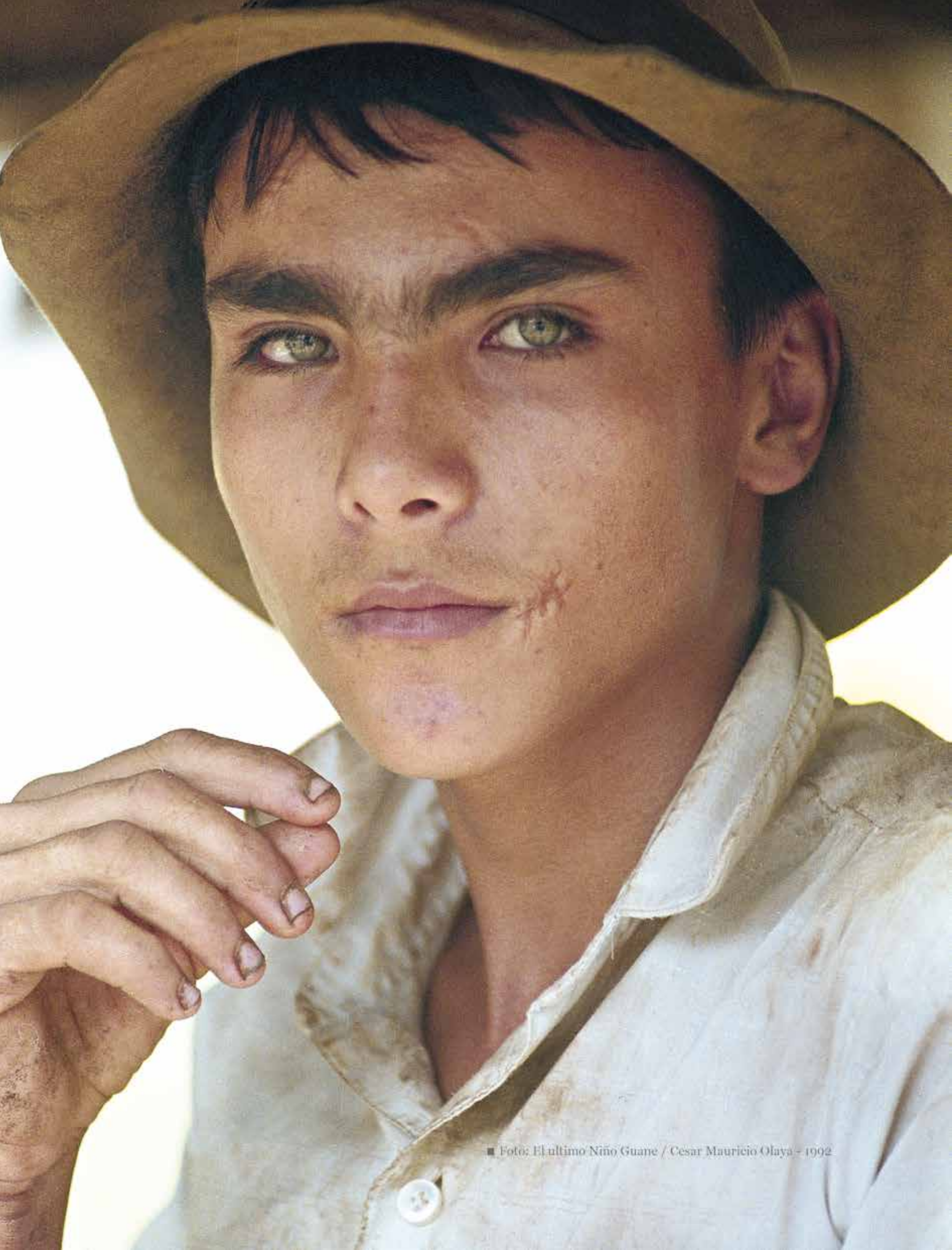
Al tiempo que esa expresión daba vueltas en mi cabeza, también me solía preguntar de qué vale toda posesión; ¿qué sentido tiene el desarrollo gestado hasta el momento?; ¿para qué el poder, la riqueza, los títulos, los cargos, si ante una condición de incertidumbre como la vivida no existe respuesta distinta a esperar?

Y en medio de las elucubraciones personales sobre el papel que nos correspondía desplegar y las miles de respuestas que, con seguridad, se esperaban de quienes teníamos la responsabilidad de asumir algún grado de liderazgo, mirando hacia los nudos de montaña que enmarcan nuestra gran ciudad, pensaba que más allá de las moles de cemento, entonces convertidas en espacios de encierro para las miles de personas que las habitábamos, a lo lejos, un puñado de hombres, de mujeres y de niños nos observaban. Sin detenerse un solo instante, ellos continuaban ofreciendo sus curvadas espaldas, sus manos callosas, su inagotable empeño y su permanente dedicación a una esforzada y muy exigente labor para asegurarnos el alimento, sin el cual no solo el encierro sería la razón de nuestras preocupaciones, sino también el fantasma que podría acusar el hambre... Me refiero, entonces, a nuestros campesinos.

Fue así como luego de muchos y muy variados momentos de reflexión, a veces de desvelo y otras tantas de introspección sesuda, comenzó a tomar forma este libro que denominamos *Santander Tierra de saberes*, y que, por encima de todo, visualizamos como un sentido homenaje a los cientos de hombres y de mujeres que habitan y trabajan nuestra tierra.

En ese ir y venir de ideas, llegó a mi mente el recuerdo de una fotografía icónica de nuestro sentir santandereano, de autoría del comunicador social César Mauricio Olaya Corzo. Se trata de la imagen de un niño que todo lo resume en un gesto, en la fuerza de su mirada, en el conjunto de elementos que se juntan en la cicatriz que enmarca sus labios, en la profundidad de mares lejanos de sus ojos verde naturaleza, en la tierra acuñada entre sus uñas, en el sombrero raído y en la camisa manchada por la tierra amarilla de nuestras breñas. *El retrato del último niño Guane*, como se titula esta fotografía, era la representación misma de nuestros campesinos; y así quería también que fuera este homenaje: la suma de todos los esfuerzos, de todos los valores, de todos los sustantivos posibles que nos pudieran revelar el orgullo que nos hacen sentir y el profundo agradecimiento que a ellos les debemos.

El nuestro es un departamento de gran dimensión en la geografía de los reconocimientos. Es el cristal donde debemos mirarnos todos, desde los que habitamos la montaña y nos vemos reflejados en la inmensidad del Chicamocha hasta quienes moran entre los infinitos surcos y horizontes del valle del río Magdalena. De ahí la invitación que les extendemos desde la Universidad Industrial de Santander, amables lectores, para que recorran en nuestra compañía cada una de estas páginas, haciendo un escaneo propio sobre el sentir que cobijamos como hijos de esta tierra; de forma que, emulando al gran poeta chileno Pablo Neruda, este sea un canto general por nuestro terruño.



■ Foto: El último Niño Guane / Cesar Mauricio Olaya - 1992

En *Santander Tierra de saberes* hacemos un viaje visual y literario, adentrándonos en el corazón de los cuadros campesinos de tradición, para descubrir la alegría de la parranda campesina; la florida presencia del vestuario que se luce para bajar al pueblo; los secretos entrañables de las cabañuelas que establecen los tiempos de siembra y de cosecha; los porqués en el manoteo que hace parte de la comunicación no verbal del santandereano, y algunas tantas expresiones de la fe inquebrantable que se identifica en la religiosidad de nuestros campesinos.

Con el apoyo de la Escuela de Trabajo Social, extendemos una mirada al valor de la mujer en la estructura familiar de los hogares campesinos. También hacemos un paneo rápido, aunque pletórico en esencia, para conocer algunos de los aspectos relacionados con los cultivos de mayor significancia en nuestro territorio.

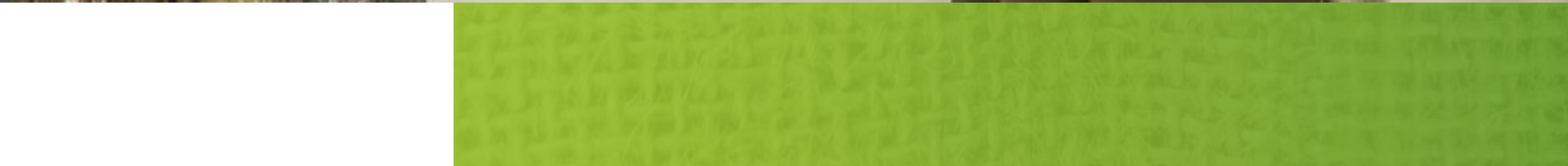
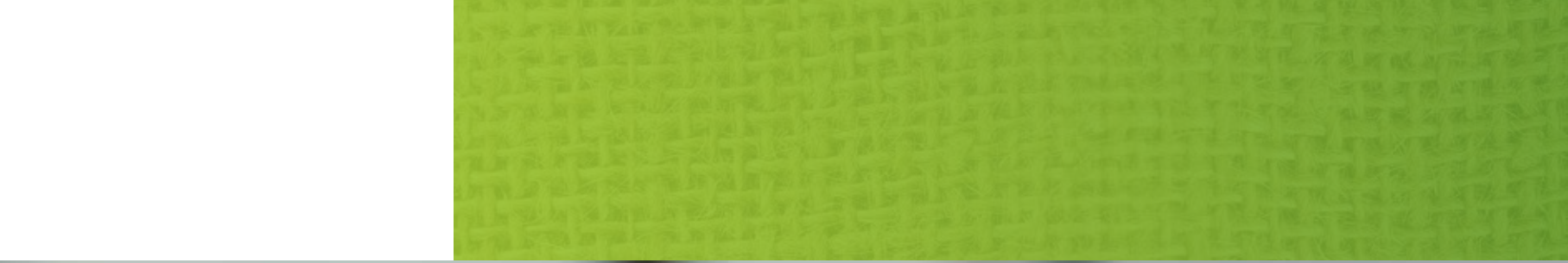
Luego, a partir de los escritos del ingeniero agrícola y magíster en Gestión Pública Iván Darío Porras Gómez, profesor UIS en programas del área agroindustrial, confirmamos las razones que validan y ameritan todos los esfuerzos institucionales desplegados desde nuestra institución, mediante el concurso del Instituto de Proyección Regional y Educación a Distancia (Ipred). Hemos procurado sembrar un panorama de esperanza para nuestros jóvenes de provincia, a partir del ofrecimiento de programas en los niveles técnico, tecnológico y profesional que los invitan a permanecer en sus tierras, para construir un mejor y más próspero porvenir para ellos y sus descendientes.

Este apartado lo complementan experiencias que enfatizan en una serie de procesos reveladores de nuevos y promisorios escenarios para nuestro campo santandereano, en áreas como la protección de los recursos naturales, la conformación de proyectos asociativos de origen civil para la constitución de reservas de bosques y el involucramiento de campesinos y pescadores en una actuación con amor por la vida del territorio. Así, presentaremos avances sobre algunas iniciativas que hasta ayer eran utópicas, como la industria del cannabis medicinal; las infinitas posibilidades que ofrece la extracción de aceites esenciales a partir del importante proceso comunitario que lidera nuestra profesora Elena Stashenko; y los aspectos más relevantes y hermosos que nacen en proyectos menores, como el cultivo y la comercialización de orquídeas o la extracción de la miel de abejas.

Por último, hacemos un acercamiento a productos del campo que hoy marcan una pauta de transformación y de porvenir a gran escala, como la palma de aceite, los cafés de origen, los sorprendentes renglones de la avicultura, la ganadería, el caucho y el cacao. Historias que nos hacen sentir optimistas y que —estamos convencidos— serán motor para otros tantos sueños que se sumarán a los traídos a colación en estas páginas.

Este libro es el resultado de un trabajo acucioso y creativo, que se suma a la colección documental que venimos desarrollando, con especial afecto, desde el año 2017, sobre nuestro querido departamento de Santander. Por eso, presentamos nuestra voz de gratitud a quienes se han comprometido con el buen suceso del proyecto editorial que, con cada nuevo desarrollo, eleva la altura de la vara. Al ingeniero Iván Darío Porras Gómez y a los profesores de las sedes regionales, del Ipred y de la Escuela de Trabajo Social de la UIS, que intervinieron con sus aportes académicos y documentales para dar cuerpo y sustancia a la información acá reunida; a César Mauricio Olaya Corzo, por su valioso trabajo creativo, conceptual y fotográfico, así como por su constante labor para dar a conocer nuestros valores regionales; a la diseñadora Olga Lucía Figueroa, quien, con exquisitez y amplio sentido del gusto, ha dado el toque estético que solo una persona conocedora del arte de la maquetación puede alcanzar; al editor, Puno Ardila Amaya, a la División de Publicaciones y a los profesionales y funcionarios administrativos adscritos a esta unidad de producción institucional, que permanecen atentos a la revisión esmerada de los textos, en procura de evitar el menor desliz ortográfico o de redacción, así como actuantes en cada una de las etapas de la producción editorial, para llevar control hoja a hoja del impreso y asegurar una edición de lujo en toda la dimensión de su significado; y





a la coordinadora general, Johanna Delgado Pinzón, por estar pendiente de todos los detalles del proceso, que parte desde la formulación misma y termina cuando usted, amable lector, tiene el ejemplar en sus manos. Así también, a los conductores al servicio de la Universidad, quienes, en largas horas de recorrido, surcaron este agreste territorio para adentrarnos por caminos insospechados que llegan a lugares apenas registrados en la geografía de nuestro Santander.

Para los actores y protagonistas de las historias que alimentan cada una de estas páginas, nuestro infinito agradecimiento por su juicioso y esforzado trabajo y por el incansable amor que imprimen a nuestros campos. Ustedes enaltecen el sentir santandereano; surcan y aran nuestra tierra; hacen reverdecer los horizontes; nutren nuestro cuerpo y nuestro espíritu, y llenan de vida cada espacio de nuestra comarca.

Finalmente, a los amables lectores les extendemos nuestra invitación para que disfruten cada una de las líneas y las imágenes que hacen parte de esta edición, y se brinden el espacio para conocer y enaltecer las historias de vida de nuestras mujeres y de nuestros hombres del campo. Nuestro deber y nuestro llamado es a honrar a nuestros paisanos, campesinos trabajadores de la tierra, a quienes tanto les debemos.


Hernán Porras Díaz

Rector, Universidad Industrial de Santander







The countryside, beyond a dream

March 17th, 2020, is recorded in our country's recent history as the day on which the Presidency of the Republic declared a state of economic, social, and ecological emergency throughout the national territory due to the COVID-19 pandemic. At this unfortunate circumstance, all sectors of society were confronted with a situation that surprised us helplessly, and awakened thousands of expectations and uncertainties given the approaching confusing panorama.

As a consequence of the mandatory preventive isolation measure in which we were immersed, the city —that physical territory, full of sensations and stories we inhabit and commute to daily— acquired an aspect of melancholy and loneliness.

Absorbed in personal reflections at that moment, it sprung to mind a phrase by the Florentine poet Dante Alighieri in the canto *Inferno* of the *Divine Comedy*, which, in my view, summarizes the meaning of human fragility. “O human race, born to fly upward, wherefore at a little wind dost thou so fall?”

As that phrase echoed in my head, I wondered what the point of all possession was; what was the point of the development that had taken place so far; what was the point of power, wealth, degrees, and positions if, in the face of such uncertainty, there was no other answer but to wait?

Amid the personal lucubrations about the role we had to play and the thousands of answers that were surely expected from those responsible for assuming some degree of leadership, I looked at the clusters of mountains that frame our great city. I thought beyond these concrete masses, which had become spaces of confinement for the thousands of people who inhabited them. In the distance, a handful of men, women, and children were watching us. Without stopping for a moment, they continued to offer their curved backs, their calloused hands, their unwavering determination, and their permanent dedication to an arduous and demanding work to assure us of the food, without which not only the confinement would be the reason for our worries but also the ghost that could cause hunger... I am referring to our rural workers.

It was then, after many and varied moments of reflection, sometimes of sleeplessness and other times of thoughtful introspection, that this book began to take shape. We named it *Santander Tierra de saberes*, and above all, we visualize it as a heartfelt tribute to the hundreds of men and women who live and work our land.

In that coming and going of ideas, the memory of an iconic photograph of our Santander feeling came to my mind, authored by the journalist César Mauricio Olaya Corzo. It is the image of a child who summarizes everything in a gesture, in the strength of his gaze, in the meaning of the scar that frames his lips, in the depth of the distant seas of his green eyes, in the ground wedged under his nails, in his tattered hat, and the shirt stained by the yellow ground of our soil. The portrait of the last Guane child, as this photograph is titled, was the exact representation of our rural workers; and that is how I also wanted this tribute to be: the sum of all the efforts, of all the values, of all the possible nouns that could reveal to us the pride they make us feel and the deep gratitude we owe them.

Ours is a department of great dimension in the geography of recognition. It is the mirror where we should all look at ourselves, from those of us who live in the mountains and see ourselves reflected in the immensity of the Chicamocha to those who dwell among the infinite furrows and horizons of the valley of the Magdalena River. Hence, the invitation that we extend from the Universidad Industrial de Santander, kind readers, to travel in our company through each of these pages, making a scan of our own about the feelings that we shelter as children of this land; so that, emulating the great Chilean poet Pablo Neruda, this is a general canto for our land.





In *Santander Tierra de saberes*, we take a visual and literary journey. We are immersed in the heart of the traditional countryside images to discover the joy of the rural partying; the flowery presence of the garments worn to visit the village; the endearing secrets of the *cabañuelas* that predict the times of sowing and harvesting; the whys and wherefores in the hand movements that are part of the non-verbal communication of the Santander people; and some expressions of the unwavering faith that is identified in the religiosity of our farmers.

With the support of the School of Social Work, we extend a look at the value of women in the family structure of peasant households. Subsequently, we made a quick, although essentially plethoric, tour to learn some aspects of the most significant crops in our territory.

Subsequently, from the writings of the agricultural engineer and master in Public Management Iván Darío Porras Gómez, professor UIS in programs in the agro-industrial area, we confirm the reasons that validate and merit all the institutional efforts deployed from our institution, through the contest of the Institute of Regional Projection and Distance Education (Ipred). We have attempted to plant a vision of hope for our youth by offering programs at the technical, technological, and professional levels that encourage them to remain on their lands and build a better and more prosperous future for themselves and their descendants.

This section is completed by experiences emphasizing a series of processes that reveal new and promising scenarios for our Santander countryside. These scenarios include areas such as the protection of natural resources, the creation of associative projects, the creation of forest reserves, and the involvement of farmers and fishers acting with love for the territory's life. In this way, we will present advances in some initiatives that until yesterday were utopian, such as the medical cannabis industry; the countless possibilities offered by the extraction of essential oils from the community process led by our professor Elena Stashenko; and the most relevant and beautiful aspects that are born in smaller projects, such as the cultivation and marketing of orchids or the extraction of honey from bees.

Finally, we approach products of the countryside that today set the standard for transformation and the future on a large scale, such as oil palm, coffee of origin, and the surprising lines of poultry farming, livestock, rubber, and cocoa. Stories that make us feel optimistic, and that —we are convinced— will be the driving force for many other dreams that will join those brought up in these pages.

This book is the result of a careful and creative work, which adds to the documentary collection that we have been developing, with particular affection, since 2017, about our beloved department of Santander. Therefore, we express our gratitude to those who have been committed to the success of the editorial project that, with each new development, sets the bar higher. To the engineer, Iván Darío Porras Gómez and to the professors of the Regional Campuses; the Ipred and the School of Social Work of the University, who intervened with their academic and documentary contributions in order to give body and substance to the information gathered here; to César Mauricio Olaya Corzo, for his valuable creative, conceptual, and photographic work, as well as for his constant work to make our regional values known; to the designer, Olga Lucía Figueroa, who, with exquisiteness and a broad sense of taste, has given the aesthetic touch that only a person knowledgeable in the art of layout can achieve; to the editor, Puno Ardila Amaya, to the Publishing Division, and to the professionals and administrative servants assigned to this institutional production unit, who remain attentive to the careful revision of the texts, in order to avoid the slightest spelling or writing mistake, as well as acting in each of the stages of the editorial production, to keep control of the printed material page by page and to ensure a luxury edition in all its dimension of meaning; and to the general coordinator, Johanna Delgado Pinzón, for being attentive to all the details of the process, which starts from the very formulation and ends when you, kind reader, have the copy in your hands. Also, to the drivers at the service of the University, who, in long hours of travel, crossed this rugged territory to take us through unsuspected roads that reach places barely registered in the geography of our Santander.

To the actors and protagonists of the stories that feed each of these pages, our infinite gratitude for their hard work and tireless love for our fields. You exalt the Santander feeling; you furrow and plow our land, green the horizons, nourish our body and spirit, and bring life to every space in our region.

To our kind readers, we extend our invitation to enjoy each of the lines and images that are part of this edition and to take the time to learn about the life stories of our women and men of the countryside. Our duty and call are to honor our farmers, rural land workers, to whom we owe much.



Hernán Porras Díaz

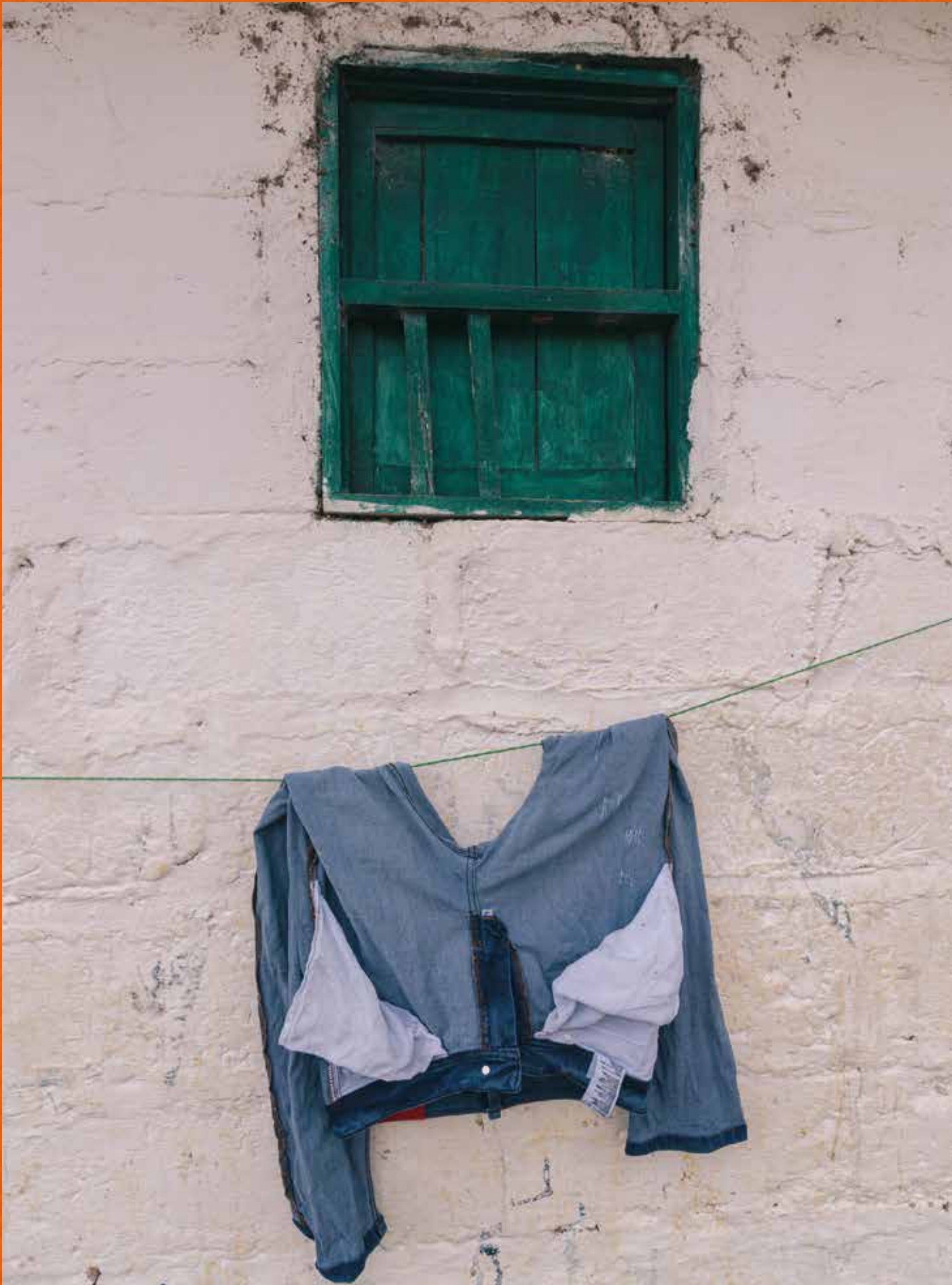
Rector, Universidad Industrial de Santander





1

Viñetas del arado





Casita de barro, casita de caña, casita de mi corazón

Todo ha muerto, la alegría y el bullicio. Los que fueron la alegría y el calor de aquella casa se marcharon, unos muertos y otros vivos que tenían muerta el alma.

Se marcharon para siempre de la casa.

Pasillo Las acacias

(texto, Vicente Medina; música, Jorge Molina Cano)

Si hay un referente preciso que nos haga pensar en el ser santandereano son los paisajes que realizaba el pintor Segundo Agelvis: montañas en gamas ocres; campesinos en sus arados, con las herramientas al hombro; cielos de azul celeste que invitaban a la alegría, y, siempre presente, la casa campesina.

La casa campesina del Santander de la montaña cumple con una condición: la de la humildad con dignidad. Es parca en todo el sentido de la palabra, poco dada al color, salvo por el conjunto de macetas de floridas plantas que la adornan. Sus limpias paredes exteriores reciben cada tanto su correspondiente mano de cal que cubre con empeño las heridas del tiempo.

Estas casas campesinas se distinguen de las coloridas casas que emergen en medio del paisaje campesino cafetero, y tampoco se parecen a las que brotan como si estuvieran sembradas en las tierras boyacenses o de Nariño, ni mucho menos a la casa solariega que refería Jorge Isaacs en *María*, tan propia de los extensos cañaduzales del Valle del Cauca. La casa campesina en Santander es simplemente distinta, con un elemento que salta a la vista: su olor a familia.

Mi casita, mi palacio

La casa campesina, en la medida de las comodidades de su propietario, cuenta con un pequeño zaguán en el que discurre la garla obligada al final de la tarde, descansando en una larga madera acomodada sobre la madera misma, o sobre un par de piedras para dos o tres ocupantes. Destacan también un taburete recostado contra una de las varas de palo santo que sostienen el alar, fuera de algunos elementos de consulta, como el almanaque La Cabaña, consejero de la siembra, acorde con la fase lunar (llena, menguante, nueva o creciente), y consejero también a la hora de elegir el nombre del recién nacido, en función del santo de la fecha.

Las paredes de la casa son de tres tipos: bahareque, tapia pisada o adobe (este último ha sido remplazado por el ladrillo). El primer material, el bahareque, se remonta a lejanas construcciones indígenas que tenían como materia prima la tierra. De acuerdo con textos de la época, los naturales lo llamaban *bajareque*. La técnica consistía en el armado de una estructura en que se usaba caña o pedazos de ramas que se entretejían, con el fin de conformar una especie de panal, que luego se rellenaba con barro para conformar las paredes. Una vez armada la estructura, que para la época era generalmente redonda, se procedía a techar con hojas de palma, generalmente de *nacuma*, también conocida en otras regiones como *palmicha*, una planta silvestre que ha acompañado por años al campesino, y que le ha servido no solo para protegerse del sol y del agua, sino como recurso cómodo para el transporte de aves de corral, y como alimento, puesto que sus *palmitos* son infaltables en la gastronomía regional.

Con la conquista, esta técnica se siguió utilizando por muchos años; pero con las novedades traídas del Viejo Mundo llegó también el fin de las viviendas circulares y se remplazó el techo de palma por el de teja. Las condiciones sísmicas de muchas regiones obligaron a pensar en una solución que asegurara más estabilidad a las casas que iban conformando tanto el trazado urbano de los nuevos pueblos como las casas campesinas de tradición. Así surgió el sistema de tapia pisada, que consiste en la elaboración de paredes muy gruesas que no requieren de cañas o palos para su armado, sino que se utiliza una especie de formaletas, llamadas también hojas de tapial, que se rellenan con un material a base de arcilla y chamiza, y un aglutinante, generalmente boñiga de ganado, aunque en ocasiones se ha utilizado sangre de animales sacrificados.









De esta forma, la tapia se convirtió en el material primario en la construcción de las casas de buena parte de las villas y los pueblos durante la colonia, así como de unas pocas casas en las afueras, en especial de aquellas que pensadas para el alojamiento de viajeros o trabajadores del campo.

Con la modernidad llegó primero el adobe y luego el ladrillo, el empañado de las paredes y la pintura, si bien los colores elegidos mantuvieron todavía cierta discreción, tan propia del carácter de quienes la habitan. El cemento reemplazó la boñiga, y se incorporó la baldosa; en algunas casas se sumaron zócalos y *guardamugres*. La estética extendió un poco más el abanico creativo, pero, en esencia, la casa mantuvo la sencillez que es marca registrada de la construcción en Santander.

Eche pa'dentro

Entrar a la casa campesina de tradición es encontrarse con varios aspectos comunes, si bien con variaciones, acordes con la capacidad económica de cada familia. La puerta de acceso suele ser de una sola hoja, y el color pareciera inspirarse en los cultivos de tabaco que en otro tiempo inundaban los espacios cultivables. Una penca de sábila adorna la parte alta del dintel: esperanza y augurio de un año sin afugias. Detrás de la puerta, la estampa del santo patrón de los hogares, san Ignacio de Loyola, dicta con certeza y severidad al demonio: «¡No entres!».

En la sala, entre muebles a la usanza de los años sesenta, destaca la mesa de centro, donde no faltan el adornito barato y el cenicero. No hay casa campesina en cuyas paredes no cuelguen el Sagrado Corazón; el retrato de los abuelos, “iluminados” con técnicas fotográficas que hicieran escuela aun antes de la llegada de la televisión a color; la foto del hijo mayor con el uniforme de soldadito de la patria; la de la primera comunión de los muchachos, y, si la fortuna lo permitía, los diplomas de grado de los que se hicieron bachilleres. El estudio es la mejor herencia que se deja a los hijos; y es preciso demostrarlo.

Si las posibilidades económicas lo permiten, se encuentran el televisor que se comparte en familia, la radiola o el transistor, compañeros del solaz al final de la jornada, y, en una esquina, resguardado del sol y el agua, un bulto de semillas que será la esperanza de la próxima siembra. Para el campesino no hay bodegas; la bodega es la casa, esa esquina de la sala donde descansan también los aperos.

Las habitaciones por lo general son dos, la de los hijos y la de los esposos. En la de los primeros es posible encontrar afiches del actor, la modelo o el cantante del momento; por el contrario, la cama de los padres es doble, y con frecuencia la adorna un tendido que exhibe un tigre de Bengala, uno de los más vendidos en el mercado del domingo. A un costado, el humilde chifonier donde se guardan las mejores pintas; y en una esquina, el altar a la Virgen, que bien puede ser la de Fátima, con su bello rostro de ternura y esperanza, o la de Chiquinquirá, que sostiene al Niño Jesús en su regazo, mientras tiende su mano a los pecadores que arden en el fuego del purgatorio.



■ El caney se integra como extensión misma de la casa campesina.





En la cocina se fragua el amor

En la casa campesina de tradición hay dos opciones: La primera, a partir de construcciones antiguas que resguardaban entre sus paredes únicamente a personas y objetos de valor, dejan la cocina como una construcción básica, por fuera del cerco de la casa, lo mismo que el baño, cuya construcción vino a tomar importancia desde la segunda mitad del siglo XX, puesto que lo usual era acudir a los alrededores y a las corrientes de agua cercanas. Por comodidad y por espacio, muchas construcciones actuales mantienen aún la cocina, el baño y el lavadero por fuera del contorno de habitaciones y corredores. La segunda, especialmente cuando hay poca distancia entre los vecinos, la cocina y los espacios de aseo se incorporan a la casa. Se podría decir que las cargas están parejas entre los que tienen la primera opción o la segunda, pues es común tanto encontrarla dentro como verla en rancho aparte.

Lo que sí es común en uno y otro caso es encontrarse con la máquina de moler instalada en la mesa de madera gruesísima que sirve para todos los menesteres; las paredes oscuras pintadas del hollín de todas las generaciones pasadas; el canasto donde se conservan los huevos del desayuno; el arrume de leña seca que ha de convertirse en fuego de la hornilla; la cuerda donde penden las líneas de carne seca y ahumada; los peroles no menos tiznados que las paredes, y la pequeña despensa donde es posible hallar con facilidad las bolsas de café y de pan, un gajo de cebolla y la infaltable panela.

Si la casa se ubica en una región donde el clima predominante es el frío, debe sumársele a la escenografía la quesera, donde se cuaja en pequeñas cajas el queso de los próximos días y el de llevar al mercado. En la casa de clima frío no falta el butaco donde van llegando uno a uno los miembros de la familia a “coger calor”; allí la cocina se caracteriza además por tener una ventana pequeña, por donde huye el humo de la hornilla, de suerte que se cumple con este objetivo sin que se cuele el frío del exterior.

A la inversa, la cocina de clima cálido es no solo más amplia, sino que se guarda de tener ventanas y puertas anchas, «para que la calor no nos sancoche», dice la señora de la casa. Si hay más luz, se aprecian más detalles: el almanaque diario adornado del paisaje de las montañas suecas, la bomba contra los zancudos, la mata de bananos en proceso de maduración, la olla con el agua lluvia recogida, y, en una esquina, el ure con el guarapo en proceso de fermentación.

A orilla del río

La casa campesina de la montaña es distinta de la casa del pescador o de la casa de clima caliente. El material primario de esta casa no es la tapia, un concepto casi desconocido para los de abajo. Es muy posible que la tradición indígena mantenga mucho de sus líneas: una especie de bahareque, estructura de caña de aguja que con frecuencia se recolecta a orillas de la ciénaga, piso pelado, mucho más color donde las paredes permiten la intervención, puertas y ventanas; estas últimas, tapadas con el anejo que frena el ingreso de los zancudos a la casa. Si hubiese dos elementos de plena identidad, podría decirse que serían los colgaderos de la hamaca y el cada vez más frecuente techo de lata, que, en honor a la verdad, concentra el calor y convierte las casas en hornos.

Por alguna razón que la sociología y los analistas de la cultura no han descifrado, a diferencia

de la casa campesina de la montaña, en la casa del pescador se percibe cierto espíritu de dejadez; no hay la menor intención de soslayar la pobreza; no hay intención clara por el cuidado del tesoro familiar llamado *hogar*.

Y si estas casas exhiben algo con orgullo, gracias a los esfuerzos económicos por tener “buena vista y buena escucha”, se trata sin duda del televisor de gran tamaño y el equipo de sonido que amplifica las voces vallenatas que convidan a una parranda sin fin.

Mucho queda por escribirse en torno a la casa campesina, con la certeza de que en sus paredes está la esencia tanto del hombre de la montaña como del de río.





■ “Con notas y con folclor de la tierra de la hamaca...”, una cultura ribereña.





Diálogo con don Gerardo viendo llover en enero

Empecemos por pedir el respetuoso permiso a nuestro premio nobel para parodiar el título de uno de sus cuentos. Se trata de un cuento corto, pero cargado de ese encantamiento que solo un observador consumado puede lograr de un hecho común y de un acontecer de patio trasero. Es una narrativa cargada de emotividad, misterio y magia; la magia macondiana que se conserva en los mil instantes que se tejen alrededor de la sencilla pero al mismo tiempo rica vida íntima de nuestros campesinos, y que configuran una esterilla de momentos que no son más que la suma de mil narraciones expresas en tiempos tras de tiempos, de generaciones de capa, copa, ruana y sombrero.

Don Gerardo no es meteorólogo ni adivino ni tiene una bola de cristal donde mirar el futuro. Don Gerardo no es tampoco un campesino de azadón, aunque lo confiesa: es un campesino de razón y de corazón. Don Gerardo, ya en uso de buen retiro, tiene su casa en un privilegiado lugar desde donde se ve el paso de las aguas del Pienta, el río que marcaría la historia de Charalá, donde habita después de dejar tras de sí su labor como destacado abogado, notario público, contralor departamental y hasta periodista. Don Gerardo hoy se define como un gocetas de la vida, un analista del día a día, un escritor del presente y, para el interés de estas letras, un divulgador de una tradición que para el campesino tiene toda la validez del mundo al momento de planificar los tiempos de siembra y cosecha, dependiendo de indicios que se prevean de lluvia o de sequía: las cabañuelas.



■ La imagen del patrono de los cultivadores, san Isidro Labrador, adorna la iglesia de Tona.

Don Gerardo nos recibe con un café cosechado en su pueblo, el Valle de San José, donde aprendió desde niño a valerse entre potreros, jornadas de brega y machete en los cañadulzales; aprendió el negocio de la compra del novillo que su padre sacrificaba el día previo al mercado del pueblo y, en esos correveidiles, aprendió de la sabiduría de los hombres del campo.

Quizá por esa razón ha venido adquiriendo el prestigio de contador de historias certificadas, porque aprendió de la vida que la verdad se sustenta en hechos. Por esta misma razón, cuando lo abordamos con la pregunta sobre el saber campesino en torno a la previsión del clima, de definir los tiempos de lluvia y sequía y, con ellos, los tiempos de siembra y cosecha, lo primero que pide que le acerquen es su libreta de apuntes, marcada con destacada tinta roja: Cabañuelas 2022.

Tiempos de anotar

«Las cabañuelas son el método más antiguo y tradicional de predicción de lluvias y del estado de tiempo a mediano plazo, y parten de la observación concienzuda de los eventos de la naturaleza», abre la conversa con una definición que enfatiza con un aire de severidad de docta sabiduría.

Enseguida, para relajar el ambiente y hacer lo propio en la retoma del aire amable que es su máspreciado don, toma un sorbo de café, nos mira a la cara, acaricia a su mascota Solyluna (así la llamó en homenaje a los padres caninos de la peluda compañera que carga sobre sus piernas), y, esbozando una sonrisa que antecede a la picaresca criolla, suelta su verso preferido, que resume el espíritu de lo que representan las cabañuelas:

Siembras de marzo llenan el zarzo,

siembras de abril, solo viril,

siembras de mayo, para el caballo.

«Las cabañuelas son una especie de calendario que le dice al campesino cuándo es el tiempo de sembrar, y esto está obviamente ligado con las condiciones climáticas».

Acto seguido, como si se tratara de un profesor que necesita dejar bien clara la lección, se detiene a explicar algunos términos de la copla dictada. «El zarzo era el lugar donde se almacenaban los cultivos de duración, como el maíz, la cebada, el trigo, el frijol, la alverja. Las siembras de abril son las que el campesino asegura que se le fueron en puro vicio, echa mucho follaje, pero de fruto, poco. Siembras de mayo, para el caballo, porque llega un momento en que la única solución es soltarle el caballo para que se la coma, porque no produjo mayor cosa».





El método

Antes de centrarse en las cuentas y los números, don Gerardo saca a relucir sus dotes de historiador para subrayar que este es un método predictivo que no solo se aplica en Colombia. Señala que, en México, en la provincia de Yucatán, las cabañuelas se conocen desde los antiguos aztecas, quienes además incorporaron un reloj solar a sus lecturas meteorológicas, con tanta certeza que hoy siguen siendo una guía para los campesinos y cultivadores de esa región del país.

El campesino estructuró las llamadas cabañuelas de ida, de para allá o hacia adelante; las cabañuelas de venida, de regreso, de para acá o confirmatorias; las cabañuelas pareadas y las cabañuelas horarias. A partir del 1 de enero, las cabañuelas de ida son un día por cada mes; o sea, el 1 de enero es el primer mes, el 2 de enero es febrero, el 5 será mayo, y así sucesivamente, hasta el 12, que es diciembre, y ahí terminan las de ida.

Las de venida confirman las predicciones desde el primer día, en el orden contrario; entonces,

el 13 vuelve a ser diciembre, el 14 será noviembre, el 19 será junio, y el último día será el 24, que corresponderá a enero.

Y así, al hacer los cruces de las cabañuelas de ida y vuelta, ya puede predecirse qué puede pasar en el año en materia de clima. Ahora el campesino, que es desconfiado por naturaleza, vuelve a pararle bolas al clima los seis días siguientes y comienza a contar lo que él llama las cabañuelas pareadas.

Entonces el 25 de enero vuelve a ser enero, de las 00:00 horas a las 12:00 horas, y el mismo día será febrero, solo que de las 12:00 horas a las 24:00 horas; marzo se contará entre las 00:00 horas y las 12:00 horas del día 26, y así sucesivamente. Por eso se llaman pareadas, porque son un día por cada dos meses; de manera que, a modo de ejemplo, el 28 de enero en las primeras doce horas será julio, y en las siguientes doce horas será agosto.



El 31 de enero comienzan a contarse las cabañuelas horarias, que buscan determinar algún detalle no precisado. Entonces el 31 de enero se reparte a razón de dos horas por cada mes. Así, entre las 00:00 y las 2:00 de ese día será enero, entre las 2:00 y las 4:00 será febrero, entre las 4:00 y las 6:00 será marzo, y así se va sumando un mes cada dos horas.

Para hacer honor a la aplicada tarea realizada año tras año —juiciosa labor que no deja de hacer pública en sus redes sociales—, don Gerardo nos lee una parte de sus notas que recopila cuidadosamente en sus sacros cuadernos de apuntes, que más parecen líneas extraídas de un romántico «querido diario»: «1 de enero de 2021: amanecer con neblina baja, se despeja hacia las 8:00 de la mañana, sol intenso todo el día, oscurece a las 6:00 de la tarde con brisa fría al comenzar la noche. 24 de enero: sol temprano, luz brillante todo el día, mucho calor al mediodía, formación de nubes negras al oriente y al sur, desde las 4:30 y por escasos 15 minutos, una llovizna ligera».

Cierra entonces su docta explicación, subrayando dos aspectos relevantes que parecieran querer explicar cualquier descache en los pronósticos: los factores climáticos no previstos, como los fenómenos de El Niño y de La Niña, así como el calentamiento global. Por último, subraya que estas mediciones son válidas exclusivamente para determinada área geográfica, que no debe superar los 80 kilómetros alrededor.

Don Gerardo apura el último trago de café y, nuevamente, con la cara augusta que caracterizaba al meteorólogo Max Henríquez en el acostumbrado cierre del noticiero con sus predicciones climáticas, anota que, al final, si no se cree en lo que predicen las cabañuelas, quedan opciones como pegarnos al almanaque La Cabaña, que tiene aciertos confiables, y esperar que se cumpla lo que sentencia el dicho popular, “abril, lluvias mil”, y, si nada nos satisface, por qué no encomendarnos a san Isidro Labrador, para que quite el agua y ponga el sol.





Moñona, mano

La Asamblea Departamental es el órgano legislativo y administrativo del orden departamental, y una de sus funciones es buscar ponerle orden a la guachafita con que a veces se rigen las actividades cotidianas entre paisanos; por ende, no resulta extraño que de su seno haya surgido la institucionalización de un juego que nació entre el pueblo, lo regló el pueblo, lo volvió pueblo el pueblo, y hoy es identidad misma del pueblo.

Así, con surtidos debates (y llega a pensarse que a pupitrazo limpio, o será mejor decir “a manotazo limpio”, como aseguran que se toman algunas decisiones en nuestro departamento), mediante Ordenanza 036 de 2010, se institucionaliza el bolo criollo, el de los tres palos, como una expresión cultural y modalidad deportiva hecha en Santander, condición expresa en los considerandos, donde se subraya que este deporte tiene su origen en la región de García Rovira.

La historia de este juego se remonta, según dicen, al pueblo de Macaravita, al mismísimo mirador del nevado del Güicán, Chita o Cocuy. De esta forma, se deja volar la imaginación para ubicar a los dioses del olimpo de los pingos, lanzando la bola desde las lomas de la vereda La Bricha, en procura de atinarle a los palos enfilados delante del *matachero* (así se les llama a las tablas que cierran la cancha) levantado frente al Púlpito del Diablo, la inmensa pared oscura que se levanta en el cerro de Pan de Azúcar, uno de los lugares icónicos de la sierra.



Pie firme y bola al aire

El juego tiene sus reglas y su juez que vela porque se cumplan, quien valida los palos tumbados que determinan los puntos que se suman al acertante. En su dinámica, el juego se parece a su primo gringo, el bolo norteamericano, pero con varias diferencias que le ponen el color, la quintaesencia patria y el sentir de la tierra campesina.

Empecemos por el juez, quien no solo cumple con su papel de vigilante y dictante, sino que es, a su vez, actor principal del juego. Su nombre es el de *garitero*, y es el encargado de acomodar los palos caídos y retornar las bolas a los jugadores. Él debe decidir si el lanzador cumplió la norma, si los palos derribados suman a la cuenta o se anulan, y, una vez cumplida esta tarea, debe retornar las bolas. Una norma hecha ley de este juego dice: «Sentencia de garitero, apelación a los infiernos», lo que subraya el valor de la decisión de este juez.

La cancha no es reluciente; es tierra y levanta polvo en tiempos secos, o casi se vuelve un chiquero de barro cuando llegan las lluvias, lo que no es impedimento para el desarrollo del partido. La medida reglamentaria específica que debe tener una longitud no inferior a 30 metros, y un ancho suficiente para que el lanzador pueda hacer la “danza” que, según él considere, le asegurará un eficaz y certero tiro.





La bola puede ser de madera maciza o de aluminio rellena de arena o tierra, pero su peso no debe exceder los 1.200 gramos ni ser inferior a los 1.000. Al detallarla, se puede apreciar una pequeña abolladura, donde el lanzador ubica el dedo pulgar, lo que le permite un mejor agarre, al tiempo que facilita la precisión en el tiro.

Los palos, por lo general, se fabrican de pino o de una madera resistente, que aguante los golpes que habrán de recibir partida tras partida, hasta que se rechacen por exceso de magulladuras. Su altura es de 80 cm, con una base amplia y pulida, de forma que mantengan el equilibrio sin problema. A diferencia del bolo norteamericano, aquí son solo tres y no diez los pines o bolos de madera en juego, ubicados en fila, separados uno de otro por entre 20 y 30 cm.

El juego por lo general se proyecta a 15 puntos, y cada punto corresponde a un pin tumbado. La primera acción consiste en tirar la moneda para definir quién inicia el lanzamiento, y este será llamado el *postor*, mientras que el último en lanzar será llamado *matador*. Hay que aclarar que puede jugarse de dos a seis participantes, sin importar si se conforman parejas o no, dado que el juego es individual.

Virajes a ritmo de campo

El bolo se disfruta como observador tanto como siendo parte del juego. Y es que el juego está asociado con las rondas de cerveza o “untadas”, como aquí se las llama. Por regla general, la “untada” la paga el jugador que menos palos logre tumbar en cada ronda.

En la medida en que las “untadas” van en aumento, para el observador afinado es momento de disfrutar de un aspecto en suma muy particular: los gestos del lanzador en los momentos previos al tiro. La bola se lleva a pocos metros de la cara; un ojo se apaga para afinar la puntería; una mueca comparable a la del torero al momento de dar la estocada final se dibuja en el rostro, donde cualquier asomo de alegría se desdibuja en ese mínimo instante; el brazo se adelanta para volver a calcular la distancia; el aire se contrae mientras que el brazo ahora va hacia atrás, para calcular la fuerza; de nuevo la bola a la cara, se repite la acción, solo que en esta oportunidad la bola sale disparada y, al tiempo, como si se tratara de un rictus corpóreo, brazos, piernas y tronco se vuelven una sola contorción.

La bola va por lo general formando una elíptica geofísica, en procura de que en su punto final llegue con la fuerza suficiente para pegar directamente en los pines y logre su objetivo, o, en su defecto, choque con el matachero y, por rebote, haga lo propio. En cualquiera de los casos, cada palo caído representa un punto a favor del lanzador.

Si la bola no alcanza su objetivo, pega en el piso y rueda hasta coronar sus metas, solo tiene validez el primero de los pines que golpee y caiga; de manera que entonces la voz del juez es definitiva.

Con el tiempo se han venido incorporando variedades en la dinámica del juego, como la llamada *vieja*, un palo tallado en forma de cara de mujer. El garitero lo ubica en una posición a su antojo, y se anota doble punto el jugador que tumbe ese palo en primer lugar.

Agotaríamos las rondas describiendo los fragores que se exaltan en este juego de la tierra, el juego del campesino, el elixir que mitiga las jornadas, que alegra los corazones y calienta al atembado.



Имя: Виктория
Фамилия: Кошкина
Город: Москва
Возраст: 25 лет



La de bajar al pueblo

El estudioso de la cultura raizal santandereana y director del grupo de danzas GIFO, Guillermo Laguna, señala en todas sus charlas sobre el folclor santandereano un color que habla por sí solo de la esencia cromática que representa el vestido campesino de nuestras montañas. En sus citas no deja de nombrarse el que él denomina «azul mirandino», en referencia a un color que, tanto en la vida cotidiana como en la fiesta de parranda y de guardar, hace parte del vestuario cotidiano de nuestros pueblos. Laguna asegura que reparó en él mientras avanzaba en una investigación sobre la danza de la papa, según su apreciación, una de las expresiones más representativas del autóctono legado cultural santandereano de la montaña.

Es un azul que invita a la fiesta, alegre, explosivo e hipnótico al giro de la danza del torbellino. Al mismo tiempo, vibraciones de luz y croma, con los rosados, el rojo sangre'toro y los amarillos bandera, y determina un espectáculo que sirve de espejo al espíritu alegre y emotivo de nuestras gentes.

En general, indiferente a la fecha, sea día laboral o día de fiesta, el campesino en Santander siempre está elegante en sus atavíos, como ayer, cuando el sombrero encintado, la falda de pliegues, las alpargatas o cotizas y el delantal eran piezas que identificaban a la mujer campesina.

Por su parte, el hombre es un poco más austero en su vestuario. A partir de la llegada de cierta edad, se vuelve un más aplicado y lleva sombrero, ya sea de ala ancha, media o corta, de acuerdo con el clima; la alpargata, el cinturón ajustado al cinto, del que no deja de pender el machete en su cubierta, y la mochila o la marusa, tejidas de fique, o la chacarita, una especie de bolsa de cuero donde se guardan algunas herramientas propias de la labor.

Las telas se relacionan íntimamente con el uso. Para el día a día, el algodón o el paño, el lino o el poliéster; cuando llega la hora de “bajar al pueblo” (una expresión muy mentada y que hace referencia directa al mercado, la fiesta o el acto religioso), se presentan algunas variaciones. La mujer se inclina por sus vestidos floridos elaborados con lino, satín brillante o raso, y, si se quieren exaltar las formas, nada más importante que las enaguas bien almidonadas. En el traje no puede faltar la peineta adornada por alguna flor, no importa que sea natural o de plástico, los aretes tipo candonga y el collar. Las alpargatas también van encintadas, y todo se equilibra con el carmín brillante que resalta los labios, que son la puerta de la alegría que brinda una bonita sonrisa.





■ Todos los colores de la naturaleza adornan de flores el traje diario de nuestras mujeres campesinas.





Para el hombre se usa una tela que se ha mantenido en los tiempos y que llegó al mercado de la moda desde finales de la década de los sesenta. Su uso se agotó hacia los años ochenta, pero en el campo sigue siendo la preferida cuando se trata de buscar la pinta de festín; se trata de la *terlenka*, con esa rara *k* incorporada en su nombre y que termina por ser la razón de cierto estatus extranjero, en una cultura donde se le rinde pleitesía a la condición de ser de afuera y sonar raro.

El peinado es moda, comodidad, elegancia, coqueteo y esencia. La trenza que se termina con un moño, bien sea de tela satinada para destacar el fino bordado capilar o una pieza decorativa acorde con la moda del momento, hace parte sustancial del traje.

Le pregunté a una señora sobre un truco para que su cabello se viera tan bonito y brillante, y, sin prevención alguna, me dio su fórmula de tradición: «El cabello hay que lavarlo con jabón Rey, y se le agrega romero para quitarle un poco el olor a cebo, se deja secar al natural, y luego se trenza». Anoten, pues, el truco.



Por último, un elemento imprescindible en la pinta campesina, la de diario, o la de mostrar, es el escapulario y el crucifijo. Ambas piezas se llevan como contra para el cuidado de los avatares diarios, tanto los humanos como los divinos. La Iglesia católica ha aprobado 18 escapularios, un nombre que se deriva de su uso, pues se trata del cruce de anudado de dos piezas, una que se descuelga sobre el pecho y otra sobre la espalda. Cada pieza representa el honor o la búsqueda de protección de un santo distinto, y se diferencia por el marco de color que le hace borde al santo convocado; por ejemplo, el reborde blanco acompaña a la Virgen de la Merced; el azul, a la Inmaculada Concepción; el negro, a la Dolorosa; y el marrón, a la Virgen del Carmen.

*Para ser un buen señor
no se requiere corbata:
el de ruana es el mejor,
y más si lleva alpargata.*





En Santander se habla manoteando

Para ilustrar gráficamente esta referencia cruzada a la comunicación de los santandereanos, hay una historia que habla de un naufragio en el que solo se salvaron dos santandereanos que venían a bordo. Este hecho naturalmente llamó la atención de los periodistas que cubrían la milagrosa historia de los náufragos, y de allí la obligada pregunta: ¿cómo hicieron para salvarse? La respuesta solo la entendieron los paisanos de los entrevistados: ¡nos vinimos hablando!

Algunas explicaciones al respecto de este fenómeno relacionan el manoteo con el carácter. De hecho, se dice que no solo en el gesto, sino en el hablado y en el tono con que se dicen las cosas, el santandereano denota temperamento y convoca a guardar distancias.

Y son muchas las historias que se refieren al temperamento acalorado de nuestras gentes, pues en algunos pueblos era común oír el dictado que aseguraba que los santandereanos eran tan arrechos que sembraban el maíz a tiros, cortaban el agua a machete y las mujeres planchaban con la mano.

Al acto de gesticular es necesario agregarle algo que debería estar impreso en todos los manuales para aquel que pise tierra santandereana, sobre todo para aquel que tenga entre sus planes la conquista de una María Antonia, la del otro lado del río, y es el “tonito”. De manera que si la mentada, por alguna circunstancia, casi en susurro, lo mira la cara y le pregunta con el debido tonito: «¿Qué fue lo que dijo el señor...?», más le vale contestar con fineza, rapidez y claridad, pues de lo contrario, lo más seguro es que se le viene su buen llamado de atención.

Y, contrario a lo que pueda pensarse del santandereano:

*Las patas pa dar patadas...
las manos pa manotear...
los dedos para peinarse,
y machete pa trabajar.*

¿Le quedó claro, o se lo repito, mano?





2

**Manos al
campo**





Un trajinar entre el amargo y el dulce sabor de la caña panelera

La caña panelera en Santander tiene dos geografías, una histórica y otra que se junta con el olor de la guayaba en los límites de los territorios veleños, en la cuenca del río Suárez. La primera geografía se remonta a los tiempos en que Bucaramanga y sus municipios vecinos apenas si despuntaban en el horizonte de su conformación urbana, y sobrevivió hasta casi la mitad del siglo xx. Para la época, el territorio metropolitano estaba conformado por haciendas de mediano y hasta gran tamaño, uniformes en el verde de los cultivos de caña. Los barrios que hoy se expanden alrededor de Piedecuesta eran solo caña y trapiche. El nombre de uno de los primeros barrios allende el casco antiguo de Floridablanca lo dice todo: Cañaveral. En nuestra ciudad capital, las grandes tierras de la caña tenían por espacio haciendas como El Diamante, de la familia Tristancho; territorio que hoy ocupa barrios como Diamante I y II, Provenza y La Libertad, entre otros.

La geografía de la caña de hoy se identifica una vez que se cruza el puente entre los pueblos vecinos de Moniquirá, en Boyacá, y de Barbosa, en Santander. Es una experiencia de los sentidos: el paisaje se vuelve verde, y las montañas que antes acompañaban el viaje del visitante se disuelven en la lejanía para dar lugar a un valle apacible y cromáticamente armónico que se comparte con varios pueblos boyacenses sumados a la territorialidad geográfica y económica de la caña. El olor es un aportante más a esta identidad, de manera que, si García Márquez hablaba del olor de la guayaba para identificar de alguna manera sensitiva a nuestro país, en esta zona es obligatorio hablar del olor a trapiche y a panela, que inunda la atmósfera de este zaguán de entrada a Santander.

A primera vista, todo se define por los sentidos que nos ubican en la geografía dulce de la caña panelera; pero es importante volver los ojos a la historia de este particular producto.



Algo de historia

En primer lugar, es necesario señalar que existen diversas variedades de caña, cuyo fin es la producción de azúcares en sus distintas presentaciones y la panela, que tiene en el trapiche el corazón que le da vida.

La caña de azúcar está ligada con muchos sembrados a lo largo del trasegar de la humanidad sobre el planeta. Las primeras referencias datan de tres siglos antes de la era cristiana, y hablan de unos apuntes del navegante cretense Nearco, que afirmaba haber conocido un junco que producía miel sin intervención de las abejas.

Los siguientes referentes, ya en nuestra era, datan del papel de los comerciantes marinos del Mediterráneo, que llevaban entre sus productos de venta bloques de azúcar clarificada, producida por hindúes y persas. Estos bloques gozaban de gran aceptación entre los pueblos del eje grecorromano.

Estos productos se extienden en Europa por intermedio de los soldados de Las Cruzadas, que, además del producto recuperado en los territorios de Siria y Palestina, llevaron “los palos” para sembrarlos en territorios cristianos, especialmente en Islas Canarias y algunos sectores vecinos del Mar



Negro. Estos sembrados tuvieron, sin embargo, un éxito bastante limitado, por cuenta de las condiciones climáticas derivadas de las estaciones.

Pero fue la conquista de América la que marcó la curva diferencial de la caña, primero en las Islas Dominicanas y Cuba, donde se hallaron las primeras formas expansivas de esta planta, que luego entraría, vía Venezuela y Brasil, a territorios insulares, en donde además llegó acompañada por el amargo sabor de la esclavitud. De acuerdo con las crónicas de la conquista, en Colombia su impulsor fue Sebastián de Belalcázar, fundador de muchas ciudades en el sur de la Nueva Granada, y quien tuvo entre sus propiedades un amplio terreno en la actual ciudad de Yumbo, donde desarrolló el cultivo de la caña.

En síntesis, se registran datos muy variados en torno al origen no definitivo de las variedades de caña, cuyo producto estrella en nuestra región, la panela, se remonta a un colado de elaboración indígena que terminó por conquistar los paladares y vencer toda prevención sanitaria sobre su consumo.

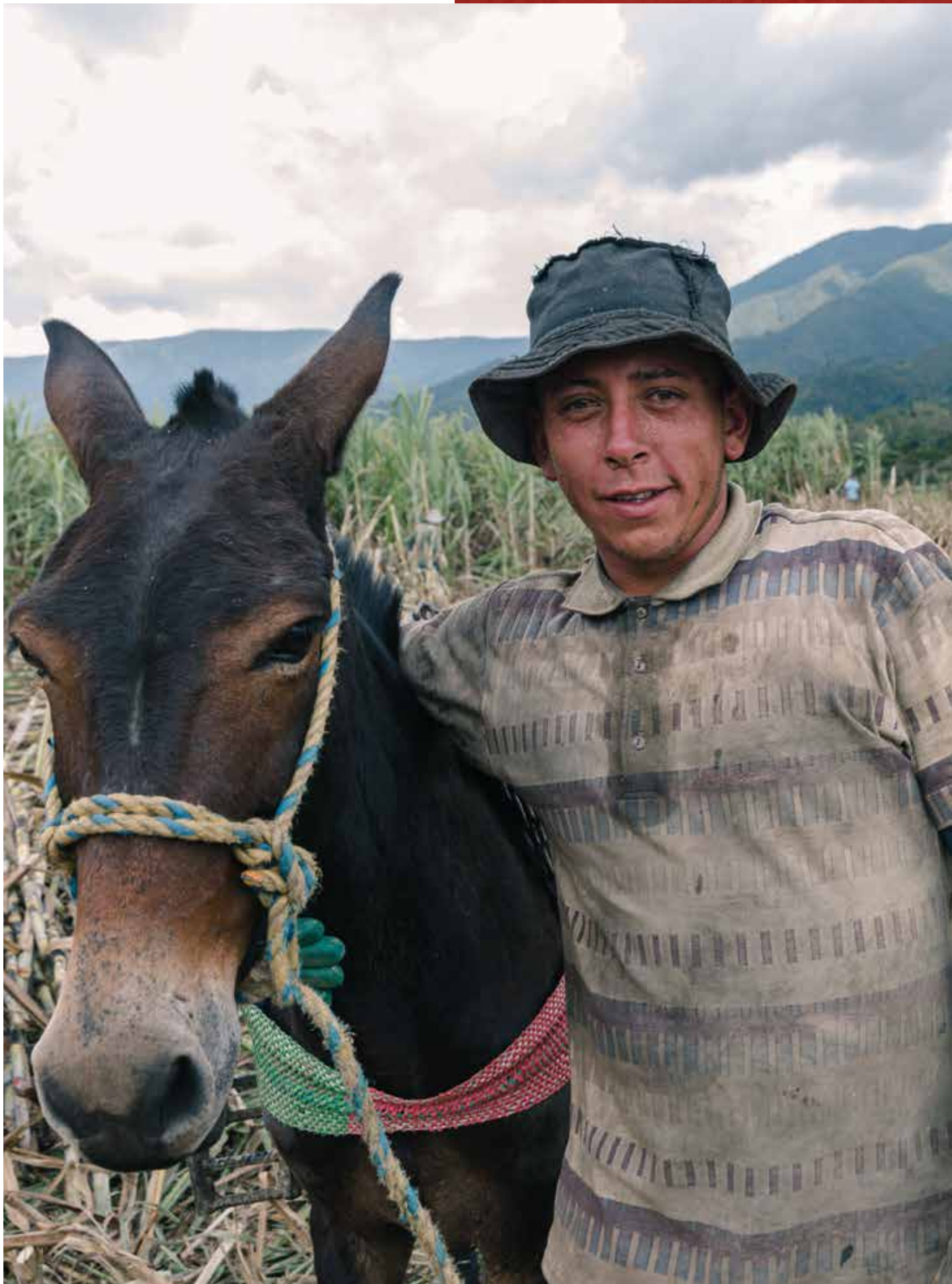
En el corte

El mundo de la panela comienza en el corte. El sembradío se parcela por sectores o *suertes* que el cortero define con la métrica de su experiencia, y de acuerdo con el número de integrantes del combo asignado a la tarea. Asimismo, en algunas ocasiones estos lotes se numeran y se nombran. Si se trata de un cultivo antiguo, se lo llama “suerte soca”; y, si se trata de una resiembra, “suerte nueva”. Un factor fundamental en el cultivo es el agua del riego, que debe asegurarse desde antes del inicio de todo el proceso por medio de una acequia. Esta es una especie de zanja que bordea los cuatro costados del sembrado y que deberá garantizar el permanente aguaje del plantío durante los diez meses que dura el crecimiento antes del corte.

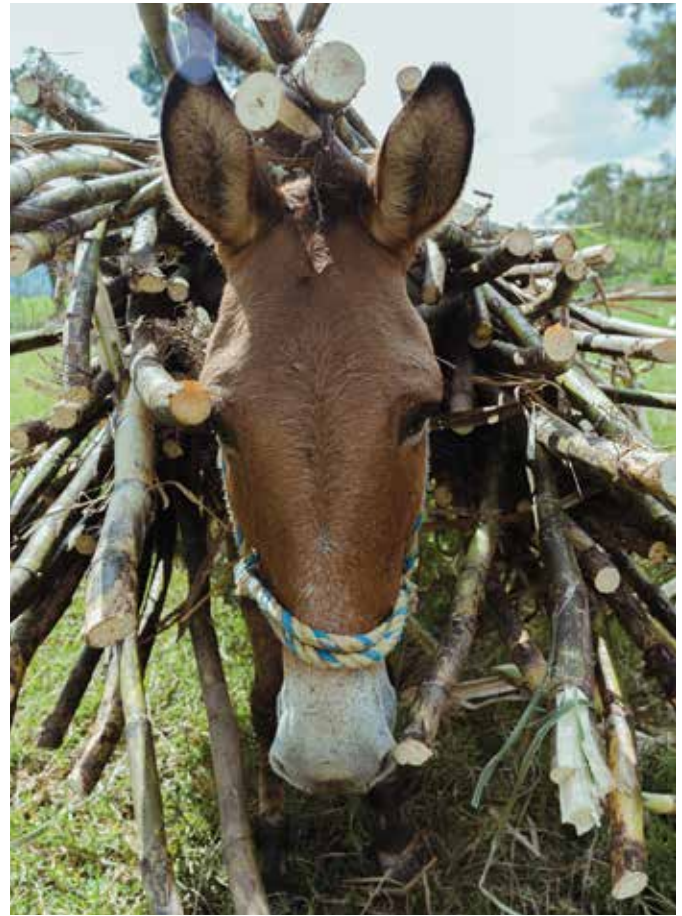
Ser cortero es una labor exigente, e implica estar preparado para lidiar con la tenebrosa pelusa, que, a decir de uno de los corteros, se mete hasta en el alma del cristiano. Su trabajo, además del corte de la vara con el machete, es repartir y apilar por separado las hojas de la palma y las cañas cortadas. Para protegerse de la pelusa, resulta fundamental el uso de camisas de manga larga, guantes, delantal y capucha.

Igual traje le corresponde usar al segundo grupo de trabajadores del corte, los llamados alzadores, cuya tarea consiste en levantar las cañas del suelo y asegurarla en el transporte, que en el caso de nuestra región se refiere a las mulas. Sobre el lomo de estos animales, aperados con enjalmas de cuero y tela, se instalan las angarillas, orquetas de madera o hierro en los que puede acomodarse una cantidad de cañas de alrededor de los 120 kilos, una carga que será llevada hasta un transporte de motor o directamente hasta la ramada del trapiche, donde será recibida por los descogolladores, cuyo trabajo es separar la semilla de la caña que entrará al molino.

Un elemento tradicional y sustantivo al cultivo es el machete cañero. Se trata, a decir verdad, de una adaptación del machete de corte tradicional; se afilan ambos lados de la hoja, uno para cortar y otro para deshojar.









El trapiche

Las Malvinas es el nombre de la finca ubicada en la vereda Cabecera de Mogotes. Su propietario, Elkin David Durán, nos recibe con ese gesto socarrón tan propio del campesino de estas tierras, donde la frase inconfundible, «¿y a estos qué los trae por acá?», se vuelve un gesto de difícil separación entre la amabilidad del anfitrión y la molestia de tener que dejar el oficio.

En Las Malvinas funciona un trapiche de la vieja guardia. Las paredes de bahareque donde alguna vez sobrevivió un pañete de cal hoy están cubiertas de hollín. El trapiche no para un instante de emitir su quejumbroso tatarreo, tan propio del sistema de una máquina que, según nos dice el dueño, lleva más de 60 años funcionando, desde que su padre la trajo nuevecita de un pueblo de Boyacá. La máquina sustituyó el antiguo sistema de molido en que se empleaban bestias para mover la *chata*, como se conocía al primer sistema que se usó en el sector, en épocas de molienda, acompañado por lo común de guarapo y comilona.

«Este trapiche es tantico diferente a los más modernos, sobre todo por la cantidad de caña que se puede moler. Se mueve con motor diésel, que fue la última cosa que se le cambió, porque antes era de gasolina, y salía muy caro, y es más ruidoso. Las calderas, o fondos, también son de las antiguas, y los desfuegos no tiran igual que uno moderno, y por eso se acumula tantísimo vapor acá adentro», explica el dueño, que a su tiempo ejerce de panelero o templador, el último escaño de la escalera de acciones que hacen parte del proceso de elaboración de la panela, o chancaca, como la conocen en Ecuador y Bolivia.



«Acá se muelen aproximadamente 12.000 o 13.000 kilos de caña al mes. Es una producción muy pequeña, y, pues, digamos, es para los mercados locales. Esto produce de 120 a 130 cargas. Una carga son seis cajas de panela, y se mantiene ya casi que por necesidad, porque apenas da para pagar los jornales de los obreros, la alimentación y un saldito para los gastos de la casa», agrega el dueño.

En la misma jurisdicción municipal de Mogotes, que poco a poco ha venido introduciendo la caña en sustitución directa de los cultivos de fique, que por generaciones marcaron el derrotero agrícola de la zona, se encuentra un trapiche en que la presencia de la modernidad es evidente. Basta con ingresar al sector donde inicia el proceso a cargo del llamado prensero, rayador, tallador o metelón, cuya función es recibir la caña de los cargadores e introducirla en la boca del trapiche, empujándola para que llegue a las prensas extractoras. Para tener certeza de que el proceso es distinto, los vapores son extraídos y conducidos hacia la chimenea; podría decirse que esta es la causa de la contaminación olfativa que inunda la zona panelera.

Los procesos del trapiche son casi idénticos. Una vez extraído el jugo de la caña, el bagazo pasa a unas bodegas donde se mantiene hasta el momento en que los recibidores se encargan de usarlo como combustible de las hornillas que alimentan de manera permanente las tres secciones de pailas en las que, de manera consecutiva, se va melando el jugo. Esta labor está a cargo de los llamados hornilleros, que, con ayuda de los cazos —grandes cucharas—, mezclan y mueven el producto de paila en paila, hasta tenerlo a punto y dejarlo a disposición de los paneleros, que hacen la tarea final de moldear y empaçar el dulce producto que llamamos panela.

Panela para el mundo

Resulta curioso que la primera empresa exportadora de panela en Santander no se encuentre precisamente en la zona de mayor producción en la región veleña, sino en el municipio del Socorro, puntualmente en la vereda Berlín, a un costado de la carretera central.

Se trata de la industria panelera Santa Isabel, que lleva el nombre de la misma finca donde se encuentran sus modernas instalaciones, y en donde su propietario, Luis Alberto Arenas Silva, y sus hijos elaboran, moldean, empaican y exportan el producto a Estados Unidos, España y Chile, sus principales compradores.

«Nuestra empresa difiere en muchos aspectos del sistema de producción artesanal y de media tecnología que opera en todo el departamento. Son varios los factores diferenciadores. El primero de ellos tiene que ver con el acarreo y el transporte. Nosotros no utilizamos bestias en el proceso, porque el primer requisito que debemos cumplir para exportar el producto es la asepsia extrema; y el riesgo de los animales radica en que las heces de las bestias son altamente contaminantes, de manera que todo el sistema de acarreo tras el corte es mecánico. Ya luego la caña llega a las máquinas molidoras, que en realidad son un trapiche tecnificado, con los pisos y las paredes de cerámica, donde siempre hay un operario realizando trabajos de aseo», afirma Luis Alberto Arenas, a un tiempo con orgullo y amabilidad.

Y continúa con su presentación: «Otro factor que influye en nuestro producto es que acá se trabajan las 24 horas; los hornos no paran un minuto, y eso es esencial para el producto final, porque se mantiene homogénea la miel panelera en color y textura. Si se apagara el mero proceso de encendido y puesto a punto, se generarían cambios en el producto final, lo cual se evidencia en las condiciones organológicas de la panela. Sumando valores, en la zona de moldeado y empaque tenemos la mayor concentración de operarios, porque el proceso es más manual; y puntualizo en un hecho: absolutamente todos los operadores gozan de condiciones laborales superiores a las dictadas por la ley, porque estamos convencidos de que la satisfacción del trabajador se refleja en la calidad del producto que sale al mercado».

Finalmente, cabe mencionar que los moldes diferentes al de la panela cuadrada que conocemos en Colombia obedecen a los hábitos de consumo de cada país. De manera que, por ejemplo, la panela Goya que se vende en el mercado español es redonda o cónica, mientras que la que llamamos fraccionada, y que lleva la marca Mi Tierra, tiene su mercado latino en los Estados Unidos.

Este es el que podría llamarse el dulce entorno de la dulce panela, que tiene también, no obstante, sus notas amargas en la desesperanza, en el infortunio del trabajo de la dulce caña.



■ La industrialización de la panela hoy le ha permitido abrirse caminos en los mercados internacionales.







El fique, un tejido trenzado en la historia de Santander

Cultura, historia, fique y región son sinónimos en el Santander guanentino, es decir, en el Santander de la montaña, el de los guanés, el del Chicamocha, el de nuestras raíces. Seis pueblos llevan en su sangre el arraigo y la correspondencia hereditaria de esta fibra natural extraída a partir del desfibrado de la penca de la planta *Furcraea andina*, que, a pesar de los fuertes golpes a su economía, insiste en hacer parte del producido agrario de Curití, Mogotes, San Joaquín, Aratoca y San Gil, las principales tierras figueras del departamento.

Cuando se visita cualquiera de los museos existentes en la región, donde se conserva y se rinde homenaje a la historia indígena de Santander, no hay uno que no tenga en su haber el tejido guane, y sus referentes en el fique y el algodón como las bases primarias de vestidos y usanzas del diario vivir. De esa cultura ancestral llama la atención que son muchos los elementos que se conservan para el trabajo del tejido, y que se incluyen con mínimas variaciones, desde los mecanismos de “peinado” de la fibra hasta el hilado.

Tras los primeros usos, especialmente en la elaboración de vestidos y empaques básicos, a partir de la segunda mitad del siglo XVIII y hasta buena parte del siglo XX, el principal producto del fique fue el de los empaques, con la altísima demanda que implicaba el transporte interno y la exportación del café, en el llamado costal de fique, elegido, probado y aprobado por todos los mercados en virtud de la neutralidad de la fibra para conservar el fruto, sin incorporarle variaciones en su olor y sabor naturales.



Plantación adentro

Para conocer los detalles de esta producción, se visitaron los cultivos de fique de la vereda Pitiguao, del municipio de Mogotes, donde el destacado cronista de la tierra Luis Enrique Figueroa Rey aseguraba que se cultivaba el fique con las pencas más largas del planeta. En sus narraciones sobre este lugar no dejaba de contar la historia de un campesino que se infartó al oír por primera vez la voz de un locutor que saludaba a través de un radio transistor que el profesor había llevado al poblado, asegurando con terrorífica expresión que en esa caja tenían encerrado al mismísimo satanás.

Entre los cultivos encontramos a tres campesinos cuya fisonomía revela la esencia del santandereano de piel curtida por el sol, claros indicios de su capilaridad extrema, y los ojos zarcos tan propios de nuestras montañas. Cada uno cumple su rol: el cortador, el apilador y el operador del desfibrador.

Nos explican que la planta se siembra, que se comienza con los primeros cortes a los cuatro años, y se garantiza que, por los próximos 40 años, cada cuatro o cinco meses tendrá disponibles las cinco pencas que se cortan por planta. «Estos cultivos seguro que los sembraron nuestros padres siendo muy mozos, y todavía nos siguen dando pa comer. Esta es una matica muy noble para el campesino, a pesar de que con la llegada de los costales de plástico el negocio cayó mucho, pero todavía sigue teniendo importancia», asegura José del Carmen Corzo, encargado del corte de las pencas.

Antonio Pereira es el operador de la máquina desfibradora. Aprovechando el momento en que debe aplicarle el ACPM a su máquina, nos cuenta: «Antes, el desfibrado era mucho más complicado: se usaba



un canuto de guadua por donde se metía la penca; el ayudante lo cerraba haciendo presión, y el desfibrador lo pasaba varias veces hasta quedar con la sola fibra en sus manos. Hoy día usamos este aparato que internamente tiene unas cuchillas que se van moviendo de manera sincronizada, rajando la penca de manera secuencial, de modo que yo solo tengo que empujar la hoja y mantenerla firme hasta que pase al otro lado totalmente hecha fibra».

José es el apilador; su voz no logra superar el ruido de la máquina desfibradora, de modo que no es posible reconocer su apellido. Lo que llama la atención (y puede ser una de esas conclusiones a las que se llega a primera vista) es que es imposible que en todo el perímetro de lo que corresponde a las áreas de cultivo y trabajo del fique exista el blanco, en cualquiera que sea la prenda de vestir. Solamente abrazar el acopio de pencas recién cortadas o trasladar las fibras a los colgaderos para iniciar el secado inicial se traduce en recibir de la planta la savia, que lo tiñe todo de un color indefinido, que bien podría ser la suma de todos los verdes.

«La hoja no es que rinda mucho, y por eso en este oficio uno no para un instante de cortar y cortar, porque en promedio de una arroba de penca cortada se saca un kilo de fibra. Lo demás es puro bagazo o *cabuyasa*, que por acá se les da a los cerdos o se usa para abono», acota el señor Corzo mientras, con una sonrisa donde asoma un casquete de oro puro, nos asegura que él nació hace 67 años en medio de un cultivo de fique en Pitigao.

Ecofibras: una apuesta de región

Cuando se llega a Curití, nombre que, de acuerdo con algunas versiones de los historiadores, traduce «tierra de los hilos», llama la atención en el parque principal la presencia de una *falla*, esto es un manifiesto cultural y folclórico propio de la región de Valencia en España, que, por alguna razón no muy bien explicada, sobrevivió a una fiesta decembrina, luego de que el alcalde de turno, maravillado por la representación colorida del mundo del fique, decidió no darle el final de fuego que dictaba la tradición ibérica y la dejó instalada en el centro del parque.

Aunque sea propio de nuestras iniciativas macondianas, la falla que representa al mundo del fiquero termina haciendo juego con el entorno donde son muchas las tiendas de artesanías que ofrecen las mil posibilidades creativas que tienen como materia prima el fique.

A pocos metros del parque se encuentra Ecofibras, una organización de carácter comunitario con una apuesta total por la preservación de la cultura y del legado del fique en la región. Allí se comercializa una gran parte del producido de fibra de los campos de los municipios vecinos; se procesan y se elaboran desde bolsos de fina estampa hasta butacos, portavasos, billeteras y costosas obras de arte que, a modo de telas, son adquiridas por los amantes de las expresiones creativas artesanales.

María del Carmen Romero es la encargada de guiar al visitante para compartirle el paso a paso de la transformación de la fibra, desde que se le compra al productor hasta que termina convertida en cualquiera de los productos, la mayoría de ellos con un mercado ya asegurado en México, Estados Unidos, España y Suiza. Asegura que, al ser este un proyecto de beneficio para la comunidad, se busca mantener precios fijos de compra, y se busca también que los socios productores tengan un mercado asegurado: «Hay dos tipos de fibra, la blanca y la que nosotros llamamos manchada. La primera se paga aproximadamente a \$30.000 la arroba, y la segunda, que exige más tiempo de tinturado, aproximadamente a \$24.000 la arroba».



■ En Curití, el relacionamiento con el cultivo y el aprovechamiento del fique se visualizan en cada una de sus etapas en la organización Ecofibras.





La visita guiada inicia con la muestra de todos los tipos de fique que hoy se reconocen en América, que es donde se cultiva. Explica enseguida que el fique de Santander corresponde a las variedades “ceniza” y “uña de águila”, como popularmente se las conoce: «Cuando el campesino entrega la fibra seca, se pesa y se separa. En estas cocinas, cada una de las ollas gigantes contiene anilinas químicas, naturales o artificiales, de acuerdo con el color que se quiera obtener, y es allí donde comienza la segunda fase del proceso, la teñida de la fibra. En la carta de colores de la organización tenemos 64 colores diferentes, de manera que la gama cromática es muy amplia y permite una mayor creatividad para los tejedores artesanos. La fibra original se pasa a las ollas, y allí se hierve aproximadamente durante cuatro horas. Se deja reposar y pasa a la fase de lavado, con agua reciclada durante dos horas, hasta que el agua deje de salir con color. Este proceso se hace en horas de la mañana y hasta el mediodía; a partir de esa fase se lleva a la terraza, donde se cuelga y se deja que el sol haga la tarea de secado natural de la fibra».

Las fases siguientes tienen el encanto de lo artesanal, de la tradición: el peinado de los fardos de fique por medio de una especie de banca a la que se han adaptado unos puntillones clavados a la inversa, y por donde se pasa una y otra vez el bloque de fibra hasta que quede totalmente liso. La fibra que se desprende es la llamada mota residual, a la que se dan dos usos: la fabricación de los tapices artísticos y, en un alto porcentaje, se prensa y se enfarda con destino al mercado de España, donde se usa para ser incorporada en formaletas para la construcción.

El hilado se hace en unas máquinas o tornos eléctricos que convierten la fibra en hilos trenzados de diferente grosor, dependiendo del uso que se le quiera dar. En la rueca manual de total arraigo indígena se procesa la mota que da la fibra para la elaboración de los tapices.

Este hilo es organizado en conos en sus diferentes colores y grosores, con destino a la elaboración de los productos que deben tejerse a mano. Cuando el destino es el telar, se elaboran las llamadas cañuelas, que son instaladas en el telar para ir conformando el tejido de la tela con sus diferentes diseños. En ocasiones se pasan a telares especiales llamados “de cuatro pedales”, con los que se fabrican telas específicas para cierto tipo de productos, y en los que pueden incorporarse otras fibras, como el algodón y los hilos metálicos, de acuerdo con los requerimientos del cliente.

Cuando se conoce la intimidad de este producto que lleva la santandereanidad en sus venas, no abiertas a todas las miradas, nos sentimos invitados a adquirir con orgullo estos bellos productos del fique de los guanés: el hilo mismo de nuestra historia.





El tabaco o el romancero del olvido

Aurelio Martínez Mutis puede considerarse el poeta esencial de la tierra, así muchos hoy día no tengan idea de tan letrado cantor. Mutis, entre sus inspirados versos, un día compuso una extensa oda al cultivo que por entonces ocupaba manos, familias y poblados enteros de las montañas santandereanas: el tabaco.

Quizás en un futuro nadie recuerde que en Santander se cultivaba y se exportaba una gran cantidad de tabaco. Sin duda, esas cifras serán subrayadas como exageraciones numéricas, pues, de no ser por los reportes consignados en estadísticas oficiales, sería difícil creer que en 1850 se enviaron con destino a Alemaniás 16 millones de libras de tabaco prensado.

Aurelio Martínez Mutis escribiría extensas líneas rindiendo tributo a su tierra santandereana, pero su *Romancero del tabaco* se convertiría en el himno esencial de esta hoja, cuya partida de bautizo se la disputan los dominicanos, los cubanos y, con aplicados argumentos, los colombianos, en especial, los hijos del Gran Santander, quienes manifiestan que en las Crónicas de Indias los primeros comentarios sobre esta planta se remiten a Ambalema y Girón.

De hecho, en uno de estos valiosos escritos que reportaban los encuentros desarrollados a cada paso de conquista, se hablaba de una extraña tribu que era la mismísima representación de los cuadros del demonio, ya que sus bocas expe-
lían fuego vivo y bocanadas de humo.

Como la curiosidad mató al gato, más tardarían los osados aventureros en dejar de lado el componente mítico y arriesgarse a probar esa extraña hoja de fuego y humo, con lo que descubrieron las sensaciones de bienestar que brindaba y el vigor que aseguraba a la hora de extender las fuerzas por los largos desplazamientos en tierras de nadie.

El tabaco se convertiría muy pronto en un hijo de las tierras conquistadas, que en justo retorno llegaría a conquistar a los países invasores. El tabaco pasó a ser uno de los primeros renglones de la economía republicana y, por ende, uno de los sectores a los que el gobierno alcabalero le pondría la lupa, para extender hacia su comercialización las más pesadas cargas tributarias.

Tabaco y revolución adquirirían una hermandad de sangre, cuando por cuenta de estos infortunados intereses se dio el alzamiento de los comuneros en la población del Socorro, que para la época era capital sustantiva del comercio de la hoja en toda Nueva Granada.







Camino, tabaco y progreso

La consolidación de la República en la segunda mitad del siglo XIX tuvo en el tabaco a uno de los grandes protagonistas tanto del bienestar de la región como del desarrollo de una sociedad pujante y progresista.

Riqueza estatal y tabaco fueron de la mano en el afianzamiento de la República. Los reportes de hacienda de la época indican que la supervivencia del aparato estatal estaba ligada al comercio del tabaco y los impuestos que de esta industria se generaban. Es preciso recordar que el tabaco era monopolio de Estado, de modo que este decidía en aspectos como áreas de sembrado, tipo de tabaco y costos de venta.

A finales del siglo, la necesidad de facilitar la comercialización de la hoja, así como de otros productos nada despreciables en su aporte a la economía de la región, como el café, los sombreros y la quina, dio lugar a los llamados «acuerdos de caminos». Con estos, el Estado licenciaba la construcción de los trazados, a cambio ya fuera de tierras o de los derechos de peajes en diferentes puntos del trazado. Se cobraba el tránsito por peso, por usuario y por la bestia transportadora. En esta comisión serían muchos los migrantes daneses y alemanes que llegarían a Santander; uno de ellos, Geo von Leng-erke, alcanzaría condiciones casi míticas que hoy todavía prevalecen alrededor de su nombre.

Dos hechos se sumaron a esta cosecha de bienestar para la región, que venía sobreponiéndose a los estragos de la guerra de los Mil Días, que no solo afectó la economía de la población en general, sino que en su momento desaceleró las dinámicas en ascenso desde mediados del siglo XIX. El primero de ellos fue el de los ingresos que, vía indemnización, se recibieron en el departamento como parte de los pagos recibidos tras la entrega del territorio panameño a los estadounidenses. El segundo, el auge de la industria tabacalera, no solo con el incremento del consumo interno y el nacimiento de fábricas de cigarros y cigarrillos, sino con la exportación, que alcanzaría cifras que nunca volverían a superarse.

A tabaco y medio del país

En 1919, el Estado colombiano tomó una decisión que repercutiría en la ampliación del abanico de opciones para un cultivo que hasta entonces tenía como centro de su desarrollo a muy pocos departamentos del país; medida que repercutiría en el nacimiento de un nuevo esquema de funcionamiento del sector. Hasta entonces, la industria estaba regida por el Estado, que determinaba todos los aspectos relacionados con el cultivo, desde áreas y condiciones del mercado hasta los referentes tributarios conexos a la industria.

Es en este marco en que ve la luz Coltabaco, empresa que nace en el seno del llamado Sindicato Antioqueño, y perdura exactamente 100 años, si se tiene en cuenta que en 2019 cerró operaciones, con lo que dejó tras de su nombre una historia de expansión y bienestar para las regiones donde hizo presencia. Entre estas, Santander fue una de las más beneficiadas, tanto por el hecho de ser el principal productor nacional como por su papel como difusor de la industria hacia el resto del territorio nacional. El rol de Santander era tan marcado en esta industria que se podía asegurar que en cualquier región del país donde hubiera tabaco había presencia de algún santandereano. Con certeza, se puede decir que el tabaco no es un producto que cualquiera puede sembrar; el tabaco es una cultura, y ese es el factor diferenciador para la región que quiera entrar en el circuito. Con la mata debía venir la cultura del tabacalero, y allí Santander marcaba en punta; les llevaba tabaco y media de distancia a otras regiones del país.



■ El caney garantiza las mejores condiciones ambientales para un secado homogéneo y controlado de la hoja del tabaco.



La familia y la tradición tabacalera

Son muchas las historias que tienen al tabaco por protagonista, algunas de ellas cargadas de alegrías y otras de tristeza, pasadas por el tamiz de la desilusión y de la despedida de un producto identitario del santandereano.

Cabría aquí la analogía a las primeras líneas de *Cien años de soledad*, donde se traza un hilo conductor permanente en toda la historia, en que la memoria se convierte en el actor principal de los devenires allí narrados. En ese sentido, y en parangón con las letras del maestro García Márquez, hay que trasladar letras y tiempos al encuentro con la familia Almeida, que hoy, en su finca El Mandarino, en la vereda Espinal Bajo del municipio de Los Santos, podría ser la protagonista de esta resurrección de los tiempos, cuando, cien años después, frente al pelotón de lo que fueron los buenos tiempos, los Almeida dicen soñar con el retorno a los tiempos en que el tabaco cosechaba bienestar y porvenir.

«El tabaco se ha venido acabando, pero yo todavía soy perseverante en su cultivo, porque esto es lo que aprendí de mis mayores; es lo que me permitió sacar adelante a mi familia; tener esta casita, que procuro mejorar con los beneficios de cada cosecha. Esto es más que una forma de subsistencia; es realmente mi propia vida y la de mi familia», asegura Leonardo Almeida.

Oír de su propio protagonista la cita permanente de la familia y su relación con este cultivo abre las puertas precisas a uno de los versos que componen el *Romancero del tabaco*, de Martínez Mutis, cuando se da fe de la relación con la siembra del plantío:

Y por eso, la familia,
con su abolengo de campo
donde hay cien generaciones
de labriegos virgilianos,
se dispone toda, el joven,
la moza, el niño, el anciano,
y hasta el perro diligente
y el gato aterciopelado,
a quemar, con la liturgia
de un rito helénico y sacro,
la tierra en que ha de ponerse
la semilla del almácigo.





En el proyecto de la familia de los esposos Leonardo y Luz Helena Almeida, todos tienen su vínculo cercano con el tabaco, desde sus padres, que trabajan junto con sus dos hermanos menores, un cultivo con su propio caney, hasta los obreros, que son contratados en la misma vecindad de la vereda, y, por supuesto, su familia más próxima, entre la que destaca su hija mayor, Silvia, profesional en Producción Agroindustrial de la Universidad Industrial de Santander. Silvia asegura que el esfuerzo de su carrera es un paso más que se propuso dar para llevar su conocimiento al cultivo del tabaco, que, según afirma, lleva enquistado en lo más profundo de su corazón.

«El tabaco hoy día puede decirse que es un buen negocio. En nuestro caso, podemos decir que toda la producción ya tiene asegurada su comercialización, y el pago es bastante bueno. Hoy se está pagando casi a \$350.000 la arroba de la hoja de arriba; en cuanto al que llamamos “capote”, su promedio de venta es de \$200.000 la arroba. La picadura la están pagando a \$120.000, y una hoja que queda al final de la cosecha, y que llamamos “rugosa”, se vende a 80.000 pesos la arroba», resume Leonardo.

Para Leonardo Almeida, el cultivo del tabaco no es exigente en lo que tiene que ver con los costos de producción: «Se corta rápido, y no exige muchos insumos agroquímicos; pero sí se requiere conocimiento y mucho cuidado, porque es muy sensible en su fase de secado. Hay que resguardarlo del exceso de calor, y por eso la altura del caney es fundamental; también del frío o de la neblina, y por eso tenemos las cortinas, que son unos plásticos que, tan pronto comienza a sentirse el helaje, se bajan para aislar el caney del exterior, y eso requiere vigilancia constante. El control de la hoja en el caney es fundamental, porque si no está correctamente seco, al plancharlo se vuelve una sola arruga que daña la hoja, y si se pasa de secado, al pasarle la mano, se desborona».

Comprobar el conocimiento del experto corrobora una frase que alguna vez se le oyera al académico santandereano Abdón Espinosa Valderrama, cuando manifestaba que, si se llegara a acabar el tabaco en Santander, desaparecería también el tabaco en Colombia: «El espíritu del tabacalero se lleva en la sangre, y es un don heredado de generación en generación, de familia en familia, puesto que todos, desde el más pequeño hasta el anciano, tienen algo que aportar en el proceso. Si no atendemos la manera de hacer preservar la tradición, cuando los mayores partan a su viaje final, se acaba la tradición, y la hoja del tabaco será parte de la historia de nuestro país».





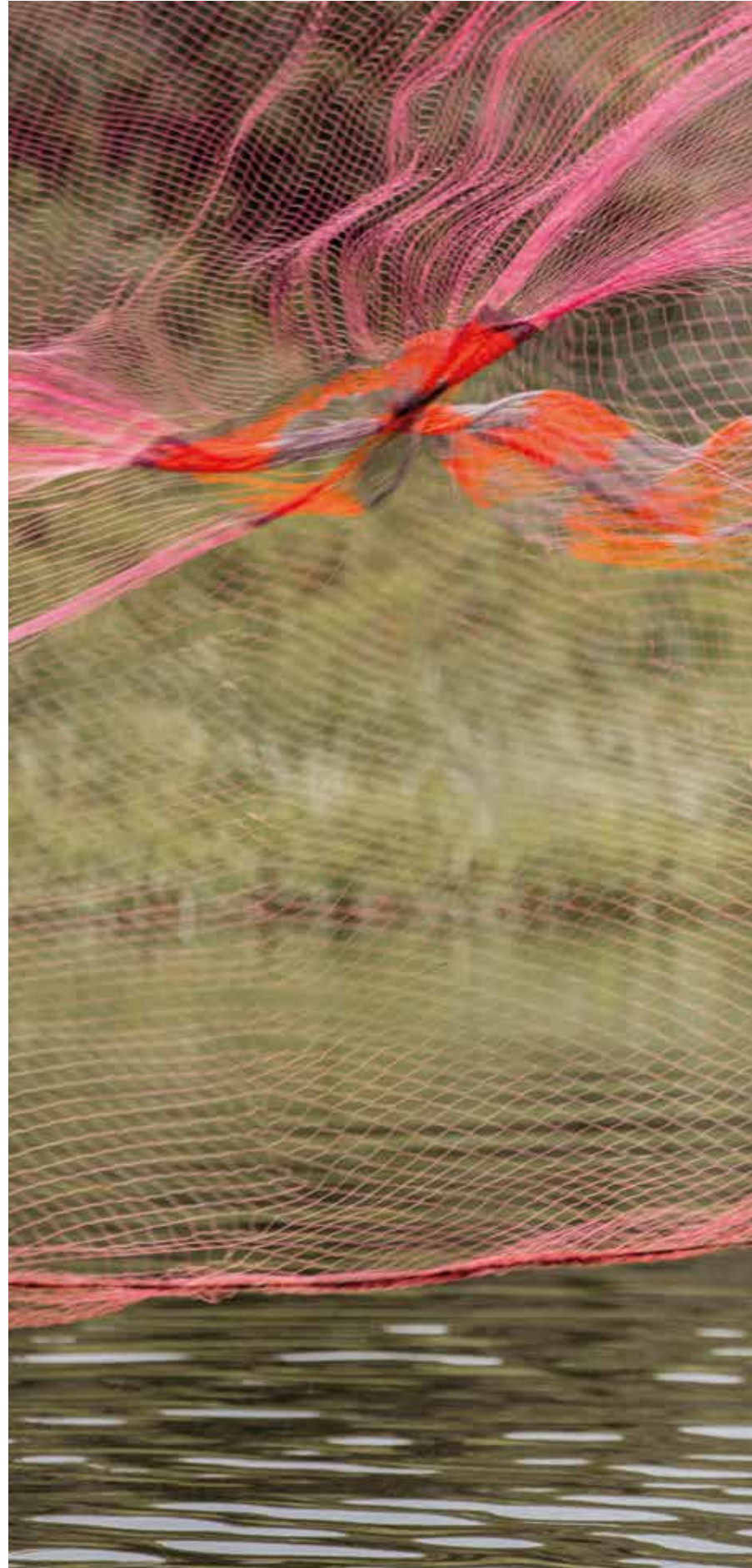
La red está vacía

Pacífico Ayala es un hombre de río. Desde los ocho años se hizo pescador, como a su tiempo lo hicieron su padre y su abuelo. Hoy tiene 52 años, lo que quiere decir que ya suma 44 años de hacer del río una extensión de su vida, un eterno peregrinaje de abundancia y de escasez, de alegría y frustración, de conocimiento sin fin de los secretos y del conocimiento no académico de una ciencia más allá de la ciencia, de la experiencia y del tanteo de la suerte, y en sí de la suma de elementos que constituyen el pénsum que debe cursar quien pretenda decir que conoce de este oficio ancestral.

En su haber como pescador, ha vivido como el que más los tiempos que él llama de la agonía de un oficio; y lo dice con la seguridad que le dan las cifras y los resultados que a diario debe confrontar para suplir la base que le asegure el bienestar propio y el de su familia: «Cada día se hace más difícil vivir de la pesca; ya con control o ya sin control, no tenemos otra alternativa que coger lo que se pueda del río, porque esto no es de tonos grises; o es blanco o es negro; o pesco y tengo para comer, y darles de comer a mis hijos; o me acojo a los controles de tamaño, peso, respeto a las vedas, y me muero de hambre». Mi padre me contaba de los tiempos en que en el río y en la ciénaga se cogía el sábalo, un pescado inmenso de escamas, como el bocachico, tan grande que podía voltear una canoa. Yo no lo conocí, porque se extinguió hace un tiempo. Asimismo, mis hijos les contarán a mis nietos que alguna vez hubo un pescado muy grande llamado bagre, y que ya no se ve sino en las láminas de las chocolatinas, porque desapareció del río; lo acabamos porque tocaba sacarlo por simple necesidad».

El pescador narra estas historias con un marcado dejo de angustia y desazón, haciendo claridad en que no es solamente culpa del pescador, sino que existen razones mucho más poderosas y con las cuales no se puede pelear; se trata de razones políticas o de gobierno, o temas que competen a grandes grupos económicos que, sin prestar importancia al futuro de la vida, del río, incluso de la supervivencia de las próximas generaciones, dan vía libre a proyectos dañinos para el medioambiente.

El pescador enumera algunas de estas causas: «La construcción de los embalses es un daño irreparable. A lo largo del Magdalena se han construido 35 embalses que lo que hacen es reducir las cuencas y la profundidad y provocar el calentamiento de las aguas; y ustedes deben de saber que, si el agua se calienta, el pescado no sobrevive, y debe salir a buscar aguas más templadas. En otras partes, como en la industria de la palma, se cierran las bocas de las ciénagas para secar los bajíos que se forman en verano, y al tiempo meten búfalos que se tragan lo que se topan. Por ejemplo, al comerse cierto tipo de plantas, el pez pierde las zonas dedesove, y al tiempo las nuevas crías quedan sin lugar de protección, y se vuelven más vulnerables a los enemigos naturales».









- El control sobre la talla del pescado y el seguimiento riguroso de las vedas, por ejemplo, con el bagre rayado, son garantías de preservación de la pesca artesanal.

Sin anzuelo ni atarraya

«Hoy los pescadores nos hemos visto obligados a utilizar métodos de pesca que sabemos que no son los adecuados; pero, como repito, es un asunto de hambre. En otros tiempos se usaba el anzuelo, se tendían líneas, y luego se iban recogiendo los resultados, sobre todo para la captura de algunas especies que no caían con la atarraya —continúa Ayala—. La atarraya también daba resultado. Uno se juntaba con otros compañeros de pesquería y armaba lo que llamábamos una *corrleja*, que se trataba de rodear el banco de peces y lanzar la red todos al tiempo. A unos les iba muy bien; a otros, regular, y otros no sacaban nada. Pero el resultado final se compartía entre toda la gallada».

Hoy en día el pescador utiliza métodos no tan convencionales de pesca artesanal, como el chinchorro, la chinchorra, el mallón y la rebo-cera. Todas son redes; mas se diferencian en el tamaño del espacio tejido. La chinchorra tiene el tejido más grande, de unas dos pulgadas, y se usa para la pesca del bagre y del blanquillo, mientras que la barbulera tiene una pulgada de ancha, y es especial para la captura del nicuro o barbudo. Hay trasmallos en que el tejido es mucho más cerrado, y ahí cae todo lo que pase por donde se tienda, lo que le hace mucho daño a la pesquería, al acabar con los ejemplares jóvenes y afectar la población de una manera drástica.

El pescador en este momento detiene la mirada en la llegada de un grupo de pescadores, que, a bordo de la motora, se acercan al muelle de venta, como llaman al sitio donde los intermediarios realizan la compra del producido, y explica someramente cómo se desarrolla el negocio: «El precio del pescado está ligado con el tamaño; por ejemplo, el que llamamos bagre grueso es aquel que pasa de 7 libras, un tamaño pequeño, si se tiene en cuenta que en otras épocas se cogían ejemplares de más de 30 libras, y el promedio no bajaba de 20 a 25 libras».


Amplía la explicación al caso del bocachico, del que dice que hoy día, cuando se tiene la suerte y se cogen pescados de 25 cm, parecidos —según él— al que traen de Argentina, el precio pagado es de casi \$4.000 la libra: «Y de ahí va bajando el precio hasta los \$1.000 por pescado, que toca vender por sarta para que dejen algo».

El Magdalena es sin duda uno de los máximos proveedores de pescados de río de Colombia, y las principales especies son el bocachico, el bagre rayado (endémico de este río), el blanquillo, los moncholos, la picúa, la doncella, el comelón y el besote. La historia triste detrás de la vida del pescador en Colombia la confirman las estadísticas comerciales: el 78 % del pescado que se consume en nuestro país es traído del exterior.

«Esta labor es muy dura; un pescador inicia una jornada normal tipo 8:00 de la mañana después de desayunar, y termina 40 o más horas después. No hay tregua, solo cuando ya se tiene la mínima uno le afloja, porque sabe que por lo menos ya se tiene la base; pero obviamente se debe hacer un mayor esfuerzo si uno quiere que quede algo para la ropa de los pelados o para tomarse una fría el domingo. Pero como están las cosas, por más que uno se le pegue a rogarle a san Pedro, el santo patroncito de los pescadores, para que lleguen los tiempos de una buena subienda, nuestros hijos no van a poder vivir de la pesca; eso se lo aseguro».







Danos hoy nuestro pancoger de cada día

La plegaria por excelencia de los católicos reza en uno de sus apartes «danos hoy nuestro pan de cada día...», lo que evidencia la solicitud por asegurar el sustento del diario vivir. Este sustento se conoce como “pancoger” en el glosario del universo agropecuario, que no es algo distinto de la suma de productos que conforman la base alimentaria de una familia en un determinado lugar, acorde con la cultura gastronómica que sustenta su supervivencia y su bienestar, lo que algunos tecnócratas han dado por llamar “seguridad y soberanía alimentaria”.

Es importante dejar en limpio que ese pancoger es cultural, geográfico y social, y tiene un rostro: el del campesino que rebusca entre la tierra la papa enraizada, que va encostando casi que una a una; el rostro del maicero que, con la cara y los brazos cubiertos, intenta evadir la terrible pelusa de urticante manifiesto; el del gesto de fuerza compartida al momento de arrancar el tallo de la yuca; la muestra de cariño de la señora que va arrancando los tomates con la suficiente sutileza para no estropear la frágil piel de rojo carmesí; el trabajo conjunto de la familia que limpia las eras donde se extienden las líneas de matas de frijol, o la fuerza suprema del cortador de racimos de plátano en laderas de difícil equilibrio.



Pero es también pancoger el ordeño de la vaca Margarita en un amanecer frío; el pescador que lanza una y otra vez su atarraya al paso lento del canoero ribereño, o el que cumple la ingrata tarea del matarife y asegura la carne que surte la pesa del mercado.

En el páramo, el pancoger lleva el nombre de la cebolla junca, que no logra vencer con su helado abrigo las callosas manos del cultivador; de la papa criolla; de los inigualables verdes de los cultivos de zanahoria y papales en flor; el arreglo de los racimales de ajo cortados con destreza y experticia, que solo la fuerza de los tiempos dedicados logra confirmar en tan duro trajín. El pancoger en el páramo se lleva a lomo de mula para vencer la dureza de una montaña que apenas emerge entre la neblina omnipresente.

A orillas del río, en los calurosos territorios de la geografía del Magdalena Medio, el pancoger tiene nombre propio en el plátano que se convertirá en el patacón pisado; en la yuca “mona”, como llaman los conocedores a la que habrá de convertirse en una seda que se extiende en maridaje perfecto con el suero *atoyabuey*, para acompañar el bocachico frito, pues el pan de harina lo reemplaza con acierto una buena yuca o un ñame bien cocido.





Si hablamos de los territorios de la montaña, que de alguna manera representan en su amplio significado lo que somos como santandereanos, el pancoger tiene un rey: el maíz. Con sus granos se prepara la arepa que acompaña el caldo del desayuno, la mazamorra con panela que alimenta a los pelados, las chorotas del mejor sancocho de todo los Andes, los ayacos y los tamales que complementan los platos del día, y, si hiciera falta agregar algo, habría que decir que no hay ajia-co santandereano en que la mazorca no sea de capital presencia, junto con las guacas.

Cuando se repasen las páginas de este libro, se entenderá a cabalidad una de las principales razones que motivaron la realización de sus páginas con olor y sabor a campo. El mundo entero vivió la condición que impuso la pandemia de la COVID-19, y el pan nuestro de cada día, nuestro pancoger del páramo, de la ribera o de la montaña, nos lo garantizaron las manos de pescadores, campesinos y cultivadores, que no pararon un solo día en su genuflexión de honor y responsabilidad con la tierra, el arado y la atarraya.








3

**Sembrando
saber**





El Ipred: Sembrando saberes por el campo

Por Iván Darío Porras Gómez, catedrático en las
áreas agropecuaria y agroindustrial del Ipred.

El orgullo de llevar la marca UIS es un hecho que se evidencia tanto en la región como en el país y fuera de este. Ya de por sí hacer parte del principal centro universitario del oriente colombiano es una razón que inflama de orgullo el corazón de quienes vencieron los exigentes procesos académicos y hoy ostentan un título con la impronta UIS.

La Universidad Industrial de Santander nació en la década de los cuarenta, como eco de un sinnúmero de circunstancias que ligaban territorio y necesidad de conocimiento. Surgió frente a la construcción de un territorio que así lo reclamaba, como muy bien lo ilustrara el gobernador de la época, Rafael Ortiz González: «La creación de la Universidad traza la línea crucial entre el Santander viejo del pasado y el Santander fuerte del futuro».

Y la UIS empezó a hacerse grande. Desde la primera Facultad de Ingeniería Química, se suman en 1953 y 1954 las de Ingeniería Mecánica y Eléctrica. Esto bajo el amparo de la presencia prestigiosa de un importante número de profesores extranjeros, que con su ciencia y saber dieron el toque diferencial para posesionar a la UIS en el panorama del saber nacional.



■ Aspectos cotidianos registrados en la sede UIS Socorro.

Un poco más de veinte años después, en la cúspide de la ola, en su reconocimiento como el primer centro universitario del oriente colombiano, y en concordancia con las políticas de descentralización y extensión hacia las regiones, en 1977 se crea el documento base para el estudio y la implementación de los programas de enseñanza a distancia. Esto fue organizado por el Centro de Educación a Distancia (Cedeuís), bajo el amparo normativo del Acuerdo del Consejo Académico N.º 165 de 1978, en el marco de lo regido nacionalmente bajo el nombre de Sistema de Educación Abierta y a Distancia (SED), implementado durante la presidencia de Belisario Betancur Cuartas.

En 1983, durante la rectoría de Jaime Luis Gutiérrez Giraldo, el profesor y ensayista José Fulgencio Gutiérrez, un humanista formado bajo la égida del amor por la región que le inculcara su padre, lleva a feliz término el proyecto de creación del Centro de Educación a Distancia (Cedi), con las tecnologías Empresarial Agrícola y Pecuaria. La UIS puso sus ojos en la región y, en particular, en el campo santandereano.





Sede UIS Barbosa

Luz propia a las regiones

Un año después, el 7 de septiembre de 1994, el Consejo Superior, mediante Acuerdo N.º 057, convierte el Cedi en el Instituto de Regionalización y Educación a Distancia (Iredi), durante la rectoría del médico Jorge Gómez Duarte. Este nuevo proyecto abrió las puertas para que los estudiantes de las regiones pudieran cursar en sus ciudades el llamado ciclo básico y terminaran posteriormente sus carreras en la sede central.

El municipio de San Gil fue el escogido para iniciar al proceso; sin embargo, fue un grupo de líderes del municipio del Socorro con voluntad ciudadana y política el que se adelantaría a las decisiones institucionales ya tomadas, y propondrían, mediante el ofrecimiento de una sede, que fuera este municipio el centro de esta apuesta por la regionalización. Con 120 estudiantes aspirantes a los programas de las facultades de Ingenierías Fisicomecánicas y Fisicoquímicas, se consolidaría así la presencia de la UIS en las regiones, en una lucha que recordaría las hazañas y el liderazgo que, con arraigo, los socorranos izan en sus banderas: el orgullo de llevar en su sangre la impronta de la gesta comunera.

Tras la presencia de la UIS en el municipio del Socorro, la seguirían Málaga, Barbosa y Barrancabermeja, además de los CAE de Cimitarra y Lebrija, en un esfuerzo determinante a favor de las regiones y la construcción de una verdadera universidad con sentido y pertinencia territorial.



De esta manera se puede contar la historia del Ipred en relación con su razón de ser, los estudiantes de la provincia, desde el momento en que se inició el proceso de educación a distancia a finales de la década de los ochenta. Los estudiantes egresados de los colegios agropecuarios de la región, la mayoría de ellos de origen campesino, encontraron en las dos tecnologías ofrecidas, Agrícola y Pecuaria, el perfil de identificación y el trampolín motivacional para continuar en su relación con el campo, ahora con el valor agregado del saber, en una siembra que les auguraba prosperidad, como se verá en los siguientes testimonios.

Son 38 años de presencia UIS a través del Ipred en las zonas rurales, no solo de Santander, sino de toda la región nororiental, si se tiene en cuenta la fuerte influencia de la Universidad en los departamentos vecinos de Norte de Santander, el sur del Cesar y el sur de Bolívar. Hoy son muchos los líderes del sector que con orgullo llevan sobre sus pechos el nombre UIS, y lo hacen visible en sus proyectos de vida, como gerentes de empresas agropecuarias, empresarios rurales, asesores, funcionarios, alcaldes, concejales y muchos ejemplos más que subrayan el valor ejemplarizante de la academia en el proceso de transformación y construcción del porvenir del campo.





Carolina Aparicio: De vendedora de chance a exitosa empresaria del sector palmero

Necesidad, suerte, estudio, compromiso y equipo son los cinco pilares que, asegura Carolina Aparicio, gerente y propietaria de la empresa Elsagro S. A. S., fueron definitivos en el trazado de los hilos de su vida y le cambiarían definitivamente el rumbo a su destino. Esta es su historia.

«Cuando terminé el bachillerato, obviamente, lo primero era reconocer que debía empeñarme con toda para salir adelante, puesto que mi familia no era económicamente solvente. Fue así como mis primeros trabajos fueron de vendedora de chance, recorriendo las calles de Sabana en una cicla para poder llegar a más clientes; iba y venía ofreciendo el chance, y me iba un poco mejor que estando estacionada en un solo lugar con el puestico tradicional. Luego trabajé en el peaje que queda sobre la vía a San Alberto, un trabajo exigente, pero que me volvió “trucha” en el manejo ordenado del dinero, porque todo era velocidad, acción y respuesta, sin opción de error, porque un vuelto mal dado significaba que me tocaba pagarlo de mi bolsillo, y el palo no estaba para cucharas».



Como se evidencia en este perfil, todo en su joven vida era necesidad. Carolina pasa de vendedora de chance y de su trabajo en el peaje a un fugaz trabajo como controladora de carga en una empresa de transporte; y una nueva situación se suma cuando queda embarazada de su primer hijo.

Joven, embarazada y sin apoyo familiar, encuentra sombrilla protectora en la organización social Casa de la Mujer, que funcionaba en el pueblo, donde busca opciones que le permitan atender su condición. En ese proceso, se entera de la convocatoria de la Fundación Llano Posada, y se postula para acceder a la beca de estudios en la UIS, con una gran limitante, y es que estas becas estaban orientadas a mujeres pertenecientes al sector campesino. Carolina no cumplía con este perfil, aunque no podía desecharse un factor primordial que hasta entonces no le había sonreído del todo: la suerte.





■ Carolina Aparicio supervisando los procesos de corte y recolección del corozo de la palma.



Bienvenida a la UIS

Para comienzos del año 2000, diferentes instituciones educativas establecen convenios con los municipios y otras entidades, como el SENA, la UNAB, la UIS y la Fundación Aurelio Llano Posada, entre otras. Aunaban esfuerzos en procura de abrir posibilidades a la academia en favor del sector campesino regional; y es precisamente en este marco cuando se precipita el nuevo panorama que transformaría el porvenir de Carolina.

Carolina siguió el consejo de postularse para esta beca, y el día de la entrevista coincidió felizmente con la fecha de su cumpleaños, un 13 de febrero. En el proceso, la entrevistadora y encargada de la asignación de las becas se queda mirando su *cédula*, y le dice a la postulante: «Estás de cumpleaños hoy, ¿cierto?». Y después de ratificar el hecho, llegan las palabras más anheladas, pero menos esperadas, dadas las circunstancias: «¡Bienvenida a la UIS!».

«Yo sabía que esta era mi gran oportunidad, y me dediqué de lleno al estudio. Cada clase era como una dosis de oxígeno para mi vida, y me empecé con toda, de manera que mis resultados académicos siempre fueron sobresalientes, por lo que me gané la confianza de los profesores, que siempre estuvieron atentos a mis requerimientos y a apoyarme en todo. Como resultado de este proceso académico, nació Elsagro S. A. S., nuestra empresa, hija de la dinámica curricular de la UIS, dentro del marco del plan de estudios de la carrera de Tecnología Agropecuaria».

Semilla y germinado

«Recuerdo que, dado lo bien que estaba estructurado nuestro proyecto académico, nos sugirieron presentarlo ante el Fondo Emprender del SENA, que asesoraba y prestaba un capital semilla para impulsar iniciativas de emprendimiento. Con el apoyo de un compañero, que luego sería mi esposo, Mario Uribe Correa, así lo hicimos; y digamos que la semillita prendió y germinó en lo que hoy es nuestra empresa Elsagro».

La empresa inicia con un capital semilla de 42 millones de pesos, que fue el aporte del Fondo Emprender del SENA, desembolsados durante el año previsto para empezar a hacer funcionar el proyecto. Carolina recuerda que ese recurso se destinó para la compra de muebles de oficina, algunos equipos de cómputo, el pago de arriendos y salarios del personal de base, como los trabajadores, un agrónomo y un contador, además de publicidad y mercadeo, que también estaban contemplados en la formulación del proyecto, junto con la compra de herramientas, como machetes y guadañadoras. Este recurso apenas si aruñaba los límites para cumplir con las tareas comprometidas.





«Nuestro primer cliente fue Indupalma, y ya de entrada fue un gran reto, si se tiene en cuenta que nosotros éramos una empresa joven, sin experiencia, sin conocimiento real del mercado, y llegar a tocar las puertas de un gigante de esas dimensiones era un reto. Recuerdo ese día que madrugamos para llegar a San Alberto. y, tras mucho preguntar, porque no conocíamos a nadie y no teníamos cita previa, al final nos remitieron a la oficina de Recursos Humanos. Allí contamos con la fortuna de que les llamó la atención nuestra idea de negocios; se comprometieron con ir a conocer nuestra empresa para hacer una evaluación de los alcances que podíamos tener, y naturalmente nos pidieron una propuesta de servicios. Esto ya era en realidad como se manejaban las cosas en el sector empresarial, y *acá es donde la UIS vuelve a ser capital, porque, primero, desde la academia nos prestaron la asesoría, nos dieron línea de acción y, segundo, dentro de la empresa a la que estábamos ofreciendo nuestro portafolio de servicios, había muchos profesionales UIS, y esto se volvía una cofradía de apoyo mutuo.*

»El primer contrato fue una especie de piloto de lo que estábamos ofreciendo, para atender El Futuro de la Palma, una finca de más de 500 hectáreas, donde se asignó un lote o unidad de producción dentro del cultivo, naturalmente con un monto bastante reducido, cercano a los 28 millones de pesos y un tiempo de ejecución de un mes.

»Luego de este primer contrato vino el primer año de constitución de la empresa. Volvimos a postular otras propuestas para la misma Indupalma, y, claro, eso implicaba apostar todo para cumplir y tener siempre como meta nuestro sentido de compromiso. Debíamos responder y estar sujetos a las permanentes evaluaciones y auditorías de cumplimiento que hacía la empresa en todas las áreas: desde equipos y dotación hasta la atención de asuntos relacionados con la contratación de los trabajadores en materia de seguridad social, bienestar, capacitación y actualización permanentes, atención a los factores de riesgo profesional y un largo etcétera.

Hacer equipo fue nuestro norte

El proceso de Elsagro puede considerarse casi vertical y exponencial, pues ha llegado a tener hasta 80 empleados; entre ellos, compañeros de la Universidad que fueron vinculándose en calidad de supervisores, y se fue creando un concepto de equipo comprometido, con alto sentido de pertenencia con la empresa.

«Hemos tenido clientes de gran tamaño, como Indupalma, Campollo y empresas multinacionales que trabajan en el municipio, y nuestra presencia se ha extendido hoy día a municipios como Arjona, en el sur de Bolívar, Aguachica, Piedecuesta y Lebrija, entre otros. Iniciamos como una empresa prestadora de servicios para el sector de la palma, pero hoy hemos extendido nuestros servicios al sector avícola, como especialistas en limpieza y mantenimiento de galpones, en aspectos ambientales con empresas petroleras y hasta de transporte».

Al respecto, Carolina enfatiza en lo natural que resulta generar crecimiento a partir de credibilidad, seriedad, cumplimiento y calidad, factores que van abriendo puertas que incluso trascienden los alcances iniciales, planteados como objeto de la empresa. Es así como se dieron circunstancias similares a la que hoy relata en calidad de anécdota, con Campollo: Un día le preguntaron si Elsagro presta servicios de transporte, y es ahí cuando surge una de las frases favoritas de Carolina: «Para cumplir nacimos; sumar y nunca decirle *no* a una oportunidad».

La dimensión de lo que se alcanzó en materia empresarial se hace visible si se resalta que la empresa arrancó con el capital semilla de los 48 millones de pesos y, tres años después, facturaba *más de 2.000 millones de pesos anuales*, con contratos promedio entre 600 y 800 millones de pesos.

«Otro factor que creo definitivo para el crecimiento de la empresa fue el ser solidarios con nuestras familias y darles oportunidades de trabajo. Teníamos el apoyo de una hermana, que era la contadora; mi padre era conductor de una buseta; una sobrina era la secretaria, y *su papá*, o sea, mi tío, era supervisor en una de las plantaciones. Así apoyábamos la familia, al tiempo que construíamos y hacíamos crecer la empresa».

El profesor Iván Darío Porras, tutor de este proyecto, lo conoció y lo acompañó desde sus inicios. El profesor manifiesta que hay claves para tener en cuenta: «Carolina es sistemática, organizada, todo lo anota y todo lo revisa; no se le escapa un detalle. Mario, su marido, es arriesgado, toma las iniciativas y, como decimos en Santander, “no se para en gajos pichos” a la hora de meter la mano a la candela, a sabiendas de que se puede quemar; pero también de que entre el fuego puede encontrar una oportunidad para seguir haciendo crecer su empresa».









Ronald Andrei Pinto: Elucubraciones en torno a una taza de café

Don Vidal Pinto, un curtido campesino cultivador de café de toda la vida, siempre se había negado a tomarse el tinto mañanero si no estaba preparado a la usanza campesina, es decir, endulzado con panela. Ronald Andrei, el menor de una familia de siete hijos, producto del matrimonio de 56 años con Leonor García, le insistía en que la mejor forma de conocer las características reales de cuerpo, acidez, aroma y esencia que le daban las notas del afamado café que se cultivaba en su finca La Vega, localizada en la vereda Alto de Reinas del Socorro, era tomarlo siguiendo tanto las normas de preparación como el hecho de no usar ningún aditamento que le cambiara el sabor original.

Emulando las primeras palabras con las que García Márquez abre su obra cumbre, *Cien años de soledad*, Ronald Andrei recordaría aquella mañana cuando su padre decidió probar el brebaje, cuyo néctar hoy seduce a millones de paladares alrededor del mundo y, venciendo su terquedad, descubrió por sí mismo las notas achocolatadas que resaltaban en los territorios gustativos, y que hacían que su café fuera uno de los mejor valorados y validados en cata por la Federación Nacional de Cafeteros.



■ Desde sus bisabuelos, el universo del cultivo del café le ha sido cercano a Ronald Andrei Pinto.

Según Ronald Andrei, la historia de este proceso coincide con el día en que decidió abandonar los estudios de Derecho que cursaba en la Universidad Libre del Socorro para empezar a cursar la carrera de Producción Agroindustrial en la UIS. A la postre, este se convertiría en el primer gran paso para hacer del cultivo del café de origen el trampolín de su futuro.

«La UIS me abrió una perspectiva desconocida para mí hasta ese momento, cuando durante el desarrollo del proceso académico conocí acerca de las variedades de café existentes y las condiciones organológicas en los granos, determinantes a la hora de valorar su calidad; que los cultivos variaban de acuerdo con los terrenos donde se cultivaban; que una siembra bajo sombra ofrece un café totalmente distinto al que se recogía en zonas como el Eje Cafetero, donde el concepto predominante era el cultivo a cielo abierto, y



que todas esas características que marcaban el nivel de apetencia del café, especialmente en los mercados internacionales, se determinaban a partir de valoraciones de cata que periódicamente se hacían en el marco de eventos especializados de promoción del grano».

Ronald recuerda la primera vez que extendió estos conocimientos a su padre, que en un principio se negó a aceptar tantos “inventos”, como los llamaba, y más cuando le sugirió la posibilidad de pasar la página de la tradición y jugársela con la implementación de varias sugerencias recomendadas de carácter técnico, con el propósito de mejorar el cultivo. «Era vencer su terquedad y con paciencia ir convencándolo de que, si queríamos tener futuro con el cultivo, debíamos abandonar ciertas prácticas de tradición y empezar a aceptar las sugerencias de la Federación».

Café entre las penitencias y la guerra

El municipio del Socorro tiene un largo camino recorrido alrededor del café, como quiera que su papel en el acontecer histórico regional tiene todos los pergaminos posibles, que comienzan con su advenimiento como eje comercial regional, centro del movimiento comunero, capital del Estado Soberano de Santander y, saltando rápidamente a lo largo de tantos capítulos escritos a lo largo del siglo xx, hoy enarbola el título de primer municipio cafetero de Santander. No solo se le considera así por el alto nivel de producción, sino por los logros en materia de tecnificación, mayores densidades, variedades y calidad de café de origen, que es precisamente el valor agregado que hoy le da nombre al grano de esta región del país.

El Gran Santander tiene en el café un sello histórico de permanencia y tradición, pues los primeros cultivos en el territorio nacional tuvieron todo que ver con pueblos como Salazar de las Palmas, que, por lo demás, fue el primer punto exportador de café. Su expansión por las localidades vecinas y la llegada a Bucaramanga y, en particular, a Rionegro, terminaron posesionando el grano en el contexto nacional, coadyuvado por circunstancias que pudieran calificarse de ficción, como el caso de las anécdotas tejidas alrededor del cura Francisco Romero, de quien se asegura que ponía como penitencia para vencer el pecado la siembra de matas de café, acorde con el nivel de la falta del cristiano.







De acuerdo con los manifiestos históricos, varios hechos determinaron el deterioro y el bajón en la producción regional: la guerra de los Mil Días y, con ella, la pérdida considerable de mano de obra; el fuerte desplazamiento poblacional de los campos hacia las ciudades; el impulso que en la zona centro del país trajo para el cultivo la implementación del llamado cable aéreo, que facilitó el transporte del grano, contra las difíciles condiciones que debía sortear el campesino de nuestros territorios para vencer la montaña, lo que traducía en un gran obstáculo en términos de tiempo y costo.

El renacer del cultivo del café, especialmente en la Provincia Comunera, tiene en pueblos como Guadalupe, Pinchote (Provincia Guanentina), Palmas del Socorro, Guapotá y Socorro sus primeros resultados en términos de producción, cuando el cultivador comienza por incorporar a sus procesos de cultivo las recomendaciones de la Federación de Cafeteros, tanto en el control de plagas como en la reducción de los tiempos de renovación de las plantas, con lo que se rompe la tradición de 11 años para la resiembra a 6. A esto le seguiría la selección de plantas ajustadas a las condiciones tipológicas de la tierra y al desarrollo del concepto de siembra bajo sombra, factores que motivaron no solo un aumento cercano al 100 % de la producción, con respecto a la tradición, sino también la adquisición de una condición especial de calidad, determinantes a la hora de definir su precio.

Lo que nos cuenta Ronald

A la sombra del amplio alar de la casa paterna, adonde nos ha invitado a degustar un café que dice haber guardado para ocasiones especiales, nuestro anfitrión comienza por contarnos que definitivamente su paso por la UIS y el seguimiento a pie juntillas de las recomendaciones de sus tutores fueron definitivos para transformar las viejas costumbres, adaptarse a los cambios y darle un vuelco total a la producción de su finca y, de paso, a la de su padre, que poco a poco ha venido aceptando las novedades que le sugiere su hijo.

«Lo primero que debo decir es que —obviamente— yo honro las enseñanzas de mi padre. El año pasado, durante el Festival del Café que organiza la Alcaldía en el pico de la cosecha, como homenaje al cultivador de la región, fue condecorado como el cafetero con mayor número de años en el oficio en todo el municipio del Socorro, y solo con eso ya es suficiente para estar atento a sus sugerencias y recomendaciones. Por fortuna, hoy se ha vuelto un completo va y viene de parte y parte. Yo le respeto algunas de sus ideas de tradición, y él va cediendo en las sugerencias que le hago».

Acto seguido, Ronald nos hace un paseo secuencial por el proceso del café, empezando por la siembra, sobre la cual asegura que hoy en día se goza de una seguridad especial en los resultados, siempre y cuando se siembre la semilla que provee Cenicafé, resultado de estudios previos de las condiciones orgánicas de nuestros terrenos.

«El proceso inicia con el germinador, una especie de pila de arena previamente preparada con Mertec (fungicida) para evitar la presencia de hongos. Una vez germina lo que nosotros llamamos “el fosforito”, viene la fase de desarrollo de la maticas, antes de pasarla a bolsa. Aquí miramos cómo fue su desarrollo. Las plantas taburete o de raíz torcida se desechan y las buenas pasan a un nuevo proceso de control de plagas, y luego sí pasan a suelo. En términos de tiempo, se podría decir que, si la semilla está en germinador entre los meses de octubre y noviembre, por ahí hacia el mes de abril pasa a la tierra, que previamente hemos preparado adecuando eras y localizando la siembra en zonas de alta sombra, con árboles como el guamo, el cedro y el anaco».

Un sorbo de café, y la explicación continúa, con la acotación de que, mientras duran los procesos de germinado, en los terrenos de siembra se adelantan los llamados “transitorios”, que son cultivos de maíz, yuca y plátano, este último que por lo general se deja cumpliendo durante cierto tiempo el rol de sombreador.

«Son más o menos dos años para la primera cosecha formal, aunque el pico más alto se registra sobre los cinco años. De ahí en adelante comienza a disminuir; por eso acá en el municipio del Socorro se ha acogido como tiempo de poda o soca los seis años, y, aunque esto representa mayores esfuerzos para el caficultor, los resultados se ven en términos de calidad y mejor precio del grano», describe con la experticia del conocedor.

Al preguntarle sobre la valoración de los llamados cafés orgánicos, Ronald saca a relucir su condición de experto y asegura que es un buen producto en términos comerciales, pero que, en la práctica, es bastante complejo de implementar; por ejemplo, una hectárea de café con uso de fertilizantes rinde aproximadamente 25 cargas, mientras que una hectárea trabajada orgánicamente a lo sumo produce 8 cargas.

Seguimos hablando en torno al tema del cultivo, y los datos de referencia siguen expuestos por cuenta del experto:


«Una carga corresponde a 125 kilos de café pergamino, seco y listo para la venta; aunque obviamente hay que mirar con lupa un hecho, y es que para sacar una carga se deben recolectar entre 520 y 600 kilos de fruto, es decir, estamos hablando de que la merma tiene una relación 5:1, o sea, 5 kilos de grano cosechado representan 1 kilo para venta. En términos de costos, producir una carga nos representa un promedio de inversión de \$500.000, y ya por la calidad del café que producimos en la región el promedio de pago por carga es de \$1'200.000, aunque hayamos tenido valiosos picos en que la carga se pagó a más de \$2'000.000».

Terminando la conversa, Ronald nos adelanta el éxito alcanzado tras la última valoración del café de su finca, que obtuvo los máximos puntajes de valoración. Esto lo ha motivado a estructurar un proceso de formulación de marca y empaque, con el objeto de emprender un proceso de venta en los mercados chinos, donde fue muy bien recibido y está a puertas de hacerse el primer envío de exportación.

«Café de Santander para el mundo; y tengan en cuenta que la marca UIS está ahí presente, así sea de manera tácita, porque, de no ser por lo aprendido en el desarrollo de la carrera, difícilmente hubiéramos tenido la iniciativa de ver más allá y proyectar nuestro café con la certeza que hoy tenemos en relación con su calidad».







Leidy Mayerly Nossa Ochoa: Éranse una vez unas gallinas felices

«Y fueron felices, y comieron huevitos felices» es a mi juicio el epílogo *más justo* para la historia protagonizada por la profesional UIS en Producción Agroindustrial Leidy Mayerly Nossa Ochoa, hoy líder del negocio familiar Criollos Nossa, cuyo eje funciona alrededor de la producción de huevos criollos. En este negocio se ha implementado el mecanismo de producción en granja abierta, donde las aves no se ven convertidas en máquinas de poner huevos, sino que cumplen con sus ciclos biológicos en una dinámica más libre y, por ende, más feliz.

Leidy se reconoce a sí misma como una campesina a todo honor: «Nací en el campo, vivo en el campo y vivo para el campo; es la herencia de mis mayores y es mi orgullo haber tomado la decisión de quedarme, de estar haciendo lo que hago y ver que este esfuerzo va poco a poco cosechando las esperanzas sembradas en él».

Localizada a un poco más de una hora de Bucaramanga, en el sector conocido como El Cebadero, vereda Santo Domingo, zona rural del municipio de Lebrija, la granja La Meseta nació hace algo más de 20 años, cuando Evaristo Nossa y Mario Ochoa, su cuñado, ambos trabajadores del sector avícola en la zona, le apostaron a fundar sus vidas y establecer sus familias, con un proyecto de pequeña producción en una labor de su pleno dominio.



■ La familia entera participa en la iniciativa que lidera Mayerly Nossa con sus gallinas felices.

Cuando las hijas de Evaristo y María, las hermanas Katherine, Leidy y Laura, terminan sus estudios de bachillerato, cada una inicia su travesía en pro de forjar un futuro. Katherine, la mayor, opta por realizar una técnica en contabilidad; Leidy, la más enamorada de su campo, encuentra en la UIS su carrera perfecta en el programa profesional en Producción Agroindustrial, adscrito al Ipred, y Laura, la menor, actualmente estudia Administración de Empresas.

Sobre las dificultades que le representó convencer a su familia de abandonar las prácticas tradicionales de avicultura y apostarle al proyecto de crianza de gallinas de granja, Leidy se persigna en clara manifestación de que no fue una tarea fácil, pues, además de apostarle a contravenir la tradición, debían vérselas con la misión de construir y legalizar la empresa, con todos los advenimientos que esto representaba en materia de documentación, diligencias legales y demás zancadillas procedimentales.

No obstante, la tarea se logró, y hoy Criollos Nobsa es una empresa formal, especializada en la producción de huevos criollos para su comercialización en cadenas de distribución en proceso de expansión. De la granja inicial, donde a lo sumo se contarían no más de 100 gallinas ponedoras, en la actualidad las cifras ya van por las casi 3.000 aves, que se distribuyen en monta y reproducción, ponedoras y, en menor proporción, sacrificio.



Avícolas felices

El término de producción avícola denominado *gallinas felices* es un proyecto en crecimiento alrededor del mundo, que parte del principio fundamental de que cualquiera que sea el producto, si incluye mejores estándares de bienestar animal, es, sin duda, un producto de mejor calidad. Obviamente, en términos de producción, esto implica mayores costos en materia de cuidados, pues, para citar un ejemplo, dentro de estos cánones está limitado el uso de medicinas antibióticas para el cuidado de la salud del animal, pues está comprobado que estas sustancias se trasladan al huevo y terminan llegando al consumidor.

Existen argumentos de ida y vuelta sobre la implementación de este sistema de producción, que algunos sectores han denominado “de compensación animal o ecológicamente armonizado”. Sus detractores, por ejemplo, aseguran que los procesos de galpón le brindan una mayor protección al animal ante los riesgos, tanto de la presencia de depredadores como de contagio de enfermedades, que cuentan con un monitoreo permanente.

Al respecto, nuestra profesional UIS tiene sus propios argumentos: «Nuestras gallinas comen, beben y ponen dentro de los galpones, pero permanecen una muy buena cantidad de tiempo en los patio-corrales. No existe el sistema de galpones con iluminación nocturna para engañar al animal con respecto a sus ciclos naturales, y la alimentación es prácticamente natural, pues se basa en maíz molido o granos germinados, pasto, morera, rabio y aro, follaje todo cultivado en la finca. Asimismo, el control de enfermedades se hace por vía natural, separando los animales enfermos y sometiéndolos a tratamiento basado en limón y eucalipto».







Cifras de producción

Mientras les acondiciona unas ramas de aro recién cortado, a las que las gallinas se vuelcan como si fuera el más preciado de los alimentos, Leidy presenta las cifras que giran alrededor de esta alternativa de producción, en términos de porcentajes, que es como se mide el negocio.

«La producción en galpón tradicional en prácticamente todos los periodos del año está por el orden de 90 %, que traduce en que, de 100 gallinas allí establecidas, 90 de ellas están poniendo entre uno y dos huevos al día. En nuestro caso, los porcentajes varían entre 30 y 70 %, de acuerdo con los periodos relacionados especialmente con el clima, cuando ponen un solo huevo al día».

Obviamente, a menor producción, mayor costo del producto final. Así es como los huevos de gallinas felices cuestan el doble de lo que cuestan los huevos de una empresa avícola; pero estos son valores que el consumidor asume, a sabiendas de que está consumiendo un producto más sano y con mayores valores nutricionales.

El color de los huevos, de cáscara violácea, azul y rosa claro, podría a simple vista dar información de referencia para diferenciar entre un huevo feliz y uno de producción en galpón industrial. En la Unión Europea y parte de Norteamérica se viene implementando la marcación del huevo mediante códigos de identificación, en donde se provee al consumidor de información con respecto al modo de cría: jaula, suelo o campera (feliz), así como el lugar de origen del huevo (provincia, municipio y granja).

Recientemente se hizo público el anuncio de la multinacional Nestlé en que manifiesta que, a partir de 2025, y en coincidencia con la dinámica convocada por la Unión Europea, para la elaboración de sus productos dejará de utilizar huevos que no provengan de granjas felices.

Para Leidy, el sueño, aunque lejano, sigue siendo el primer peldaño para alcanzar cualquier meta, como lo proponía el director y creador Walt Disney. Mientras tanto, abona a su proceso que ya ha ido avanzando en la organización de una cadena comercial, pequeña pero efectiva, con cubrimiento sobre un amplio número de clientes en Lebrija y en el sector de la Ciudadela Real de Minas, en Bucaramanga, con extensión próximamente al sector de Cabecera del Llano.

Para cerrar estos apuntes sobre su proyecto empresarial, Leidy resume lo que este representa en su visión de empresaria: «Nuestras gallinas se levantan y ponen en el mejor de los escenarios: un campo donde prevalece el entorno natural, con fuentes de agua natural, pura y fresca; un espacio liberado del estrés que representa la contaminación ambiental de la ciudad y ajeno a sistemas industrializados, donde se garantizan las mejores condiciones de permanencia para nuestras gallinas; de manera que puedo asegurar que una gallina feliz nos brinda un huevo criollo Nossa».







Leonardo Vargas y la Fundación Morelia: Vestida de mora es una gran señora

Bolívar es uno de los municipios más grandes de Santander, en términos de territorio; tanto, que hace unos años fraccionó parte de su territorio para dar lugar al municipio de El Peñón, el último de los integrantes del mapa político regional. Bolívar suena a torbellino; en sus montañas se oye el eco de los requintos que acompañan la vocación agrícola y el amor de sus habitantes por la tierra.

A menos de una cuadra del parque, donde se destaca la perfilada iglesia, cuyas torres de aguja rompen los cielos y dimensionan su valía entre el paisaje verde campo que le da razón de ser a su territorio, se encuentran las oficinas de Morelia, una organización campesina de productores de mora, liderada actualmente por el también concejal del municipio Leonardo Vargas.

«Yo nací en Bolívar, en el seno de un hogar campesino. Me crié en el campo, y, con la oportunidad de hacerme bachiller, llegó la opción de acceder a la Universidad Industrial de Santander, que por el tiempo abrió sus puertas a la región con los programas del Ipred de Barbosa. Estudié Tecnología en Gestión Empresarial, gracias a la beca que nos otorgó la Fundación Aurelio Llano Posada».

Como hijo de trabajadores del campo y cultivadores de la mora, Leonardo conocía este trabajo, y desarrolló su proyecto de investigación en torno a un plan para la implementación de buenas prácticas agrícolas en dos fincas del sector, con miras a lograr la certificación del cultivo. Lo que inició como un proyecto de clase se hizo realidad en lo que hoy significa en el contexto regional la Fundación Morelia, de la que hacen parte cuatro fincas certificadas y otras cuatro en proceso de certificación.



■ En la vereda Alto Nogaes, la familia Ariza Vargas, comprometida en la recolección de la mora.



Cultivos con compromiso de calidad

«Las buenas prácticas agrícolas comienzan por implementar hábitos propios de una organización, desde la limpieza y el orden hasta los rigores que exige cada fase del cultivo; labores a las que nuestros campesinos literalmente no les prestaban atención. Se podría decir que en un cultivo tradicional imperaba el desorden y no existía compromiso de cuidado hasta con nosotros mismos. Los productos agroquímicos se usaban solo a oídas o por recomendaciones, y se aplicaban sin ningún rigor en su dosificación o en las condiciones de uso adecuado. En fin, todo se hacía como prueba y error, o por consejo del vecino, entre otras».

Era previsible, entonces, que, si bien el terreno brindaba las condiciones para cosechar un producto de primera línea, cuando se medían factores de calidad, no se cumplía con los básicos, y esto ponía muchas veces en riesgo tanto al productor como al consumidor final.

Se trataba de un conjunto de condiciones que en el mercado resultaban definitivos para el éxito comercial, que comprendía estándares de bioseguridad, calidad del producto y reducción de riesgos de consumo, medidas todas ajustadas a los cánones y al rigor en el control que inculcaba la academia, pero que en la práctica no se aplicaban. «Nosotros le apuntamos a cambiar hábitos, y los resultados comenzaron a hacerse visibles. El producto comenzó a abrir nuevos mercados, y, en materia del bolsillo del productor, todo iba tomando mejor forma. Los cultivos rendían mejor; el productor empezaba a reconocer cada parte de la cadena del proceso y a identificar en dónde había fallas, para implementar correctivos que se convertían en beneficios económicos para el campesino. Le voy a dar un ejemplo real, basado en las cifras: en promedio, el valor del kilo de mora en el mercado natural fluctúa entre 25 y 30 % de la suma que se ha llegado a pagar a nuestros asociados en cadenas mayoristas; esto se debe a la calidad de nuestra mora y al sello de certificación».





Estandarizando precios

El comercio funciona bajo estándares certificados de calidad determinados por la marca. Hoy los asociados a Morelia cuentan con la garantía no solo de una venta asegurada, sino de recibir un valor que ya ha sido fijado con anterioridad a la cosecha, de manera que, si el productor cumple con los patrones, puede tener la certeza de recibir un pago justo por su trabajo.

«Morelia nació hace ya 20 años como un proyecto formulado en el proceso académico de la Universidad, y, si hoy les pregunta a los campesinos que trabajan con nosotros, tenga la seguridad de que la palabra que más se va a oír es *confianza*, que nace de un acuerdo entre las partes, en el que cada uno hace lo suyo y vela por cumplir a cabalidad con los compromisos. Antes el campesino debía someterse a las imposiciones del intermediario; hoy existe un control, una trazabilidad en cada parte del proceso, información abierta y libros disponibles al socio, de modo que los beneficios son visibles desde el principio».

Leonardo Vargas hace una pausa en la conversación para mostrar desde la ventana del segundo piso, donde funciona su oficina, un salón donde se aprecian unos guacales, y nos comenta que ya arrancó la siguiente etapa de sus sueños: la industrialización del producto. De manera que cuando acaben de llegar las máquinas, los productos contarán con un sistema de ultracongelación que asegura la adecuada conservación del producto en periodos de altos picos de cosecha. En el mediano plazo, se proyecta igualmente empezar a producir mermeladas, base para jugos y otros productos, de forma que se amplíe el portafolio de la organización.



En el cultivo

Con el fin de tener una perspectiva más amplia, visitamos la finca Clavelinos, localizada en la vereda Alto Nogales, del municipio de Bolívar, donde la familia de Olmes Ariza Moreno, Maritza Vargas y su hija Yeimi Alexandra se dedican al cultivo de la mora desde que sus recuerdos se lo permiten. Lo primero que llama la atención en el cultivo es la presencia de unas pequeñas construcciones de madera, debidamente rotuladas con el servicio que cumple cada una, y la correspondiente señalética relacionada con aspectos como advertencias en materia de seguridad y controles de uso, lo que indica que estamos frente a un proyecto estructurado desde un principio.

Así, la primera construcción indica “Herramientas e insumos”; una segunda, localizada en la parte alta del cultivo, señala “Bodega”, y en la parte baja encontramos una construcción con dos entradas: “Baño” y “Duchas”.

Olmes viste una camiseta de la Selección Colombia, y Maritza, una que destaca una reconocida marca de ropa; ambos utilizan manga larga y guantes, que facilitan la recolección y los resguardan de las espinas que recubren la planta. La experticia en la recolección del fruto es evidente por la rapidez con que lo hacen, a pesar de estar localizado en una empinada loma, que le hace pulso a la fuerza de la gravedad.

Allí mismo les pedimos que nos expliquen brevemente las fases del cultivo y su relación con la organización Morelia. «Acá el control es total. Desde que se va a preparar el terreno, lo primero es contar con los resultados fisicoquímicos de la tierra, que nos permiten decidir la variedad de mora que vamos a sembrar. Con los resultados que nos brinda el agrónomo de la organización, sigue el triturado o arado, como le decimos acá. Viene la siembra del acodo, y el primer abono se le aplica más o menos al mes. Sigue la aplicación de fertilizantes, y a los siete meses se comienzan a instalar los postes y los tendidos para que la planta se enrede, o, como le llamamos acá, se pare, y se va haciendo la poda y la limpieza de monte que va creciendo al lado de la planta, y ya comienza la producción, que se mide en gramos y va aumentando poco a poco, hasta alcanzar, por ahí al año, la verdadera cosecha».

En términos numéricos, en media hectárea se siembran entre 600 y 800 plantas, aunque esta cantidad puede incluso ser mayor, dependiendo del manejo que se le dé al cultivo en términos de la poda, de manera que se vayan cortando tallos con poco fruto y se vaya dejando lo de alta producción, que en una buena temporada produce unos 9 kilos por planta en una recogida. Para el caso de la plantación de la familia Ariza, con picos y bajos de cosecha, en promedio registran una tonelada por mes.

«Morelia significa para nosotros control. Todo lo llevamos anotado en libros: plantas sembradas; tiempos de crecimiento; gramaje de insumos aplicados; producción por semana de cosecha; detección de plagas —como la que llamamos *caquita*— y el control que se le aplica; variaciones del clima, que van a determinar una producción mayor o menor, y todos esos datos se le pasan a la organización. Allá, dependiendo de cada caso, nos van a enviar los insumos que necesitamos, o se programa la visita técnica del agrónomo... Esto es mucho haber cambiado de como estábamos acostumbrados, y, claro, eso es lo bueno de tanta vaina, porque la platica se ve».







Daniela Torres Layton: Industria de Quesos San José, familia, perseverancia y tradición

Tras cumplir con las respectivas recomendaciones en materia de asepsia, al ingresar al área de producción de la industria de productos lácteos San José el espacio mismo refleja orden, limpieza y, en suma, calidad y confianza en el producto final: el queso de hoja San José.

La marca y símbolo de identidad de la industria es en sí misma un homenaje a una tradición familiar que nació en el año 1972, cuando las circunstancias llevaron a que José Torres, recién enviudado y con trece hijos por sacar adelante, decidiera revivir una receta de sus mayores. Entonces José abandonó las labores del campo y, en su finca, localizada en la vereda Alto San Dimas, del municipio de Puente Nacional, comenzó a elaborar y vender el popular queso campesino o queso de hoja.

Cincuenta años después, su nieta Daniela es la protagonista de una historia en que familia, tradición y producto se vuelven uno solo, y se etiqueta bajo la marca industrial de Quesos de Hoja San José, nombre que obviamente es un homenaje a su abuelo. De hecho, su fotografía, digitalizada y trabajada publicitariamente, es la marca del que hoy dejó de ser un queso casero para volverse un alimento que goza de todas las cualidades para conformar una cadena de producto, comercio y marca de calidad, con sello de garantía sanitaria Invima.

Un queso de tradición campesina

En el mundo de la gastronomía, el queso de hoja es conceptualizado como un producto lácteo fresco, de baja acidez, textura suave y una importante impregnación de sabor, derivado de su envoltura tradicional: la hoja de plátano.

De acuerdo con datos estadísticos regionales, se estima que en la Provincia de Vélez existen cerca de 80 productoras caseras de queso de hoja, especialmente en los municipios de Bolívar, El Peñón y Sucre. En Puentes Nacionales aparecen registros de 18 pequeños productores de este queso.

Quesos San José es la empresa pionera en toda la región —incluyendo algunos municipios vecinos de Boyacá— en ser catalogada como productora tecnificada de queso, lo que implica infraestructura, sistemas de control de calidad, aseguramiento en la producción, línea de mercado y, por supuesto, contar con uno de los sellos más representativos para cualquier producto alimentario: aseguramiento de calidad Invima.

«Nuestra mayor ventaja competitiva radica en que estamos velando por la inocuidad del producto, con unos muy altos estándares en materia de sanidad, lo que representa un paso gigante en relación con la queseras de tradición, cuyos productos se hacen en casa y, a pesar de tener ese grado de cariño y el amor que le transmite el campesino a sus productos, pues registran a veces condiciones no muy confiables en materia de salud pública e inocuidad», asegura Daniela, la hija mayor y hoy líder de la empresa familiar.



- De una quesera de tradición artesanal, con visión y alto sentido del saber académico, Daniela Torres le dio una nueva cara a la empresa familiar.



De la vaca a la planta

«El proceso comienza con la calidad de la leche. La zona produce una muy buena leche, aunque nosotros —por decirlo de alguna manera— nos saltamos ese paso de tener los animales acá en la finca, por lo que nuestro producto comienza con la adquisición de la cuajada, que compramos a un grupo de pequeños productores, cerca de 12 familias que producen para nosotros de manera exclusiva».

Y el turno para explicar es ahora para José del Carmen, el padre, quesero desde los 11 años: «La leche se somete a un proceso de hervor para cortar cualquier presencia de bacterias; se deja enfriar, y se le aplica cuajo, que hace que la leche se convierta en una especie de gelatina. Es ahí cuando se separa la cuajada del suero, y se somete luego a un proceso de maduración y extracción de la totalidad de los líquidos, mediante el uso de una serie de coladores de diferente tramado. Cuando este proceso ha terminado, tenemos lo que llamamos la cuajada, que es el producto que nosotros compramos para continuar el proceso».

Y como si se tratara de una ronda del saber, el aporte le corresponde a Damián, el hijo del medio, quien hoy también hace parte de la familia UIS, como estudiante de séptimo semestre de Administración Agroindustrial: «Acá en la planta el proceso inicia con el corte de los bloques de cuajada en pequeños trozos, que se llevan a un saco que pasa por una prensa de gran carga, donde se hace el “ordeñando”, o sea, donde se le saca todo rastro del agua que haya podido quedar en el proceso de elaboración de la cuajada. Con esto, se extrae la acidez y se limpia el producto base. Ese quesillo se lleva a unas pilas con agua limpia y tratada, y nuevamente se lava, hasta tener una base totalmente homogénea. Viene de nuevo un proceso en la misma prensa, donde vuelve a extraérsele toda el agua que ha vuelto a captar en el proceso de lavado, y ya tenemos lo que llamamos la masa».

El trabajo pesado queda entonces en manos de Gregory, un joven de la vereda que trabaja en la planta como auxiliar de producción, quien va controlando las máquinas molidoras, donde se produce el queso. Y, como dicen en la provincia, “moño pa ella”; Daniela vuelve a poner su cuota de saber en la explicación: «En esta fase esa masa tiene ya las características de suavidad y textura, que son los regentes de caracterización del queso de hoja. A esta masa se le adiciona la sal y se va cortando en las proporciones del tamaño del queso que se va a moldear, teniendo presente que los márgenes en peso no superen el 3 % de exceso o carencia del gramaje que tiene etiquetado; y en eso mi padre es el experto número uno; al solo pulso ya sabe si tiene la medida, debe quitarle un tanto o agregarle más masa».





Una tradición ancestral

La nominación de queso de hoja viene de una tradición de muchos años en Colombia, y obviamente está relacionado con su empaque natural en hoja de plátano, como aún se sigue haciendo en las queseras de tradición en toda la región. Para el caso de Quesos San José, el empaque es mixto, por disposiciones sanitarias, de manera que va una base o cama de hoja de plátano previamente limpia y una envoltura general de plástico. La etiqueta va en la parte exterior, sin contacto con el producto.

Y como hasta el momento la voz de la matrona no se ha oído, su apunte merece destacarse: «Las oportunidades no llegan, se construyen, y el aceite que lubrica ese engranaje se llama perseverancia», asegura con la confianza de haber casi hecho de esas palabras el norte de la familia entera.

Estas son palabras justas y perfectas para devolver el acetato de la película de esta historia al nacimiento y la consolidación del sueño hecho realidad que hoy es Industrias Lácteas San José. Hay que trasladarnos al año 2017, cuando Daniela ingresa a la UIS de Barbosa, y allí, en cumplimiento del proyecto productivo que deben plantear a partir del segundo semestre, nace la idea de hacer de la microempresa familiar una verdadera industria. Esta es una historia en que la perseverancia vuelve a tener rol protagónico.



«El coordinador de la sede por ese entonces conocía mis quesos, porque yo llevaba y vendía entre mis compañeros. Un día, en una charla informal en la cafetería, me preguntó por mi propuesta de investigación y desarrollo empresarial, a lo que no supe responderle, porque, la verdad, apenas estaba en la fase de conocer la metodología de formulación. Entonces él se quedó mirándome, y me dijo: “El proyecto lo tienes en tus manos en este mismo momento; es el queso que hace tu familia; debes convertir tu casa en una industria de procesos lácteos, y el queso que ahora hacen allá debe volverse un producto con todas las de la ley; debes constituir una verdadera empresa».

Con la mirada puesta en el retrato del abuelo que enmarca la sala de su casa, el padre interviene ahora con la acotación de lo que significa un producto de tradición: «La quesera, desde que yo me acuerdo de mí mismo, ha sido un proceso que involucra a toda la familia; desde que caminan, ya todos empiezan a hacer parte del producto. Cuando no estaba la factoría y éramos una quesera casera, yo me quedaba en casa con la tarea de hacer los quesos, y mi señora y Danielita eran las encargadas de la venta. Cada día de mercado empacaban los quesos en un par de canastos y bajaban hasta la carretera muy de madrugada para tomar una chiva que las bajara al pueblo. Primero hacían la repartición de la “contrata”, que era el primer canasto. Tocaba casi darle la vuelta a medio pueblo para ir de tienda en tienda o de casa en casa, donde semanalmente nos compraban desde uno hasta diez quesitos. El segundo canasto iba para la plaza; allí se sentaban en un punto que ya teníamos asignado, y ya la niña sabía cuánto costaba un queso y atendía a las personas que se acercaban a comprar».



Escalando el Everest

Tomar el camino hacia un cambio no era solo cuestión de consignarlo en un marco conceptual, de escudriñar todos los escenarios de prefactibilidad posibles, sino que la realidad superaba las tablas de Excel y la lluvia de ideas que se planteaban en el aula de clases. El primer reto era hacer que la familia aceptara la necesidad de ese cambio «*aun cuando* las cosas venían bien y así se hacía desde los tiempos de su abuelo...».

Para fortuna de Daniela, un primer escalón estaba superado. La familia —factor determinante de la empresa, pues todas las decisiones se toman tras debate familiar con participación de todo el equipo— se mostró abierta a los planteamientos de la universitaria: «Es necesario hacer cambios que comienzan con la construcción de la planta de procesamiento. Hay que incorporar conceptos de mercadeo y proyectar el negocio; nos toca meternos la mano al bolsillo, pero plata es lo que no hay».

Así comienza el calvario, que por fortuna cuenta con un “buen samaritano” que aparece en el camino; se trata de la Fundación Aurelio Llano Posada, que, por medio del concurso anual de Fortalecimiento Empresarial Rural, desde el año 2013 viene premiando iniciativas de apoyo a jóvenes campesinos que tengan propuestas relacionadas con un emprendimiento empresarial. Daniela se presentó, y fue parte del grupo de 5 proyectos nacionales ganadores en la convocatoria de 2019.

Obviamente, y a pesar de que el recurso era importante, el proyecto necesitaba de un mayor músculo financiero, y allí Daniela y su familia volvieron a mostrar que estaban para hacer realidad su sueño. Con la seguridad de que tenía claro el proyecto y confiaba en su viabilidad, tocó las puertas de una entidad bancaria en Puente Nacional, donde le dijeron que le prestaban los 22 millones de pesos que requería, pero que obviamente necesitaban como mínimo el respaldo de un fiador.

«Yo no he llorado tanto en mi vida como ese viernes, cuando salgo radiante de la oficina del banco y comienzo por pedirles a mis doce tíos que me sirvan de fiadores... Doce puertas que se cierran con una misma sentencia: “Niña, deje de soñar, que la realidad es que ese negocio no da pa tanto”».

Destruída en su orgullo, vapuleada ante tantas negativas y sin una lágrima más por derramar, porque todas las había vertido en su desazón, Daniela volvía a casa caminando los 7 kilómetros que separan el pueblo de la vereda. Pero en el camino se encontró con la profesora de la escuela donde había aprendido sus primeras letras, además de contar y, especialmente, soñar. La profesora, con la psicología propia del maestro que hace de su labor una pasión, le preguntó la razón de su tristeza, y cuando Daniela le contó, sin mayores preguntas le dio la palmadita de amor y confianza que todos le habían negado: «No se preocupe, mijita; nos vemos el lunes en el banco, y yo le firmo ese pagaré».

Con los recursos del premio, el préstamo bancario y la suma de los ahorros de todo el combo familiar, se inició, no sin tropiezos, la construcción de la planta; y por cuenta de Daniela y su hermano, el desarrollo de las fases restantes del proceso de la cadena. Hoy Productos Lácteos Don José hace presencia en más de veinte municipios del sur de Santander y el norte de Boyacá, con una producción promedio de 1.400 libras a la semana, y picos de alta producción en los que se comercializan hasta 2.000 libras. Se hizo realidad un sueño, pero las metas no habían de parar allí, porque en cuestión de meses Daniela estaría subiendo los cuatro escalones que la pondrían frente a frente con el rector de la Universidad Industrial de Santander para recibir de sus manos el título de profesional en Gestión Empresarial.





Abelardo Carreño Osorio: Todavía estamos a tiempo

Si quisiéramos destacar lo que significa la palabra *superación*, el ejemplo perfecto sería el caso de Abelardo Carreño Osorio, hoy secretario de Agricultura de la Alcaldía de Girón, en su calidad de profesional agroindustrial egresado de la UIS; y su historia así lo ratificará.

Todo comienza en el año 2010, cuando, a sus 42 años, su esposa le dijo unas palabras cargadas de una gran energía transformadora: «*Aún estás a tiempo*». Estas palabras tenían una carga emocional muy profunda, pues ella en esos momentos acababa de ser diagnosticada con un cáncer terminal. Para Abelardo ese mensaje lo fue todo, y empezó por matricularse en un programa que le permitiera terminar su bachillerato y empezar así a darle un giro a su vida.

Un año después, estaba tocando las puertas de la UIS para empezar el primer ciclo de lo que sería un largo periplo en procura del saber, y se matriculó en el programa de Tecnología Agropecuaria, labor que combinaría con la oportunidad brindada por su universidad de trabajar como auxiliar en la granja Guatiguará.

Ciertamente, existía una vocación previa, y se derivaba de su origen campesino, en el pueblo de Cepitá, donde nació y cursó hasta tercero de bachillerato. Por razones de supervivencia, debió abandonar para irse a Bucaramanga a buscar futuro como obrero en una colchonería, donde no estuvo mucho tiempo liberado del llamado del campo, superior al que le motivaba la ciudad, de modo que pronto retornaría a su pueblo natal como jornalero en cultivos de piña, yuca y otros plantíos de pancoger.

La educación es el camino

Tras una muy afortunada selección entre más de 70 candidatos, algunos de ellos compañeros de la Universidad, logró quedarse con el empleo en la UIS. Fundamentalmente, debía estar al frente del cuidado de los animales que se tenían allí para el desarrollo de las prácticas profesionales y, en oportunidades, sus tareas se extendían a la zona de cultivos, donde pudo poner en práctica sus destrezas como campesino.

Con el profesor Pedro Pablo Díaz Jaimes, en la granja Guatiguará, descubrió una vocación que ignoraba tener, la de la investigación, cuyo motor de arranque fue hacerse la pregunta justa que encendiera la chispa para profundizar en un determinado tema. En su caso, esta pregunta fue una sola: ¿por qué la presencia de tanta cantidad de moscas en las granjas?

Buscando respuestas al interés formulado en esta pregunta, comenzó por atrapar algunas moscas, aislarlas y realizar la segunda tarea propia del científico: la observación. Así pudo confirmar que, sin margen de error, cada mosca ponía un total de 120 huevos, que cinco días después, al eclosionar, daban origen a igual número de larvas, y que el proceso era sistemático en tiempo y cantidad.

Anotaciones sobre las secuencias de vida iban a parar a su libreta de apuntes: 4 días más para convertirse en pupas o gusanos, que serían la base de su proyecto futuro, y la confirmación plena de que el tiempo total entre el huevo y la mosca era de 23 días, para dar lugar a un nuevo ciclo en extremo corto de 72 horas, en las cuales la mosca adulta se reproducía y moría.







¿Pero cuál era el objeto de este estudio? Obviamente no se trataba simplemente de corroborar datos ya existentes sobre el ciclo de vida de una mosca. La intención fue reconocer que, en el intermedio de esta fase vital, había un momento en que podía aprovecharse el gusano para, en vez de simplemente matarlo en una tarea de control de plagas, utilizarlo favorablemente en la elaboración de proteína animal, como complemento a la alimentación de los animales de la granja.

Al separar las pupas y someterlas a un proceso de deshidratación, el resultado era una sustancia con 47 % de calidad proteica, que superaba ampliamente cualquiera de los complementos de origen químico que hasta entonces se usaban, y remplazaba con creces las harinas de torta de soya, que hasta entonces eran la base alimentaria en las granjas. Esta nueva proteína, cuyos valores y componentes había logrado aislar con apoyo de los científicos de Guatiguará, ofrecía una condición única: cero presencias de bacterias, lo que determinaba la plena garantía de ser un producto inocuo para la salubridad de los animales que lo consumieran.

El proyecto resultó ser una confirmación de sus capacidades, de su liderazgo y de que su empeño sería su fortaleza futura. En el año 2012 presentó este estudio como proyecto de grado, y obtuvo el título de profesional agroindustrial.

La política llama

«Yo creo que los propósitos y los logros hacen parte del trazado de vida que cada uno tiene, porque yo cómo me iba a imaginar que terminaría metido en la política. Todo sucede cuando un candidato a la Alcaldía me invita a que haga parte de su equipo de trabajo y, casi sin consultarme, me mete en una lista al Concejo de Girón, y logro 500 votos, que, si bien no me permitieron entrar como concejal, sí fueron clave para que el nuevo alcalde me llamara a ocupar, en ese entonces, el cargo de director de Desarrollo Rural del Municipio».

De lo sembrado en el alma se espera la debida cosecha, y esto fue a pie juntillas lo que hizo Abelardo. Ya posesionado en el cargo, se empeñó en que uno de sus propósitos fuera la creación de una bolsa de apoyo a la educación de los jóvenes campesinos, para la cual adelantó un convenio con cuatro universidades de la ciudad, que le permitió a 44 muchachos de las veredas de Girón acceder a una formación universitaria en los sectores agrícolas y pecuarios; hecho que él considera la compensación de lo vivido y lo debido.

Pero lo aprendido en la UIS no se quedó solo en su corta carrera como investigador ni en el paso fugaz como candidato al Concejo, y, aunque con mejores perspectivas, tampoco en el cargo administrativo ocupado, pues, producto de su permanente interacción con las veredas del municipio, notó las difíciles condiciones que rodeaban el acceso al agua para los cultivadores. Fue entonces cuando tomó la iniciativa de especializarse técnicamente en la elaboración de proyectos ante el Ministerio de Agricultura. Allí inició una gestión invaluable: consiguió un primer apoyo para un proyecto de riego para 92 hectáreas, al que le seguiría un nuevo proyecto, esta vez con cubrimiento de 600 hectáreas, que ya trascendía la geografía del municipio de Girón y llegaba a sectores agrarios de los municipios del Socorro, Hato, Palmar y Simacota, un hecho hasta el momento no superado por ninguna entidad gestora en el departamento.

El limón Tahití: Un nuevo horizonte

Durante el desarrollo del mentado proyecto de riego, nuestro protagonista conoce el cultivo del limón Tahití, que hoy representa uno de los principales reglones de la economía del departamento, y de la suya propia, pues desde hace un año largo tiene la fortuna de liderar su propio proyecto de cultivo de limón en su finca, en la vereda Palogordo del municipio de Girón.

«Este proyecto de riego contemplaba varias instancias: la primera era la entrega a cada una de las 600 familias beneficiarias de una hectárea para la siembra de 225 plántulas de lima o limón Tahití, 40 bultos de abono orgánico, 6 bultos de abono químico y un kit de fumigación que incluía la fumigadora, el uniforme y los elementos de seguridad, las cartillas y la capacitación del ICA en la buenas prácticas agrícolas, además del acompañamiento permanente del Ministerio, la Gobernación de Santander y la Alcaldía de Girón, como entidad gestante».

En materia comercial, esta variedad de limón se vende por canastillas; cada una contiene 23 kilogramos del fruto, y cada hectárea de este proyecto está produciendo un promedio de 40 canastillas semanales. El valor de cada canastilla está en promedio en 150.000 pesos. Es una producción excelente, pero no podría darse si de por medio no existiera la garantía que brinda un sistema de riego, que es el corazón mismo del proyecto.

«El mensaje que quiero dejar para el campesino, para las personas que, como yo, hemos tenido esta oportunidad en la vida, es que aún estamos a tiempo. El Ministerio tiene muchos recursos que no han sido tocados por falta de iniciativas, y el campo hoy reclama que se vuelvan los ojos hacia el campesino. Reitero: todavía estamos a tiempo».









4

Oráculo





Orquídeas, color y vida: Una flor nacida para ser contemplada

A veces pasan desapercibidas; su tamaño es ínfimo, y solo la mirada educada del experto logra descubrir su presencia. Desafortunadamente, la más hermosa de las flores, la orquídea, pasa por un estado crítico en su preservación; y todo por cuenta del que dice ser su máximo admirador: el hombre.

Por esta razón, nos complace encontrar a un joven de escasos 22 años, que no solo es el guardián del centenar de orquídeas que abundan en el ecosistema estratégico del cerro La Judía, sino que además es líder de la Reserva Natural Campesina Las Orquídeas, cuya sede, si así se puede llamar, es la casa de sus propios padres. Hoy se ha convertido en un hermoso orquideario, donde, clasificadas en distintas categorías, se exhiben y especialmente se conservan más de 120 especies de un número no datado de géneros.

Se trata de Abelardo Garza Arciniegas, poseedor de un conocimiento empírico sobre estas flores, pero con la certeza de un especialista científico, con un nivel de conocimiento sobre cada una de las orquídeas que desfila entre sus manos o que señala con la seguridad del que sabe.

Una declaración de amor

Obviamente, llama la atención el título que ostenta la organización comunitaria que lidera, Reserva Natural Campesina, y que compromete la participación de más de 50 campesinos de las veredas Rosa Blanca, La Judía, Santa Bárbara y El Mortiño, todas en el sector oriental del municipio de Floridablanca. Indagando al respecto, encontramos una respuesta sorprendente de Reinaldo Díaz, don Rey: «En realidad, esta categoría no existe dentro de los planes de ordenamiento territorial especificados por los expertos, ya que esta es una reserva autodeclarada alrededor del compromiso con la naturaleza, con la vida, con los recursos que nos brinda el territorio. Podría decirse que es casi una declaración desde el amor del campesino por la tierrita, por nuestra cultura, por nuestra manera de identificarnos y de relacionarnos; es una declaración de pertenencia correspondida».

Por supuesto que la sorpresa es mayúscula, dado el altísimo nivel epistemológico que lleva impregnado este razonamiento, pero que se va aclarando en la medida en que se conoce la historia de Abelardo y de su proyecto alrededor de las orquídeas. Según cuenta, comenzó siendo un niño de trece años, cuando, por cuenta del buen destino o la casualidad, terminó acompañando una comisión de expertos botánicos que andaban rastreando en los alrededores de su casa una especie de orquídea endémica y casi extinta en nuestro departamento, nominada científicamente *Santanderella amado-rinconiana*, descubierta y descrita en el año 2010 por los orquideólogos Jonathan Amado Benavides y Orlando Rincón Arbeláez, precisamente en el área comprendida entre los kilómetros 18 y 21 de la vía a Cúcuta.

«Los señores hablaban de esta orquídea, y estaban en la tarea de encontrarla, para protegerla de los daños que pudiera causarle la construcción de la doble calzada que avanzaba a menos de un kilómetro de esta casa. Y yo, en ese momento, sin conocer prácticamente nada del tema, les dije que yo sabía dónde encontrarla; y así fue».

Producto de esta colaboración, terminó siendo invitado a una muestra de orquídeas en Bucaramanga; para el efecto, recolectó algunas orquídeas de las montañas vecinas, que, para completar su sorpresa, terminaron convirtiéndose en las vedetes de la muestra.





Orquideólogo de pasión y relación

«Yo creo que esa exposición fue para mí como una explosión de sensaciones que no lograba entender. Mi mente estaba revuelta de tantas emociones; estar frente a frente con tanta belleza junta me llenaba el corazón de alegría, y fue para mí como un resorte, como un llamado de la naturaleza para que me pusiera juicioso a estudiar sus nombres, a conocer de ellas, a aprender sus secretos... En el colegio no me iba tan bien aprendiendo de historia como me iba aprendiendo de la botánica y de la biología alrededor de las orquídeas».

Al preguntarle cuál es el secreto o la recomendación para empezar a sentir y comprometerse de esta manera con la naturaleza, Abelardo adelanta un mensaje que no deja de estar cargado de filosofía de la lógica: «Para usted, aprender a amar lo bonito debe primero conocer lo feo. Si usted va a un bosque, y allí lo que hay sembrado es eucalipto, se va a dar cuenta de la diferencia tan grande cuando usted vaya a un bosque nativo o a un reducto de robles... entonces es ahí, viendo de cerca las diferencias y asumiendo qué es lo mejor, cuando usted comienza a tomar consciencia, a respetar y a amar la vida en su mejor presentación».

Ahora, la relación de la tradición y la esencia campesina con las flores es casi un fenómeno de referencia. No hay casa campesina sin flores; no hay vestido que no lleve flores; no hay colores en las fachadas cuya inspiración no sea el color de las flores, y, finalmente, no hay mes de mayo sin orquídea florecida en el mejor lugar de la casa.

Abelardo acota que a veces es tanto el amor que siente por estas flores que está todo el día interactuando con ellas, cuidándolas, vigilándolas y conversando con ellas; y que al llegar la noche le cuesta trabajo quedarse dormido, porque su mente no deja de estar pensando en orquídeas.

Santander, un territorio de orquídeas

De acuerdo con el experto en orquídeas Holguer López Toscano, autor del libro *Orquídeas nativas de Santander*, se calcula que en el mundo puede haber un poco más de 35.000 especies de orquídeas, que se extienden por distintas geografías, aunque especialmente en el trópico.

Colombia, entre tantos privilegios que la naturaleza le ha brindado, tiene en su haber el que haya sido considerado el país con mayor número de especies de estas hermosas flores (4.277 especies hasta el momento), lo que se ratifica en el hecho de que la *Cattleya trianae* haya sido designada como la flor nacional.

Continuando con la lógica de lo general a lo particular, 2.542 de estas especies se localizan en la región Andina, y Santander podría estar superando las 750 especies. Esto subraya para este territorio una condición biótica muy especial, que potencializa las posibilidades y al mismo tiempo la urgencia de atender y destacar la labor que vienen realizando organizaciones y personas en favor de la preservación de esta flor. Y no está de más ratificar que se encuentra en alto riesgo, como de hecho se confirma en el *leitmotiv* de la historia de Abelardo Garza y su organización campesina.

En Santander existen hoy día dos grandes asociaciones de orquideología: la primera, a la que pertenece el proyecto que lidera Abelardo, es Asorquisán (Asociación de Orquideólogos de Santander); y la segunda es Orquisander (Orquídeas de Santander). Hasta hace unos años estas dos entidades hacían parte de la Sociedad Santandereana de Orquideología, pero, por asuntos administrativos y organizacionales, esta entidad dejó de existir.









Un negocio con proyección

Desde su casa, convertida en reservorio y jardín de exhibición, todo de forma empírica, porque nunca ha hecho curso alguno que lo capacite en la materia, Abelardo tiene estructurada toda una dinámica comercial, cuyo eje central son las orquídeas.

Hace un par de años ocurrió un desastre natural, cuando un deslizamiento barrió con el orquideario que tenía organizado a poca distancia de su casa, donde los visitantes pagaban por hacer el recorrido guiado en que podían apreciar más de 150 especies conservadas por Abelardo. Pero ni esta circunstancia ni el encierro que trajo consigo la pandemia mermaron su empeño tanto por preservar sus flores como por hacer de ellas una alternativa de vida.



«Hay que tener presente que existen dos tipos de negocios alrededor del comercio de las orquídeas: la venta de flores comerciales y las botánicas. Las primeras se destacan generalmente por ser más llamativas, con más colores, y muchas de ellas son el resultado de procesos que nosotros llamamos “de hibridación”; es decir, la combinación de factores genéticos entre distintas especies para dar como resultado flores nuevas con mejores fenotipos a favor de su belleza. Las segundas son las más raras, y su mercado es el de los coleccionistas; se ha sabido de casos de compradores que han pagado hasta más de \$10'000.000 por una de estas flores».

Desde esta perspectiva, Abelardo viene estructurando su negocio en varios frentes; por ejemplo, la comercialización virtual, y para ello ha venido organizando un listado de clientes ampliado en sus viajes y participaciones en eventos especializados de orquídeas. Para este fin, con su celular como cámara, cada viernes organiza una exhibición virtual y una actividad promocional de sus plantas.

De forma paralela, Abelardo presta servicios de cuidado de jardines privados, dicta cursos, asesora a orquideólogos en fases iniciales y promociona en distintos viveros de la ciudad minijardines colgantes llamados *coquedamas*, pues está convencido de que su amor por estas coquetas flores es al mismo tiempo su principal sustento.







Cannabis:

De la mata que mata a la mata que sana

En la década de los setenta y bien entrados los ochenta, la palabra ‘marimba’ era sinónimo inequívoco del universo de cultivo, tráfico, comercialización y consumo de una planta que crecía como mata de monte, que no exigía de mayores procesos en ninguna de sus fases y que representaba importantes dividendos en una cadena de actividades que, en altísimos porcentajes, la relacionaban con la ilegalidad.

Se hablaba de movimientos comerciales que llevaban la apetecida cosecha a distintos mercados nacionales, pero con mayor fuerza a los internacionales, donde millones de jóvenes hacían de ella la droga recreativa más vendida y consumida alrededor del planeta. Esto a pesar de los muchos rezagos de muerte, persecución, cárcel y comunidades enteras signadas por el indicio de ser patrocinadores y activos dinamizadores de este comercio.

De acuerdo con la Global Drug Survey, la marihuana se constituye en el producto de consumo sensorial recreativo de mayor arraigo en el mundo, después del alcohol y el tabaco. Así como Juan Valdez representaba en el ámbito mundial la marca país de mayor reconocimiento con el café suave colombiano como trampolín, en las calles de las grandes capitales, tomadas por el movimiento jipi y por la reacción de choque entre la juventud y las generaciones quedadas, la yerba colombiana era marca de calidad, estatus de reconocimiento y alto precio. La marca Colombia tenía en la marihuana, como se conocía a la planta que en realidad llevaba por nombre científico *Cannabis sativa*, una plena certificación de calidad para el disfrute de los consumidores, que, según una canción de la época, les permitía el goce pagano de «viajar sin caminar».

Comenzando el año 2000, un cambio comenzó a operarse y a tomar fuerza en todo el planeta: ahora todo parecía apuntarle a que, volviendo a las tradiciones, el uso de la tan perseguida «mata que mata» podría revalidarse a favor de sus múltiples ventajas, especialmente medicinales. En diferentes países, empezando por los Estados Unidos, que había sido uno de los más grandes perseguidores de esta planta, ahora empezaban a cultivarla, y legalizarla, incluso, para su consumo recreativo; y las normas para promover su cultivo con fines medicinales marcaban un pasar la página de la historia de la vergüenza y el delito que hasta entonces la señalaban.

Cambiar la película

Para lograr pasar la página de la vergüenza, del señalamiento, de la persecución, del etiquetado bajo la presunción delictiva, en el ámbito nacional ahora debía haber un viraje histórico. Era necesario vender la idea de que esta planta podría mirarse con beneficio de inventario, a favor de nuevas alternativas comerciales que traerían su explotación a puertas abiertas, siempre y cuando fuera con fines medicinales, terapéuticos, cosméticos, industriales o veterinarios. Un uso recreativo, salvo en los países más desarrollados, era por el momento impensable, cuando hasta hace tan poco tiempo tenía sobre sí la guillotina del delito y de la infamia.

Por iniciativa del senador Juan Manuel Galán, se tramitó en el Senado la primera ley a favor de la legalización de la marihuana con fines médicos y científicos en Colombia. Esta ley fue finalmente firmada por el presidente Juan Manuel Santos en el año 2015. No obstante, solo dos años después se oficializaron los términos que reglaban este cultivo, con cuatro posibles alternativas, así como el ente de control a cargo de otorgar las licencias correspondientes:

- Licencia de fabricación de derivados del cannabis: Invima
- Licencia de cultivos de cannabis psicoactivos: Ministerio de Justicia y Derecho
- Licencia de cultivo de cannabis no psicoactivo: Ministerio de Justicia y Derecho
- Licencia de semilla: Ministerio de Justicia y Derecho

Con el cambio de gobierno, la dinámica que se venía dando en torno a la regulación del cannabis en todos sus frentes —incluido el cultivo y el consumo de la llamada dosis mínima— tuvo un notorio freno, argumentando razones de carácter moral por una afectación social que debía validarse por encima de cualquier factor económico. Entre ese ir y venir de razones, finalmente, en julio de 2021, el presidente Duque firmó el decreto que legalizaba el cultivo y la producción del cannabis con fines medicinales y de investigación en Colombia.



■ Con rigurosos procesos de control y vigilancia, las plantas de cannabis son cosechadas en la Mesa de Los Santos.



De Santander para el mundo

Con las normas legales que enmarcaban el desarrollo del proyecto, muchas iniciativas que venían esperando este banderazo en todo el país comenzaron a surgir y a levantar la mano en solicitud de las correspondientes licencias. Sin embargo, el trámite exigía paciencia y tesón, teniendo en cuenta que el empresario proponente debía preparar un portafolio para ser presentado ante el Ministerio de Justicia y Salud, la Dirección Nacional de Estupefacientes, el ICA y el Invima, con respuestas específicas para cada sector.

De acuerdo con Eduardo Mayorga, gerente general de la empresa santandereana Green Health Colombia, esta fue la segunda empresa del país en obtener la licencia en los tres frentes definidos en la norma: uso de siembra de semillas, licencia para cultivos de plantas de cannabis psicoactivo con fines industriales y uso de cannabis no psicoactivo para fines científicos, industriales, de almacenamiento y disposición final. En términos amplios, esto significaba que, a partir de esta licencia, podía cultivarse esta planta como si se tratara de cualquier sembrado común, cumpliendo con unos rigurosos controles que incluían como primer gran requisito la absoluta trazabilidad del producto, desde la semilla hasta la cosecha, la poscosecha y el uso final, bien fuera con destino a la exportación o a la preparación de productos medicinales.



■ En los invernaderos, las plantas madre son cultivadas con esmerado empeño.

«Nuestra empresa puede considerarse pionera en Santander. Nacimos en el año 2017, cuando empezamos a explorar diferentes terrenos donde localizar el proyecto, y nos decidimos por la Mesa de los Santos, teniendo en cuenta que este es un territorio altamente privilegiado, al ser la segunda zona del planeta con mayor luminosidad, además de que, por su limitada pluviosidad, permite un proceso controlado que no va a depender de fenómenos como lluvias extendidas, que a veces pueden dar al traste con los cultivos».

Mayorga asegura que, aunque el municipio de Los Santos es una región con graves problemas en materia de agua, el cultivo del cannabis tiene la ventaja de que sus requerimientos son relativamente bajos. Aquí compara el caso del cultivo de aguacate, que requiere un promedio de 7 litros al día por hectárea, mientras el cannabis necesita solo 1,7 litros; y a esto se suma que es líquido recirculado, y se cuenta con infraestructura para el aprovechamiento de las aguas lluvias.

Hoy en día en Santander se registran cultivos en Málaga, San Gil, Girón, Piedecuesta y otros municipios, con más de 30 empresas en diferentes estadios, desde el simple licenciamiento hasta las que adelantan el circuito completo: genética, plantación, extracción, farmacia magistral y productos cosméticos o veterinarios, entre otros.



De matas madres a medicina individualizada

Cuando se visitan las instalaciones del cultivo de cannabis, la primera impresión es que se está en plantaciones tradicionales bajo invernadero; salvo que, al ingresar, luego de sortear un estricto proceso de control y seguridad, lo que se encuentra es una distribución que enmarca, en primer lugar, un sector llamado germinadores, donde un operario se encarga, con el cuidado propio de una incubadora, de sembrar y velar por el crecimiento de las plantas en su fase infantil, si se puede llamar así.

En estos germinadores se desarrollan los ocho tipos de semillas autorizadas y vigiladas por el Gobierno, entre las cuales cinco habrán de producir plantas con altos contenidos de CBD (cannabidiol), cuyo extracto trae grandes beneficios para el manejo del estrés, la ansiedad, tratamientos de varias formas de epilepsia y otras enfermedades neurodegenerativas.

Dos de las otras tres variedades de semillas acá cultivadas son consideradas las joyas de la corona para la empresa. Fueron desarrolladas *in vitro* en los laboratorios de genética de Green Health Colombia, y se denominan Cielo de Los Santos y Fortaleza de Los Santos. Los extractos derivados de estas semillas tienen facultades medicinales que funcionan muy bien como neuroprotectores, relajantes musculares y analgésicos, y son “hijos genéticos” de un proceso exploratorio que permitió combinar aproximadamente 60 semillas de origen colombiano, europeo y norteamericano, en un trabajo de alto desarrollo biológico en laboratorio.



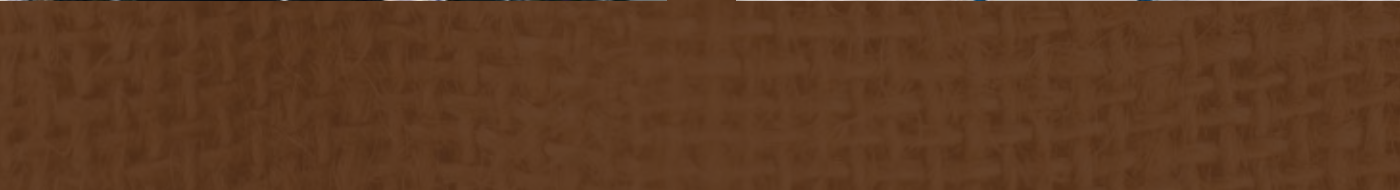
Tras preparar al visitante con sus respectivos trajes de protección (para las plantas), se ingresa a los invernaderos «estrato 10» de la empresa, donde se encuentran las llamadas matas madre. Allí, bajo condiciones especiales de iluminación durante 15 de las 24 horas del día, una aclimatación controlada en términos de aire, luz y calor, además de la permanente vigilancia para su riego controlado, se encuentran las 60 matas madre que gozarán de especiales cuidados durante su tiempo de producción de nuevas plántulas y semillas, que es de aproximadamente 15 meses.

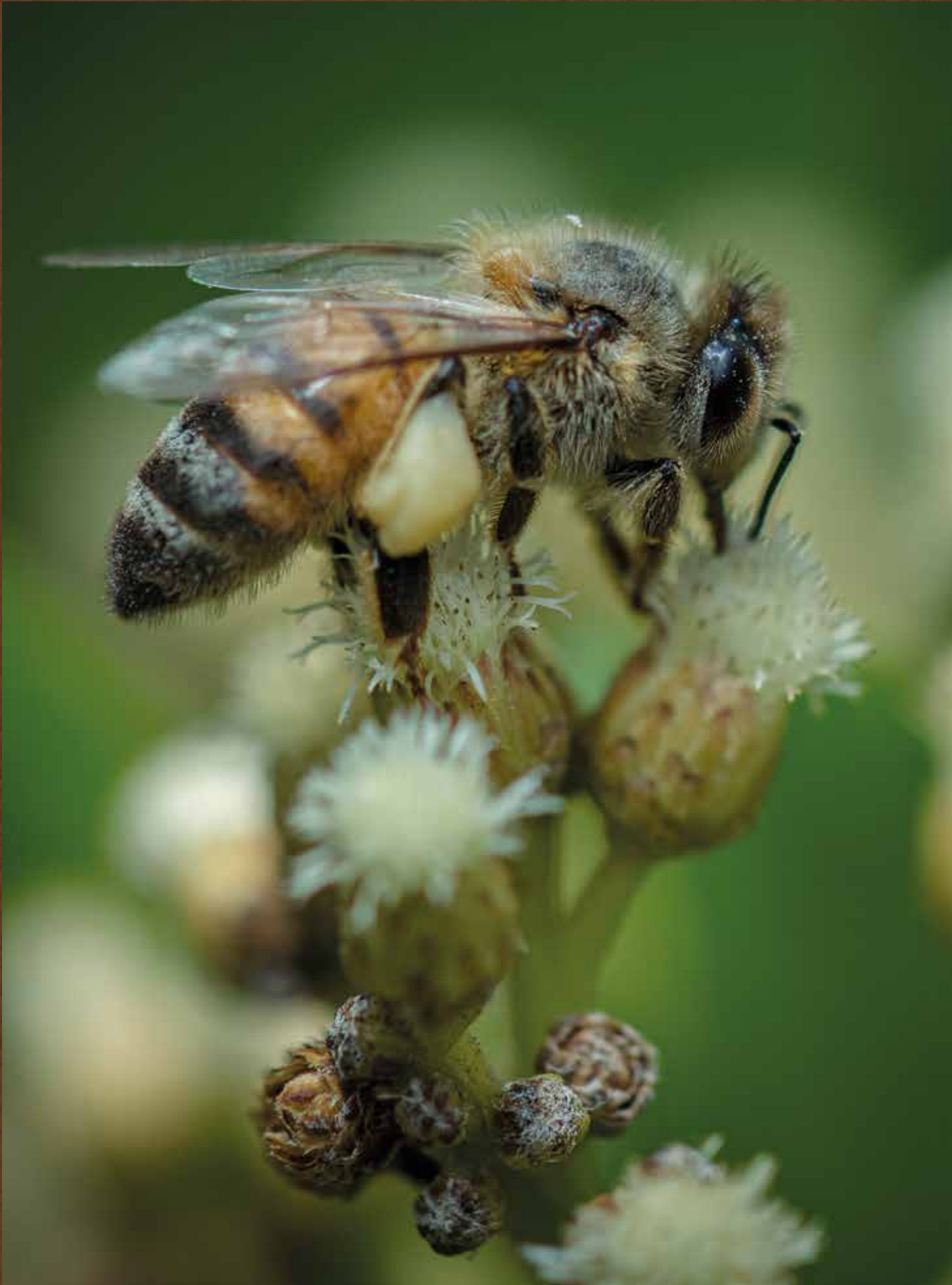
En los invernaderos restantes, se localizan las plantas productoras; y es este el sector de mayor movimiento en toda la empresa. Muchas manos realizan la recolección de la flor, el corte de tallos de las mejores matas, que posiblemente se convertirán en plantas madre, y las cotidianas tareas de poda y limpieza de las hojas.

«Cada planta tiene un código que permite el fiel seguimiento a su desarrollo. Acá se tiene información de las semillas madres, fecha de brote, fecha de paso a crecimiento, fecha de paso a zona de producción, número de flores beneficiadas y toda, absolutamente toda la trazabilidad de la planta, información que es compartida en directo con las entidades del Estado a cargo de su control y vigilancia. La seguridad de la plantación es total, y una falla en el proceso puede traer problemas complejos para la empresa», subraya Eduardo Mayorga, en referencia al comentario sobre la percepción de control que se aprecia en cada parte de la empresa.

Tras la recolecta de las flores, el proceso continúa con el secado natural de lo cosechado, la fase extractiva del aceite esencial o el empaque con fines de exportación de la flor seca. Al respecto, Mayorga agrega que la flor que se exporta corresponde a plantas con niveles mínimos de iones psicoactivos, teniendo en cuenta que este renglón está regido y vigilado por la Subdirección de Control y Fiscalización de Sustancias Químicas y Estupefacientes del Ministerio de Justicia y del Derecho.

Finalmente, el empresario realiza algunos comentarios sobre la producción de esta planta promisoría: se estima que, en los próximos 3 meses, y con la implementación de los nuevos equipos extractores, se estará en capacidad de producir 40 litros por día. En el mercado de exportación, esto traduciría en ventas por encima de los 500 millones de dólares al año, una cifra muy cercana a la que hasta el momento han requerido las fases cumplidas en hacer realidad el sueño de sumarle al campo santandereano una alternativa más con el cannabis.







Abejas, colmenas y territorio: Un dulce y esparcido secreto

Por Leonardo Avendaño Vásquez, zootecnista, doctor en acuicultura. Profesor UIS, sede Málaga

Concepción está enclavada en la cordillera. Los vientos fríos que corren sin barreras por todo el cañón del río Servitá parecieran por momentos amañarse por las calles del pueblo y, quizá por eso, no resulta extraño que sus gentes hoy tengan una comunión casi perfecta con el clima frío, por lo que el nombre de *Capital de la Ruana* no suena a exageración. Incluso, las tejedoras de la región se dan sus mañas para conservar el secreto de un tejido que ha trascendido fronteras de reconocimiento, gracias a emprendimientos de alta moda, que han capitalizado este patrimonio inmaterial. Con los correspondientes cruces creativos del diseño, hoy le suma un factor de nombre al pueblo, que en la región se identifica más por “La Concia”.

Los puntos cardinales no cuentan para el campesino de la zona; allí, los accidentes orográficos son los que determinan el reconocimiento, y todos, de alguna manera, se relacionan con la montaña: Alto de Anagá, cuchilla Ventanas, Peñón del Buitre, Montaña de Samacal, alto Cóchoga, Boquerón de Perico, Páramo de Ojo y muchos de símil bautizo, como sucede con las Lomas de Llanadas, lugar que, además, últimamente identifican como la Colmena del Robledal.



■ Estas protuberancias entre los panales indican que allí se encuentra en proceso de crecimiento una futura abeja reina.

En este lugar, la Colmena del Robledal, ubicado en la vereda Junín, aproximadamente a 30 minutos del casco urbano, viven don Fabio Otero y su familia, en la finca La Llanada, como se conoce también el sector donde se ubica. Christian Camilo es el hijo menor, que el próximo año estará ostentando el título profesional como zootecnista UIS.

Don Fabio se ríe cuando le hablan de la referencia a la zona La Colmena, y acota que solo falta que los nombren a ellos como “las abejas”, y razón no les faltaría, porque desde que su hijo ingresó a la universidad, la primera ocurrencia que llevó a su casa fue la de desarrollar un proyecto productivo alrededor de la miel, pero que, además, fuera una miel diferente y se aprovechara un recurso que ellos, en procura de abrir más potrero para las ovejas de la finca, estaban destruyendo, uno de los últimos reductos de roble negro de toda la región.

Visitante que llegue a su casa, sale con un frasco de miel de mielato, considerada la más fina y de mayor categoría entre todas, pero antes debe tomarse unos minutos para observar un mapa dibujado a mano alzada, donde se ve, con un lápiz de color verde oscuro, el croquis de la finca. Cada vez que amerita el reporte, se va extendiendo la zona de reserva, que hoy se va repoblando de cedros: «Cuando se toma consciencia de la importancia de los árboles, uno comienza a ver los resultados de cuidarlos... Las abejitas y el agua son ahora los tesoros más valiosos de esta finca».

Aprender de las abejas

Cuando, desde el programa de Zootecnia que se imparte en la UIS, sede Málaga, empezamos a indagar sobre las posibilidades de promover el desarrollo de la apicultura en la región, la primera razón que validó todos los argumentos se basó en el reconocimiento de los múltiples beneficios que traería apostarle a desarrollar modelos de apicultura sostenible, tanto para el campesino como para el medioambiente, y la protección de los recursos naturales de la zona.

La abeja no es solo sinónimo de trabajo; ella es además una servidora ambiental sin parangón alguno en el reino de los insectos, al que pertenece y honra con su quehacer. Es productora de un alimento con grandes valores nutricionales para el hombre, polinizadora y, en ese sentido, aportante activa en la tarea de preservar y expandir la flora nativa, la recuperación de bosques y la reforestación de territorios sobreexplotados y, por ende, condicionantes para la afectación negativa del territorio.

Si se quisiera cuantificar en pesos el valor que representa el trabajo de una abeja, se estima que por cada peso que un campesino obtiene de una colmena, el animalito le aporta más de 20 pesos al medioambiente que le sirve de ecosistema.

Con más de 4.000 toneladas de miel que hoy día se producen en Colombia, habría razones suficientes para ubicar este dulce producto en uno de los factores sumatorios de un devenir con muy buenas proyecciones, en cuanto a la seguridad alimentaria futura se refiere.

Se estima que, en nuestro país, en las regiones Andina, Caribe y Orinoquía existen 136.000 colmenas en 4.100 apiarios, distribuidos respectivamente en porcentajes de 50, 30 y 20 %. Para Santander, la producción de miel se estima en más de 170 toneladas, y, para citar una cifra concreta, en Málaga y García Rovira se cuenta aproximadamente con unas 700 colmenas y una asociación constituida actualmente por 102 productores.



Una historia dulce

Antes del desarrollo de la apicultura como parte de la producción animal, se han encontrado pinturas rupestres sobre la utilización por el hombre de la cera y de la miel —extracciones de nidos naturales— en las grietas de rocas y árboles. La caza de la miel por grupos nómadas en la antigua Europa, Asia y África permitieron posteriormente proteger las colonias silvestres de forma controlada. Los egipcios y los romanos usaban la miel como único edulcorante, y en la Edad Media española la cera fue usada para la elaboración de velas con fines de iluminación, principalmente en los hogares de ricos y la liturgia de la iglesia.

Fue tan importante la producción de miel y cera en la era medieval, que se establecieron las funciones de los llamados «alcaldes de los colmeneros», mediante ordenanza de Sevilla en el siglo xvi.

La apicultura fue evolucionando en concordancia con el desarrollo cultural del hombre. El uso de recipientes de cerámica, cestas de paja trenzada y de mimbre, cortezas de madera y cajones fabricados con tablas permitieron



proteger a las abejas de la lluvia, el viento, el frío y los predadores naturales. El desarrollo técnico y científico se dio a partir de 1500, con el descubrimiento del ciclo de vida y la biología de las abejas, que se originaron en el cretáceo y evolucionaron junto con las plantas con flores, manteniendo una interdependencia simbiótica de reproducción, gracias a la polinización y la consecución del 100 % del alimento que consumen.

Las razas y las hibridaciones de interés zotécnico se originaron a partir de las especies *Apis mellifera*, denominadas abeja negra y alemana (*Apis mellifera mellifera*), abeja italiana (*Apis mellifera ligústica*), abeja carniola (*Apis mellifera carnica*), abeja caucasiana (*Apis mellifera caucasica*) y la abeja africanizada (*Apis mellifera scutellata*), proveniente del sur de África. Esta última fue introducida en Colombia y está catalogada como la de mayor tamaño, con mejor producción de miel y polen. Como características particulares, se destacan en ella la presencia de vellos y una lengua bastante corta, con alas anteriores y patas posteriores muy largas, lo que le permite una mayor limpieza ante parásitos y enfermedades.

Conociendo a las abejas

El comportamiento de la abeja está relacionado con su edad, lo que determina la división del trabajo en la colmena. La abeja reina inicia sus vuelos nupciales en áreas de congregación, y llega a recibir entre 87 y 200 millones de espermatozoides, de los cuales entre 5 y 6 millones alcanzan la espermatoteca, un mecanismo evolutivo que permite reducir la probabilidad de cruzamientos consanguíneos.

Por su parte, el zángano presenta ojos con 8.600 facetas que le permiten una mejor visión; 30.000 órganos olfatorios; alas muy desarrolladas, que cubren todo el abdomen, y un aparato reproductor que, acoplado al aparato reproductor de la hembra, le permite su apareamiento en vuelo, que es además su función exclusiva.

Las obreras son el sinónimo del trabajo y siempre estarán como referentes de la dedicación, el compromiso y la actividad mayor. Realizan funciones de limpieza, secreción y colecta, de acuerdo con la edad y las necesidades fisiológicas de la colmena. Dentro del nido, limpian celdas, operculan la cría, dan atención y alimentación a las larvas adultas y jóvenes y, como si no fuera suficiente, atienden a la reina. También son las encargadas de recolectar el néctar y construir los cuadros de almacenamiento, teniendo en cuenta su desarrollo de glándulas cereras y la remoción de los opérculos. En cuanto a las actividades fuera del nido, las obreras enfrían la colmena, evaporan el néctar y regulan los niveles de CO₂ y humedad; además, cumplen la función de guardianas desde los 15 hasta los 26 días, antes de ir a la colecta de néctar, agua, polen y propóleo.

Toda esta organización social de estos importantes insectos polinizadores ha permitido establecer una comercialización de tres grandes grupos: productos de secreción, como la cera, la jalea real y el veneno (apiterapia); productos colectados sin transformación, como el polen y el propóleo, y productos transformados, como la miel, el mielato y la frutimiel.



Una dulce multiplicación en García Rovira

Las características y la bioactividad propias de las mieles de la región de García Rovira, en el departamento de Santander, las catalogan como unas de las mejores, teniendo en cuenta los contenidos minerales, como calcio y potasio, que se resaltan tras análisis de laboratorio.

En esta región se produce la llamada «miel de mielato», considerada uno de los productos con mayores demandas. Esta miel proviene del corredor de bosques de roble, y es producida por las abejas *Apis mellifera*, colectora del mielato. Este es un producto de la extracción de la savia por parte del insecto *Stigmacoccus asper*, con parámetros fisicoquímicos y sensoriales que se determinan a partir del cumplimiento de ciertos factores valorativos, como su conductividad eléctrica, porcentajes de glucosa y fructuosa, presencia de melecitosa y contenido de prolina entre 123-689 mg/kg.

En las mieles de mielato destacan los colores oscuros, una densidad alta, sabor a caramelo intenso, olores y sabores resinosos. Estas mieles presentan igualmente un potencial inhibitorio *in vitro* sobre las decenas de bacterias, bastante dañinas para la salud humana, como las *Escherichia coli*, *Salmonella enterica* y *Pseudomonas aeruginosa*, entre otras.

El programa de Zootecnia de la Universidad Industrial de Santander ha incursionado en la implementación de la apicultura en paisajes andinos con robledales, como sistema productivo y de conservación de esta especie arbórea. En ese sentido, desde el programa se ha asesorado a la comunidad para la implementación de sistemas de producción apícola en zonas de robledal en Molagavita (Málaga) y la Reserva Natural de la Sociedad Civil La Llanada, ubicada en el municipio de Concepción. La asesoría está relacionada con el fin del uso y la protección de los recursos naturales, de forma que se genere sustento económico para las familias rurales, por medio de técnicas de producción que engloben el conocimiento de la colmena, teniendo en cuenta la producción de reinas, la alimentación, el manejo y la sanidad.

Dentro de los productos, se ha asesorado la implementación de aproximadamente 50 colmenas; se han realizado trabajos investigativos por estudiantes del programa de Zootecnia e Ingeniería Forestal en uso de tortas proteicas para la alimentación de la colmena, así como estudios de palinología y técnicas de producción de reinas, presentados en diferentes eventos académicos nacionales e internacionales.

No cabe duda de que la conciencia sobre la protección y el uso de las abejas lleva al cumplimiento de los objetivos de desarrollo sostenible referidos en los programas de la Universidad Industrial de Santander y que, así como sucedió con la familia Otero en Concepción, los buenos ejemplos trazarán un sendero de equilibrio entre los requerimientos propios del diario vivir y el sentido de amor y compromiso con la naturaleza y sus invaluable regalos.







Extracción de aceites esenciales: Ciencia, experimentación y participación campesina comunitaria

Hasta hace unos años, don Antonio Celis, campesino puentano, como les llaman a los nacidos en el municipio de Puente Nacional, no hubiera pensado bajo ninguna circunstancia en disponer de una parcela para sembrar y cultivar en ella 4 de las 6 plantas aromáticas que hoy se constituyen en una alternativa económica viable, pues, como él lo señala, vivir del campo cada día es una odisea de trabajo, riesgos, inversiones, altos costos, y menos, pero muchos menos ingresos decentes.

«En mi parcela tengo tres cortes de 200 metros cuadrados cada uno, donde cultivo citronela, tomillo y pachulí, que llevo de manera intercalada en cada una de las etapas; de manera que cada tres semanas organizo una jornada de cosecha por plantación, además de las tareas de fertilización y limpieza. Yo digo que estas plantas son benditas: una sola siembra crece rapidito, se cosecha, y solita vuelve a retoñar».

El proyecto que hoy impulsa la Universidad industrial de Santander es resultado de los estudios y las proyecciones surgidas de los trabajos realizados en los laboratorios del Centro Nacional de Investigaciones para la Agroindustrialización de Especies Vegetales Aromáticas y Medicinales Tropicales (Cenivam), bajo el liderazgo y la dirección científica de la doctora Elena Stashenko. Este proyecto apunta a iniciar un proceso conjunto entre el campesino, con énfasis en la conformación asociativa entre los participantes, y la Universidad, que aporta los componentes científico y tecnológico.

En una primera fase se están produciendo aceites esenciales; posteriormente, el objetivo es empezar a producir esencias y otros derivados, e incluso productos hijos de estos, como champús, jabones, aceites para masajes, bloqueadores y antisépticos, entre muchos otros.

La doctora Stashenko es enfática al expresar la inquietud que se despertó en ella al reconocer a Colombia como un país biodiverso, con una cantidad impresionante de microclimas, amplitud de recursos hídricos y pisos térmicos, que van desde el nivel del mar hasta las cumbres nevadas; además del componente humano, con personas del campo muy dedicadas y poseedoras de una cultura agrícola muy alta. Esta, puede decirse, fue la semilla que hace 20 años dio lugar al desarrollo de esta iniciativa, que hoy ha consolidado el proyecto en más de 10 municipios de la geografía santandereana.



■ Hilda Quiroga, en Barbosa, cuida de su cultivo de geranio.



Aceites del alma

Como lo sugiere su nombre, un aceite esencial es básicamente la sustancia, el alma de la planta. Tanto el aroma como el sabor se concentran en unas glándulas especializadas, de las cuales se logra extraer esta sustancia esencial mediante un proceso físico de condensación por vapores de agua, partiendo del principio básico de la separación entre el agua y el aceite. Para esto se utiliza un vaso separador conocido como “florentino”, que permite extraer el aceite, por una parte, y separarlo de las aguas aromatizadas.

Este proceso primario pasa a uno de mayor especialización y exigencia, desde las perspectivas de control de calidad y análisis en el laboratorio, que constituye una de las fases más importantes dentro de la cadena productiva de los aceites esenciales. El resultado final lo determina la expedición de la ficha técnica, que se fundamenta en los resultados de los análisis de laboratorio, por medio de diferentes ensayos: índices de refracción, rotación óptica, densidad, índice de acidez y ésteres, que se convertirán en los datos científicos precisos del contenido final y la calidad del aceite.

La prueba final se realiza en la unidad de cromatografía de gases, donde se verifican la presencia y la concentración de los componentes del aceite. Esta prueba determina el valor del aceite esencial, que será la base para garantizar los factores fundamentales y diferenciales de un producto de la industria farmacéutica, cosmética y de alimentos. Termina, de esta manera, la cadena productiva de los aceites esenciales.



■ Cultivos de citronela y palmarrosa en los municipios de Puente Nacional y Chipatá.



En el cultivo

En la actualidad se desarrollan proyectos productivos de plantas aromáticas en Bucaramanga, Girón, Piedecuesta, Barrancabermeja, Sabana de Torres, Betulia, El Playón, Los Santos, Aratoca, Málaga, San Gil, Socorro, Oiba y, con mayores índices de participación, en los municipios de Barbosa, Puente Nacional, Vélez y Chipatá. Allí existen 5 organizaciones campesinas comunitarias que, en un total de 24 hectáreas y 120 parcelas, desarrollan activamente los procesos de estos cultivos.

Laura Rocío Pérez es una campesina, hija de campesinos de la vereda Los Guayabos, del municipio de Vélez. Pertenece a la Asociación de Mujeres Emprendedoras por el Progreso de Vélez (Asmuvel), y en su parcela cultiva citronela y palmarrosa, dos plantas que hacen parte del proyecto en que ella pone la tierra y la mano de obra, mientras que la Universidad aporta el componente tecnológico y científico.

«Al comienzo no fue fácil, porque se trataba de ganarme la confianza de mis padres y que me dejaran un pedacito de tierra para cultivar estas plantas. La bendición fue que pegaron muy bien, y en apenas cuatro meses ya estaban dando las primeras cosechas. Antes en estos terrenos había un yucal, pero eso era una brega terrible, y a veces le daba por llover mucho y se perdía prácticamente todo... En cambio, estas maticas son muy agradecidas: yo corto, y en menos de tres meses ya tengo la otra cosecha lista. Eso es todo el año produciendo», manifiesta Laura Rocío.

Otro proyecto que incorpora cultivo, organización y liderazgo campesino es el que comparte Hilda Quiroga, que en su finca localizada en la vereda Francisco de Paula, del municipio de Barbosa, ha diseñado una estrategia de granja demostrativa en torno al agroturismo. Allí, además de la plantación de geranio, tiene sus propios cultivos de cítricos y café, donde los visitantes pueden interactuar durante algunas horas con la labor del campo, colaborando con los procesos de cosecha, abono y siembra. La señora Hilda, junto con un grupo de mujeres de seis veredas de la región, ha conformado el grupo de trabajo Asociación de Mujeres Campesinas de Barbosa (Amucbar).

Una promesa aromática

El proyecto que se realiza en la cuenca de la hoya del río Suárez le apunta a la cosecha y al aprovechamiento de un conjunto de catorce plantas aromáticas, seis de reconocimiento comercial y ocho denominadas promisorias.

Entre las primeras figuran la citronela (*Cymbopogon nardus*), usada en la producción de repelentes para mosquitos; la palmarrosa (*C. Martini*), utilizada para el tratamiento de diferentes afecciones cutáneas; el geranio (*Pelargonium graveolens*), reconocido por sus efectos como cicatrizante cutáneo; el pachulí (*Pagostemon cablin*), de extendido uso en la fabricación de perfumes; el romero (*Rosmarinus officinalis*), usado como digestivo y antiespasmódico, y el tomillo (*Thyamus vulgaris*), con sus especiales usos para problemas respiratorios.

Por su parte, se efectúan procesos valorativos sobre las llamadas plantas promisorias, usadas popularmente para atender diferentes patologías, pero que se encuentran en proceso de análisis y ampliación informativa. Entre estas plantas se encuentran la artemisa (*Ambrosia peruviana*), el cayeno (*Hibiscus sp*), la magnolia (*Hyptis colombiana*), el cordoncillo (*Piper dilatatifolium* y *Piper eriopodon*), la salvia (*Salvia aratocensis*), la menta de palo (*Satureja viminea*) y la llamada pepa de diablo (*Solanum crotonifolium*).

La Universidad participa en el marco de este proyecto con diez profesores adscritos a los programas de investigación del Cenivam y la docencia desde el Ipred, en sus sedes regionales, con el apoyo de las alcaldías y las asociaciones campesinas. Se ha desarrollado una dinámica participativa que compromete a 648 personas, que gozarán de la condición especial como productoras asociadas; estas personas son capacitadas y entrenadas en buenas prácticas agrícolas, manejo de cosecha y postcosecha de plantas aromáticas, y en destilación de aceites esenciales.







Preservando y motivando el amor por la naturaleza; dos gerundios, muchas experiencias y un propósito común: la vida

Entusiasmo, sentido de pertenencia, amor por la naturaleza y consciencia del llamado del planeta a asumir acciones urgentes por la protección de los recursos naturales conforman el espíritu de un grupo de líderes ambientales que, de distintas maneras, en diferentes geografías, con variadas narrativas motivacionales y con logros de muy compleja medición, le vienen apostando al fortalecimiento de una figura jurídica y organizacionalmente ambigua, pero que, en el plano de lo esencial, tiene todo para mostrar y para convencer. Se trata de las llamadas Reservas Naturales de la Sociedad Civil (RNSC).

Todas las historias que se narran en este capítulo tienen un común denominador: el liderazgo de un grupo de personas que han tomado consciencia y compromiso de la importancia de la valoración, el cuidado, la preservación y la expansión de mayores espacios vitales frente al aseguramiento de la vida. Por esta razón, cada historia lleva implícito un sueño, la elucubración alrededor de un mañana con una fuente de agua preservada, un árbol que dé frutos o un ave que se sume con su canto al inventario presente en su proyecto.



■ Práctica del aviturismo en el universo verde del Santuario de Fauna y Flora Alto Río Fonce, en los municipios de Charalá y Encino.

Estas reservas, nacidas desde la iniciativa privada o comunitaria, hacen parte del Sistema Nacional de Áreas Protegidas, y buscan estructurar espacios donde se posibilite la conservación, por medio de acciones lideradas por los propios actores. Algunas de estas acciones son la restauración activa asistida (siembra) o pasiva (recuperación natural) de territorios, la sustracción de la ganadería extensiva en estos espacios, la reducción de monocultivos y la eliminación del uso de agroquímicos contaminantes y el control de vertimientos directos en las fuentes hídricas, entre muchos otros aportes que contribuyen de manera directa a la protección de los espacios naturales.

Adicionalmente a las tareas del cuidado y la preservación, un factor clave para el sistema es la promoción en favor de la ciencia y la educación, de manera que, a partir de distintos proyectos, se logre sensibilizar a las comunidades aledañas, en un proceso determinante que procure la ampliación de estas fronteras en favor de la vida y la consciencia ambiental.

En Santander 39 organizaciones están censadas actualmente en el Registro Único Nacional de Áreas Protegidas (Runap), con 19.377 hectáreas. Con todo, es probable que sean muchas las estrategias privadas de conservación que no se hayan legalizado, pero que cumplen eficiente y conscientemente un rol de compromiso y activismo con este propósito.







Zapatoca, solidariamente verde

La comunidad de Zapatoca preserva la solidaridad como uno de sus bastiones de identidad, y este significativo atributo también se ha visto reflejado en su relación con la naturaleza y la protección de sus recursos naturales. El principal empeño apunta a reintegrarle a la augusta estructura ecológica de la zona, predominantemente seca y agreste, más y más espacios donde el verde naturaleza sea el protagonista.

Esta historia comienza con la iniciativa del geólogo Milton José Rueda Serrano, que a comienzos del presente siglo adquirió 320 hectáreas ubicadas en la vereda Bellavista, caracterizada por presentar dos elementos de vital importancia para la biota local: un extenso robledal y una amplia franja de terreno localizada en zona de subpáramo.

Cuando se esperaba una intervención de estos terrenos con fines de explotación agropecuaria o forestal, la comunidad se sorprendió al oír por primera vez el concepto de Reserva Natural de la Sociedad Civil. La réplica fue extendiéndose positivamente con la aparición de nuevos actores, como los profesores Yolanda González y Raúl Rojas, que adquirieron terrenos y conformaron la Reserva El Naranjito-Nacumal; el ingeniero agrónomo Armando Gómez Rincón y Sonia Serrano Díaz, quienes conformaron la reserva Traganubes, y el líder comunitario y exconcejal Reynaldo Díaz Rueda, quien, junto con su esposa y sus hijos, adquirió terrenos para la creación de la reserva La Montaña Mágica-El Poleo.

Tras estos pioneros llegarían nuevas iniciativas de destinación de tierras en calidad de reservas. Hacia el año 2014, demostrando que el pueblo de Zapatoca se destaca por su capacidad de organización, se conformó la Red de Reservas de la Sociedad Civil de Zapatoca (Renaz), hoy ejemplo de organización ambiental, que ha ido extendiendo su cobertura con la incorporación de otras organizaciones de los municipios vecinos de Betulia y Girón.

En la actualidad, la Renaz está integrada por ocho reservas en procesos de recuperación forestal, que en su conjunto suman 630 hectáreas y que auguran el renacer de esta zona. Si algo había aquí en materia de caracterización de los terrenos era su alta tendencia a la desertización, además de la afectación proveniente del mal uso de los aprovechamientos forestales y la alta presencia de galpones.





■ Valiosos reductos de palma de cera en las montañas de Zapatoca.

Escuchemos a la montaña

Para llegar hasta la Reserva La Montaña Mágica-El Poleo hay dos opciones: seguir el curso de la quebrada que atraviesa un pequeño pontón sobre la vía del casco urbano de Zapatoca a San Vicente del Chucurí y Betulia, o, precisamente en el sitio donde se abre la ye que conduce hacia uno y otro municipio, en el sitio llamado La Cuchilla del Ramo. A pocos metros de allí se encuentra la puerta de acceso al ramal que nos lleva hacia la casa principal de la reserva, y “hogar del Rey”, como le dicen a Reinaldo Díaz, propietario y líder de la reserva.

Desde el inicio del recorrido, y a lo largo del sendero de aproximadamente 3 kilómetros, que desde la parte alta lleva hasta la casa, se van encontrando mensajes que invitan a la reflexión en torno a la existencia misma. “Aquí comienza el fin del afán” es uno de ellos, y evidencia la necesidad de dejar atrás el tiempo para poder experimentar el valor de la contemplación.

Reinaldo Díaz ha hecho de todo en la vida; pero en Zapatoca siempre será recordado por su rol como concejal, cuando trabajó por eliminar de las actividades feriales del municipio la lidia de toros; una labor titánica si se



■ Reynaldo Díaz, líder conservacionista del proyecto La Montaña Mágica.

tiene en cuenta que esta fiesta enmarcaba uno de los principales atractivos de la fiesta que, al inicio de cada año, convocaba a los ausentes en el Festival del Retorno.

Ahora, como líder del proyecto de la Reserva La Montaña Mágica-El Poleo, su empeño le apunta a dos objetivos fundamentales: hacer de este un lugar de encuentro entre el visitante y la montaña, procurando que entre ambos se suscite un diálogo, en que sea la montaña la encargada de “convencer” al receptor de su mensaje de la importancia de la protección del recurso vital que ella le brinda, como proveedora del aire y el agua; y, el segundo y más importante, lograr crear consciencia sobre el rol que tenemos los seres pensantes en la reconstrucción de un universo que hemos venido destruyendo paulatinamente.

De otra parte, y apoyado por su hijo Daniel, ingeniero forestal y convencido como su padre del mensaje de la naturaleza, ha emprendido la tarea de salvaguardar uno de los últimos núcleos de la palma de cera (*Ceroxylon quin-diense*) en la región, que durante décadas se utilizó de manera extrema para las celebraciones eclesiásticas durante la Semana Mayor.

Una experiencia mística

Los visitantes —desde personas del municipio que por curiosidad solicitan ser recibidos en la reserva hasta científicos reconocidos en el contexto de la investigación en Colombia— deben saber que una dinámica sin excusa en su visita es el llamado “bautizo de la montaña”. Se trata de una velada en el interior de una bella maloca de tradición indígena, donde, al caer la noche, se comparte entre los presentes el diálogo y la interlocución propia y colectiva que se dio con la montaña durante el recorrido por los territorios de la reserva.

Este ejercicio, que en apariencia requeriría inmersiones profundas en el subconsciente, en realidad propicia una impensable reacción de apertura interna, para descubrir al final que en cada participante existe un hilo conductor que lo liga con la esencia de la vida y la naturaleza.

Al despertar e iniciar el retorno montaña arriba, un hábito de cercanía va quedando en el paso agotado del ascenso. En cada receso obligado se piensa en el mensaje que se lleva, y va volviéndose eco en la consciencia social de quien se va convencido de que el tiempo se hace corto para reintegrar lo sustraído a la montaña.





■ Además del entorno mágico con la naturaleza, en la Reserva La Montaña Mágica se brinda una experiencia mística de autorreconocimiento.







En los territorios del rey de los Andes

El cóndor es caprichoso, y no se deja ver así porque sí, y menos si no se va en su búsqueda. Sin embargo, la ocasión se puede dar, como cuando un visitante manifestó que no se encontraba físicamente preparado para una caminata hasta el pico, y optó por quedarse a la orilla de la carretera. Mientras la comitiva partió páramo adentro, una pareja de cóndores en plena faena de apareamiento brindó un espectáculo pocas veces documentado, y solo para los ojos del asustado y al tiempo maravillado espectador.

Recientemente nos visitó un fotógrafo que venía realizando un trabajo documental sobre el cóndor, y para sorpresa absoluta de todos los que lo acompañábamos, no aparecieron uno ni dos ni tres cóndores... se contaron sobrevolando en el entorno un total de 24 cóndores, una cifra nunca contabilizada en este sector. He aquí otra forma de expresión de su carácter caprichoso, y, como diría la conseja pueblerina: al fin y al cabo, es el rey.

La historia nos la cuenta Iván Darío Flórez, egresado del programa de Zootecnia de la UIS Málaga, quien hoy hace parte del equipo de guardaparques que la Fundación Jaime Duque tiene al servicio del proyecto de salvaguarda del cóndor en un amplio sector del Páramo del Almorzadero, en jurisdicción del municipio de El Cerrito.



Historias de culpas y señalamientos

Probablemente bajo la presunción de que por su tamaño y su imponente figura se trata de un animal que evoca temor, durante décadas y sin sustento científico probatorio alguno se ha señalado al cóndor como causante de la muerte de decenas de ovejas que hacen parte de la ganadería de sustento del campesino de la zona.

Como consecuencia de esta mala información, ha habido una persecución generalizada contra el cóndor por parte del campesino de la zona, a tal punto que el ave insigne de nuestra nacionalidad hoy hace parte del poco atractivo *Libro rojo de las aves de Colombia*, donde se registran las especies en categorías que van desde casi amenazada, en peligro crítico y vulnerable, hasta la que nunca se quisiera citar, extinta, una categoría en la que estuvo cerca el cóndor.

De hecho, la principal razón de la participación de Iván Darío Flórez en este proyecto tiene que ver fundamentalmente con el componente educativo:



■ En los territorios del cóndor andino, en el Páramo del Almorzadero.

«Mi tarea le apunta a concientizar al campesino de que el cóndor no es el enemigo; que este es un animal esencialmente carroñero, y que solo actúa activamente agresivo por situaciones de hambre, en situaciones en que las principales víctimas son crías recién paridas de las ovejas. Debe tenerse en cuenta que las ovejas buscan las partes altas para parir, lo que provoca una situación de riesgo para la cría, pues el cóndor suele realizar vuelos rasantes que las asustan y las llevan a despeñarse».

Cifras de estudios realizados tras la evaluación de animales que aparecen muertos en la zona de presencia del cóndor indican que el principal factor de riesgo proviene de las mismas casas campesinas, donde se crían perros sin control. Estos, acosados por el hambre, conforman jaurías ferales que salen al caer la noche, llegan a los corrales y provocan verdaderas masacres.

El segundo factor de afectación en la zona es que esta pertenece al llamado Corredor del Puma, un animal que se ha venido acostumbrando a alimentarse de especies domésticas, generalmente de aquellas que no alcanzan a llegar a los corrales y permanecen indefensos en el territorio.



■ Foto: cortesía de Ernesto Obando.



Salvar al cóndor

Tras recientes hechos, como la muerte por envenenamiento de dos cóndores —un macho y una hembra—, el proyecto liderado por la Fundación Jaime Duque ha establecido una serie de convenios interinstitucionales con entidades como la UIS, el Sena, Corpoica y con el sector campesino local, quienes han conformado la unidad asociativa Acamco (Asociación Campesina Coexistiendo con el Cóndor), que realiza proyectos de sensibilización, monitoreo, agricultura sostenible, cercado para la protección de los animales en granja e inclusive tareas de alimentación a los cóndores.

Al respecto, Iván Darío Flórez destaca que, en promedio, un campesino llegaba a perder por los factores anotados entre 40 y 50 animales cada año; pero con estos proyectos se ha logrado que en los últimos reportes esta cifra no supere las 5 pérdidas, incluyendo lo que se ha llamado *aporte contributivo*, que determina que cada casa campesina que hace parte de la asociación Acamco debe aportar un animal por semestre, cuya destinación es la alimentación de la fauna nativa, incluido el cóndor.

Así mismo, la Fundación hoy cuenta con el apoyo de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN), y, gracias a ello, se pudo adquirir un predio de 270 hectáreas en la vereda El Mortiño, sectores Cruz de Piedra y Pico del Cóndor. El 10 % de este terreno se destinó para estructurar un proyecto de granjas demostrativo-educativas, donde se involucra al campesino en procesos de cultivos limpios, manejo adecuado de la ganadería caprina y ovina, plantas aromáticas y guía turística, procesos que pueden, en el mediano plazo, convertirse en una fuente importante de ingresos para la comunidad.

Igualmente, la Fundación Jaime Duque ha traído desde los Andes chilenos dos parejas de cóndores. Una de ellas ya tuvo sus primeras crías, y en poco tiempo se liberarán los jóvenes polluelos, de forma que haya un repoblamiento paulatino de esta ave insigne de nuestro país, cuya población total en el territorio nacional no supera los 60 individuos, un número que determina alerta roja ante una eventual extinción de la especie.



■ Construir una cruz de piedra es casi una invocación al Rey de los Andes.



■ La recuperación de especies de flora nativa hacen parte del proceso en la reserva Cruz de Piedra en el municipio de El Cerrito.





Un sueño de canoeros entre chinchorros y canaletes

José Barros fue un compositor arraigado en su relación con el río. De allí vino toda su inspiración. Y no es para menos, si se tiene en cuenta que el río no es simplemente una fuente hídrica; es más que eso, es un canal por el que discurren mil historias de un país que nació, creció y se hizo grande a partir de él. Son aguas que llevan el reflejo de una cultura bravía y esquiva, pero que también puede ser calma y generosa. El río Grande, el Magdalena, es también el río madre, el río que recibe a muchos otros ríos, que se arropa con sus caudales y se desarropa en sus vastos estuarios, bajíos, humedales y ciénagas. Una de estas ciénagas nos espera hoy vestida de arboles para contar su propia historia, llena de esperanzas, resistencias, fuerza y, sobre todo, amor.

José Barros compuso *La piragua*, incansable viajera que iba y venía por el río con su carga de recuerdos y novelas inconclusas. Compuso *El alegre pescador*, el gran afortunado que hablaba con la luna, las estrellas y las playas de parada obligada en noches de pesquería. Pero hay que decir que, al cantor del Banco, Magdalena, le faltó componerles versos a los cuidadores de manatíes, aquellos hombres y mujeres que aprendieron a asirse al canaleta en pocos años y por el resto de sus vidas.



Estamos en el corregimiento de Campo Duro, en el municipio de Puerto Wilches, en medio de un calor sofocante. Abundan las casas de madera con techos de zinc, que al llegar las horas cenitales convierten su interior en verdaderos hornos crematorios; hay unos cuantos kioscos techados con palma de aguja y ubicados a lo largo de la única calle que desemboca a orillas de la ciénaga, y que para todos los efectos se convierten en una especie de oasis, donde los *litrones* de cerveza corren de mano en mano y de pico en pico; un par de ventiladores parten sus astas en brega inútil contra el sopor que dificulta respirar; el ensordecedor eco de los *pickups* que no paran de hacerle eco a los versos del Cacique de la Junta y el paso lento de las canoas que llegan de colgar el criminal trasmallo. Este es el escenario donde encontramos a dos hijos de la ciénaga que, con sus historias hechas sueños, alimentarán esta crónica tejida en sueños de conservación de un escenario donde el manatí siga siendo el rey.



■ El despertar del día a orillas de la Ciénaga de Paredes en el corregimiento de Campo Duro.



El canoero

Vitoco —su nombre de reconocimiento para diferenciarse de cuatro tocayos que conforman el censo de no más de 200 personas que habitan el Corregimiento— se declara todero de oficios, tareas y retos que la vida le ponga en frente, y es nuestro primer interlocutor, en calidad de presidente de la junta de acción comunal del poblado.

Es un hombre de piel curtida por el sol, mirada desconfiada y manos que dan fe de que sus callos han sido modelados por el trabajo para el que nació. Nos habla ampliamente del caserío, de las actividades de la comunidad, entre las cuales hoy día la industria de la palma es la principal, al tiempo que reconoce que la pesca es una actividad que tiende a la baja. Precisamente, por esa razón, hoy apuestan por una actividad que abarque el trabajo comunitario para convocar a un turismo de naturaleza, al avistamiento de aves, al disfrute de la cultura del pescador y a la gastronomía criolla. Todo esto en el marco de la consciencia de saber que en cada habitante vibra el espíritu del amor por el manatí, un animalito en vías de extinción que, huyendo de la caza indiscriminada en diferentes geografías del litoral Atlántico, terminó por tomar el Magdalena y buscar refugio en las ciénagas del Magdalena Medio, convertidos en su refugio y espacio de protección desde hace más de un par de décadas.

«Yo he hecho de todo en la vida. He sido pescador de anzuelo y atarraya; aprendí desde muy joven el oficio de canoero, y gozaba más de la habilidad para conducir las chalupas que para pescar; de manera que, cuando llegaron los motores, yo fui de los primeros que aprendió a conducir con ellos, pues para algo conocía cada rincón de la ciénaga».

Hoy Vitoco es el líder comunitario del proyecto. Para hacer todo en la debida forma, ha conformado la Asociación de Pescadores Artesanales Protectores del Manatí (Asopromanatí), y toca todas las puertas que considere que se le pueden abrir, en procura de consolidar el sueño de canoero de hacer de Paredes un destino turístico de especial interés en el circuito de las rutas de naturaleza en Santander.

El pescador

Catalino Andrés Hurtado Urrego, como él mismo se presenta, es el pescador, el que conoce todos los artilugios que se puedan aplicar en el arte de la pesquería. Su mirada no puede permanecer quieta un solo instante, y, cuando se le pregunta al respecto, no duda en asegurar que esa es la virtud del pescador: «Quien se diga conocer del pescado debe saber rastrear su presencia; no se trata simplemente de lanzar la red. Hay peces que van a medias aguas y que se dejan ver en superficie; otros a los que solo los delata un leve movimiento en el agua, y otros que van por el fondo, pero todos dejan una pista, y el que sabe identificarla es el que saca frutos, y por eso esta mañana de estar poniéndole el ojo a todo lo que se mueva. Y disculpe que parezca que no lo estoy atendiendo, amigo periodista».

Hace casi 22 años que llegó desde su natal Magangué (Bolívar), y, sin saber nada del arte, lo primero que hizo fue pedir que le enseñaran a tirar la atarraya, con todos los infortunios y riesgos que le trajo, desde perderla enredada en la palamenta hasta irse de cabeza con todo y red, por un mal movimiento de caderas. Al respecto, dice que eso es como aprender a caminar: si no hay caídas, no hay caminada.





Catalino nos habla de los peces propios de la ciénaga: el bocachico, el comelón, el moncholo y, de vez en cuando, una dorada o un blanquillo. Estos son, por así decirlo, el plato fuerte de la pesquería local. Y habla también de los métodos de pesca: el inapropiado trasmallo, que prácticamente desplazó a la atarraya, y el anzuelo, los métodos de pesca de muchas generaciones.

«El trasmallo nació como un derivado del chinchorro; una atarraya de grandes dimensiones. Pero a este condenado sistema yo lo llamo la pesca del flojo; es cuestión de tender el “chorizado” de pita e irse a rascar la barriga, y al cabo de las horas llegar con un costal, abrirle la jeta y empezar a guardarlo, e ir echando el pescado a la canoa; eso no tiene misterio alguno. Lo grave de este método no es ni siquiera que cualquier aparecido lo pueda usar, sino que animalito que caiga, no importa el tamaño, es animalito que se muere; y ahí se perjudica toda la riqueza de la ciénaga, porque son más los pescados que toca botar que los que sirven para comer o vender».

Para concluir, Catalino manifiesta que confía en un proyecto turístico para la región, siempre y cuando se regule o se prohíba totalmente el uso del trasmallo, y se concientice a la gente de que el pescado es el sustento del presente y de que lo será más del futuro. «Qué bueno que todo el que viniera pudiera vivir la experiencia de lanzar la atarraya, así fuera de una sola punta, y sacar un pescadito enredado; eso es una alegría la macha, compadre».





El defensor del manatí

Guiados por Vitoco, y acompañados por Catalino, partimos para el corregimiento de Cerrito, perteneciente al municipio de Sabana de Torres y localizado a orillas del caño Peruétano, la principal fuente hídrica que alimenta la Ciénaga de Paredes. Nuestro objetivo es conversar con el más mítico de los personajes de la zona, a quien todos llaman simplemente Morita.

Son aproximadamente 40 minutos de navegación y de encuentros, en un universo visual donde el paisaje se integra con la naturaleza, y no cabe duda de que el recorrido es todo un festín para los amantes del aviturismo. En el recorrido es posible encontrarse con una importante cantidad de chavarríes, un ave de gran tamaño y amenazantes espuelas en sus alas, que aún hace parte del libro rojo de las especies amenazadas en Colombia; un buen número de garzas; las tres especies del martín pescador; por lo menos diez especies distintas de águilas, y el alucinante espectáculo que brindan al congregarse en un solo punto miles de patos cuervos que, ya sea perchados en árboles donde no queda una rama sin ocupar o nadando en plan de pesca sobre las oscuras aguas de la ciénaga, dejan sin habla al visitante por el número de animales que integran las colonias.

Tras superar uno de los graves problemas que hoy registra la ciénaga, el aumento de la llamada “taruga”, una planta flotante que forma grandes taponamientos en distintas áreas del cuerpo de agua y sus afluentes, llegamos al caserío de Cerrito. Las características de este poblado no distan mucho de las de Campo Duro, y, para nuestra fortuna, el propio Morita está ahí sentado, justo al lado de un kiosco donde reposa del calor que adormece todo el entorno.

Es un hombre de piel oscura y bastantes canas, bastante alto en comparación con sus paisanos, y una simpatía que aflora por todos sus sentidos. Ahora camina apoyado en muletas, luego de superar una larga convalecencia que —asegura— por poco lo postra de por vida en una silla de ruedas. De su voz recia y sonora salen las historias como si tuvieran vida propia; habla de sus aconteceres como líder de la comunidad y de su brega con uno y otro de los sectores del conflicto armado, a quienes enfrentó no con violencia, sino con la palabra como escudo y argumento. Nos ilustra sobre las bendiciones de la región como recurso de vida, pero también subraya las amenazas; y aquí coincide con Catalino en que es urgente atender el uso del trasmallo si no se quiere dejar a toda la región sin un solo pescado. Por último, se detiene en su amado manatí.



■ El popular “Morita”, líder comunitario y empeñado defensor del manatí, en el corregimiento de El Cerrito, del municipio de Sabana de Torres.



«Para mi orgullo y felicidad, hoy le puedo asegurar que la población del manatí en Paredes está en permanente aumento. Cuando yo era niño, en una ocasión enfrenté a mi padre porque andaba tras la caza de un animalito de estos. Yo le preguntaba por qué, si había vacas, cerdos y tanto pescado, tenía que matar otros animalitos que no nos estaban haciendo daño alguno, y él me respondió con una frase que me marcaría de por vida: “Si no hay una voz que los defienda, creo que por costumbre vamos a terminar matándolos a todos”. Desde entonces me convertí en el defensor del manatí en esta ciénaga, y, sin exagerar, puedo decir que hoy se cuentan más de 100 animalitos en libertad».

Precisamente, el ecólogo y escritor holandés Wade Davis, un enamorado de Colombia que ha escrito sobre nuestra diversidad, en su última obra, *Magdalena*, le dedica todo un capítulo a la historia de Morita y su empeño por salvar y cuidar el manatí. En el libro, Davis se admira de la fuerza, el empeño y las lecciones de este hombre, al que considera un poeta inspirado en la naturaleza: «Cuando regresábamos a los muelles, Morita me comentó que él y los estudiantes de la escuela venían documentando también la cantidad

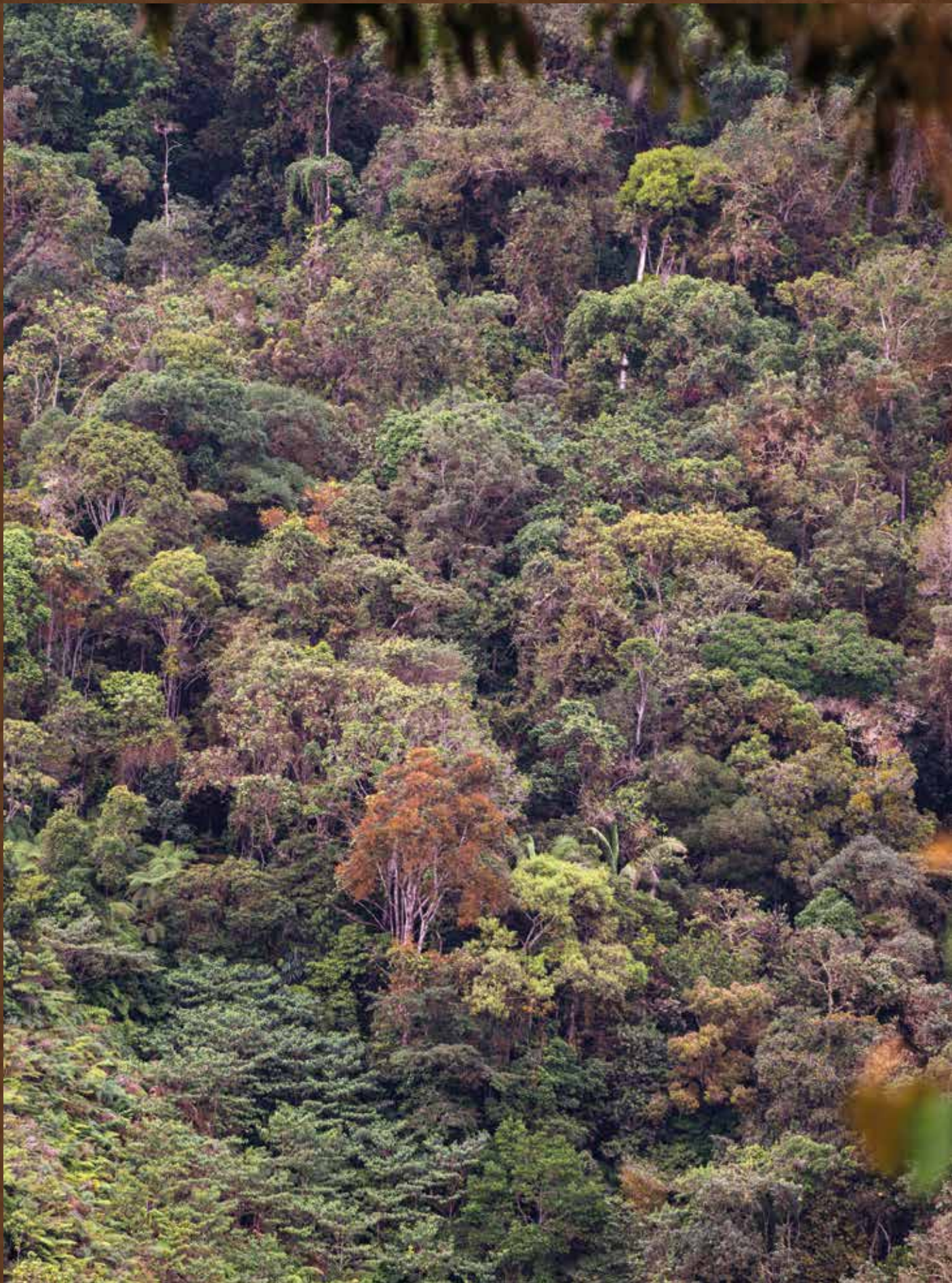



■ Emprendimientos artesanales orientados desde la organización comunitaria Asopromanatí.

de mariposas que había a lo largo de las playas de la ciénaga. Me habló de 72 especies distintas, y cuando corroboré el dato en internet, pude confirmar que, en efecto, ese número representaba una cuarta parte del número total de especies reportadas en todo Canadá»¹.

El canoero, el pescador y el protector del manatí son solo tres personajes de este Macondo de culturas, voces, experiencias, bregas, liderazgos, batallas y enseñanzas que hacen parte de un capítulo de sueños que apenas comienzan a fraguarse en el ideario de un nuevo país, donde sea posible soñar teniendo como techo a las estrellas y como cama a la naturaleza en toda su dimensión. Ese es el resumen de lo que traduce este sueño de canoeros.

¹ Wade, D. (2020). *Magdalena. Historia de Colombia*. Crítica.





Promoción y estudio de las transiciones socioecológicas hacia la sostenibilidad

Por Corina Buendía,

matemática y doctora en ciencias de la tierra

Los campesinos colombianos enfrentan diferentes retos relacionados con el conflicto armado, el cambio y la variabilidad climática, la volatilidad de los mercados y las intervenciones desarticuladas del Estado y las organizaciones no gubernamentales. Algunas familias campesinas colombianas han mostrado sus habilidades para sortear estos cambios y crisis, con lo que alcanzan estados de mayor sostenibilidad y demuestran su resiliencia socioecológica.

En el corazón de Santander, en la Serranía de los Yariguíes, tuvimos la oportunidad de conocer familias resilientes y cocrear con ellas narrativas del presente, el pasado y el futuro de este territorio, capaz de reconciliar la producción de alimentos con la conservación de la biodiversidad. Conocimos la microcuenca Las Cruces, sus historias de transformación y sus apuestas en el marco del proyecto “Reconciliando la conservación de la biodiversidad y la producción agropecuaria en los sistemas agroforestales de los Andes colombianos: un modelo para la era del posconflicto en Colombia”.

Este proyecto fue propuesto por nosotros, en calidad de investigadores de la UIS, y Agrosavia, en el municipio de San Vicente de Chucurí, entre 2017 y 2019. Las Cruces fue uno de los 10 casos de estudio en el ámbito global de la iniciativa GEF-Satoyama, cuyo propósito es investigar e intervenir paisajes socioecológicos de producción que conservan la biodiversidad, para aprender de ellos y fortalecer su resiliencia socioecológica. En la parte baja de la microcuenca Las Cruces está ubicado el casco urbano de San Vicente de Chucurí; en la parte media, la producción agropecuaria, en la que predominan la agricultura familiar y la agroforestal; y en la parte alta se protege un bosque húmedo tropical andino bajo la figura del Parque Nacional Natural Serranía de los Yariguíes.

Nuestro trabajo se concentró en la zona media, visible desde el casco urbano. Los resultados de nuestras investigaciones evidencian que este es un paisaje en donde se producen importantes cantidades de alimentos, como cacao, café, cítricos, hortalizas y aguacates. Por otra parte, allí se conserva la biodiversidad de importantes especies de maderables finos de las familias de las lauráceas y magnoliáceas, que también hacen parte de los sistemas agroforestales. Las fincas familiares son clave para proveer alimentos al casco urbano y al mercado nacional de cacao y café, mientras los sistemas productivos ofrecen hábitats a diferentes especies de flora y fauna.

Registros fotográficos realizados el año anterior muestran que la microcuenca está cubierta por algo que podría catalogarse como bosques, pero que, en realidad, son sistemas agroforestales. Este es un ejemplo de la transición hacia la sostenibilidad, un caso que nos da esperanza sobre nuestro futuro. En este proceso, las familias propusieron avanzar en la documentación sobre la biodiversidad de la zona, mejorar la gobernanza y mejorar sus ingresos.

Investigadores y estudiantes apoyan el desarrollo de los planes de acción, para que el avance en estas direcciones sea más viable. Desarrollamos una estrategia de agroecoturismo, fortalecimos el tejido social, documentamos las prácticas de manejo, creamos un calendario para documentar y planificar las fincas, e investigamos participativamente especies como el molinillo (*Magnolia resupinatifolia*). Actualmente, por ejemplo, investigamos varias lauráceas que han sido usadas en la zona para la construcción de casas y cercas. La investigación – acción participativa nos ha permitido documentar y rescatar algunas de estas especies y sus usos.



■ Propio del bosque de niebla, el molinillo o copachi es una especie arbórea que compromete acciones conjuntas con la comunidad para asegurar su preservación.





A raíz de la interacción entre campesinos, investigadores y estudiantes, surgieron nuevas comprensiones del campo, de la investigación y de la conexión hombre – naturaleza. Para difundir las prácticas de producción de esta zona, propusimos apoyar algunas familias en el fortalecimiento de sus narrativas, de forma que pudieran abrir sus puertas para el intercambio de conocimiento con quienes deseen trabajar en el campo. Las fincas de intercambio de conocimiento, “Finco”, se consolidan como una estrategia de investigación, extensión y formación profesional, que propone una lógica y un esquema de intervención desde los sistemas complejos, el pensamiento resiliente y la transdisciplinarietà, que ha mostrado ser de gran utilidad para los territorios rurales de Colombia.

Para este propósito fue necesario crear, dentro de la misma universidad, un espacio para deconstruir algunas concepciones que se arraigan en valores culturales y disciplinares, y que impiden el diálogo transversal y empático. El Semillero de Estudios Socioecológicos sirvió para promover el diálogo y la articulación interdisciplinar, así como para preparar a los estudiantes a coinvestigar con las familias campesinas.

Finalmente, los estudiantes y los investigadores que formamos y que creímos en esta apuesta conformamos el grupo de estudios en Paisajes Socioecológicos Pasoeco, un colectivo de hecho y no de derecho, que sirve como espacio para comprender y promover las transiciones hacia la sostenibilidad. Desde este grupo actuamos como una coalición para motivar esas transiciones, llevar un mensaje de esperanza y facilitar los espacios que nos ayudan a promover la cocreación y la transdisciplina en diversidad de contextos.

Actualmente nuestro colectivo continúa trabajando en pro de transmitir estas semillas, hibridarlas y cuidarlas, para que crezcan en otros contextos. Una de las más difíciles labores que afrontamos consiste en poner en valor los productos del campo, comprender las dinámicas de producción y romper con los sesgos disciplinares.

El diseño y la implementación de Finco es liderado por la profesora Corina Buendía, matemática y doctora en ciencias de la tierra, con amplia experiencia en la promoción de la innovación, la resiliencia y la sostenibilidad de los territorios rurales de Colombia, en conjunto con Juan Aceros, doctor en psicología social y profesor de la Escuela de Trabajo Social UIS, y Björn Reu, doctor en geografía y profesor de la Escuela de Biología UIS.

Las familias Fernández, Rodríguez y Blanco, habitantes de la microcuenca Las Cruces, son el corazón de Finco, la inspiración para creer que podemos construir un futuro mejor y los coinvestigadores y creadores más integrales que tenemos en nuestro colectivo. «Nosotros les damos valor a ellos, y ellos nos dan valor y sentido a nosotros».

Finco y Pasoeco continúan vigentes gracias al trabajo y la dedicación de Érika Garcés, Tatiana Rodríguez, Sergio Bolívar, Katheryn Grimaldos, Mateo Jaimes, Daniel Badillo y Melisa Ayala, quienes realizaron sus proyectos de grado con nuestra supervisión y creen en esta apuesta. La lógica visual de Finco fue cocreada con Noelia Tobalo, fotógrafa y periodista, y la imagen de los productos y el logo, con el apoyo del diseñador gráfico Jorge Mario Ordóñez. Lady Gualdrón, por su parte, ha sido clave en la comercialización de los productos.

Considerando los retos actuales del Antropoceno, nuestra época geológica actual, en la que se prevén cambios acelerados y crisis general en esta nuestra casa planetaria, promover la colaboración, el diálogo de saberes y la valoración del campo resulta un imperativo para transitar hacia la sostenibilidad.



■ Corina Buendía expone ante un auditorio científico en Cartagena los avances del proyecto de acciones de sostenibilidad socioecológica con las comunidades de San Vicente de Chucurí.





5

Buenas señales





El chocolate de San Vicente de Chucurí: color, aroma, sabor y amor

San Vicente de Chucurí es un sembrado de historias de todos los matices, de todas las lágrimas, de todas las tristezas y de todos los dolores; pero también, como lo dice el dicho, después de toda lluvia, siempre surge el arcoíris. En este pueblo donde el verde de la naturaleza se respira a cada vuelta del camino, el presente y el futuro se visiten de ese arcoíris de anhelos, siembra y esperanza que hoy se percibe y tiene su propio aroma, color y sabor: el del cacao.

La historia del cacao es tan antigua que se pierde entre las nebulosas de las mil versiones. Una de ellas se remonta a casi dos siglos antes de Cristo, con el florecimiento de la cultura tolteca, la más antigua de las tribus de América. Se asegura que, en virtud de su condición nómada, los toltecas descubrieron este fruto en la cuenca alta del Amazonas, y fueron dispersándolo en su periplo de conquista de nuevos territorios.

Si esto fue así, muy probablemente debieron de usar el Magdalena, y, entre sus dinámicas expansivas, debieron de dejar la semilla que germinó de manera extraordinaria en los territorios de la Serranía de los Yariguíes, que la convirtieron en un regalo de los dioses para las comunidades asentadas en estas geografías.

En la colonia, el cacao se extendió por América y se convirtió en uno de los más apetecidos mercados en el Viejo Continente. Un mercado que se fortaleció en su demanda y que hizo que se convirtiera en todo un referente de los grandes tesoros sustraídos de América, al punto de que su conocimiento y su manejo convirtieron a Suiza en el primer referente mundial en la elaboración de chocolatería fina; con un pequeño detalle, y es que este cultivo es ajeno a sus territorios alpinos.

Desde mediados del siglo XVIII, la producción del cacao mantiene una alta dependencia de los cultivos de África y América, donde Colombia se ha destacado como parte del 5 % de los países productores de cacao fino de sabor y aroma, que los convierte en un factor de diferenciación en los principales eventos chocolateros del mundo.

Colombia ha obtenido el sello Excellence en los años 2010, 2011, 2013 y 2019, en el marco del Salon du Chocolat, en París. En el último galardón obtenido (2019), el chocolate premiado fue el resultado de una mezcla de cuatro granos, tres de ellos provenientes de San Vicente de Chucurí, y uno, de Antioquia.

Dentro de los últimos grandes logros para el sector se destaca la vinculación de Colombia como uno de los 52 países miembros de la Organización Internacional del Cacao (ICCO, por sus siglas en inglés: International Cocoa Organization), lo que se traduce en los beneficios de participar en las políticas mundiales del negocio.





■ Aspectos de la recolección del cacao, primer renglón de la economía chucureña.



El cacao que alimenta a Colombia

Las cifras de la Federación Nacional de Cacaoteros son contundentes en cuanto a los datos que definen a Santander, y particularmente a San Vicente de Chucurí, como la primera productora de cacao. En tal sentido, la entidad rectora del producto tiene entre sus cifras que el departamento registra cultivos en 40 municipios, con un área de cultivo cercana a las 58.000 hectáreas, y congrega en esta fase de producción a 18.500 familias.

Del anterior consolidado, se destaca que San Vicente de Chucurí produce el 46 % del fruto que se cosecha en Santander, lo que convierte a nuestro departamento en el primer productor de cacao de Colombia.

Ahora bien, como hecho de subrayar, debe decirse que las políticas de producción le apuntan sustancialmente a los mercados internos. De hecho, así lo confirman las cifras: hace diez años se importaban cerca de 6.000 toneladas de cacao; en 2021 esa cifra no excedió las 50 toneladas, lo que significa que Colombia consume lo que produce. Con un mercado asegurado por parte de la grande y mediana industria transformadora del cacao, representada en la Nacional de Chocolates y Chocolatería Luker, que absorben 85 % de la producción, y una suma de empresas pequeñas, como en el caso de Santander, con Chocolate Gironés e Industrias de Chocolates del Fonce, una de las mayores maquiladoras de chocolate en barra del país, son estas empresas las compradoras de cantidades importantes de la producción.

Cabe destacar que los colombianos somos chocolateros por tradición. En nuestras mesas no puede faltar el chocolate batido con molinillo, acompañado de pan y queso. Es un alimento que hace parte de nuestra cotidianidad; tanto así, que el consumo anual de chocolate en taza es de poco más de un kilo por persona.

El porcentaje de cacao procesado para el comercio de golosinas no es muy significativo, aunque, de manera particular, y referido a pequeñas iniciativas individuales o solidarias (mujeres, desplazados, jóvenes y campesinos, entre otros), es un sector que representa una interesante dinámica, especialmente para mercados externos. En ello ha sido definitiva la consolidación de la marca Cacao Colombiano de alto sabor y aroma.

El campo vestido de color

Adentrarse en el corazón de las montañas chucureñas, las que por muchas décadas cargaron sobre sus hombros el peso de la guerra, de la violencia y del miedo, las mismas que fueron testigo de los combates donde quedaría la mítica presencia del sacerdote Camilo Torres, caído en el sector de Patio Cemento, y de otras decenas de historias dibujadas en el fuego cruzado que sin tregua se entretejían por cuenta de uno y otro protagonistas de la violencia, hoy brinda un color distinto, un abanico de todas las gamas del verde esperanza que viste cada vereda y, en sus laderas, el cacao, con sus grandes bayas de todos los colores, adorna los cientos de plantaciones sembradas.

Juan Carlos Rincón Santamaría es un joven cultivador de cacao. Con él recorrimos palmo a palmo su finca El Aguacate, localizada en la vereda El Guadual, y lo acompañamos en el proceso de cosecha y poscosecha del dulce fruto.

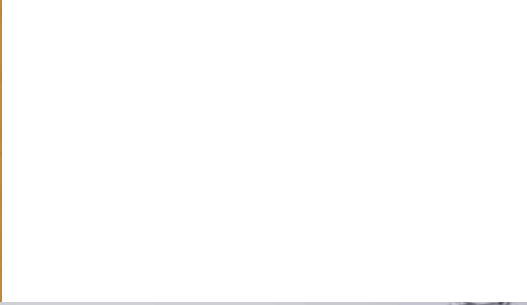
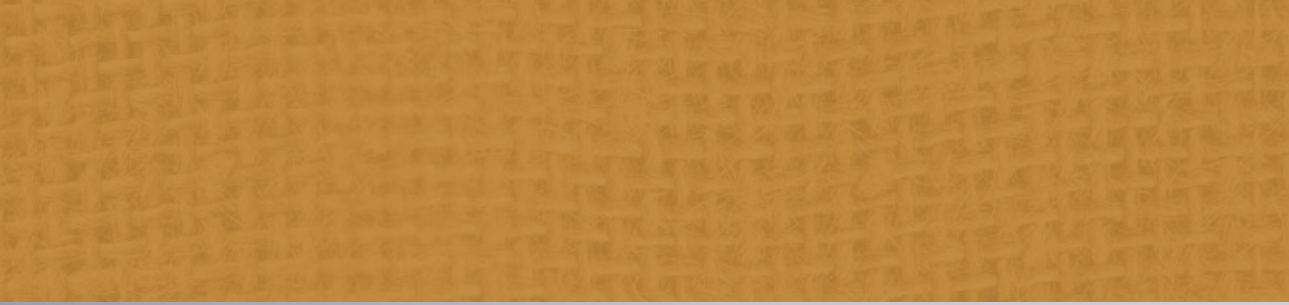
Caminar entre las plantas es todo un desafío a la gravedad. Las plantas se distribuyen a lo largo de un terreno muy inclinado que enmarca una de las vertientes de la quebrada La India, afluente del río Oponcito. Y allí, mientras relajamos la tensión muscular que implica el desafío a la ladera, el anfitrión nos comparte el hermoso paisaje lejano de la Serranía de los Yariguíes, y nos va “educando” sobre la dinámica del cultivo, con énfasis en el registro algunos lotes, donde se vienen sembrando distintas variedades con que la Federación de Cacaoteros empeña el buen nombre del producto santandereano.

«Acá sembramos variedades de alta productividad que satisfacen el mercado normal y que aseguran cosechas bastante significativas, y otras variedades más especiales, como la Fedecacao San Vicente 41, una variedad muy acriollada que se paga muy bien por sus altísimos estándares de sabor y aroma».

Mientras realiza su dinámica cotidiana, va complementando la información: «Todo acá tiene un orden y tiene un debido respeto por las buenas prácticas; comienza por el conocimiento del fruto, porque, a pesar de que en apariencia ya está listo para cosechar, solo la experiencia al detallar algunos aspectos es la que nos lo confirma. El corte debe hacerse con tijeras y con un cuidado especial, porque el fruto viene —por así decirlo— con su hermano siamés, que garantiza la próxima recolecta; de manera que hay que tener mucho cuidado y especial destreza en ese corte para no afectar la siguiente floración que viene creciendo tras de él».

Uno tras otro, cada fruto se va recolectando en un canasto o en un tanque grande adaptado, que una vez lleno se lleva al lugar de recolección que ellos llaman «el montón», donde el espectáculo visual es mágico; color, color y más color conforman la cosecha: cacaos rojos en sus distintas gamas, verdes, amarillos, anaranjados, morados, etc. Una montaña de frutos, y, tras una cosecha suficiente de árbol por árbol, viene la fase del *desengrullado*. Sentados en medio de las frutas, machete en mano, diestramente se van abriendo las mazorcas y, con la agilidad que brinda la experiencia, se van extrayendo los granos que se depositan en unos pequeños cajones de madera, que luego serán trasladados al punto de poscosecha o beneficiadero, donde en otros recipientes de mayor tamaño pasan a la fase de oxidación o fermentación del fruto.





Secado bajo el sol chucureño

En los cajones se ubican los frutos recogidos en el día, y pasan a un proceso de fermento que debe ser muy cuidadoso, con rotaciones diarias por los próximos siete días, para que todos los frutos queden homogéneos. En este tiempo el fruto pierde más o menos el 40 % del agua, cuyo mayor porcentaje es alcohol.

El siguiente paso, aprovechando la luz solar, es el traslado a la elba, una estructura con techo móvil sobre rieles, localizado generalmente en la terraza de la casa principal, que permite el pleno paso de la luz y la aireación adecuada, sin que la lluvia —frecuente amiga de la región— afecte el proceso.

Con la destreza de los años, Juan Carlos va volteando los granos con un rastrillo plástico suave; es decir, va realizando las periódicas rotaciones que aseguran un secado uniforme, pues en esta fase la clave es que el grano reduzca su humedad al 7 % exigido como condición de almacenamiento o bodegaje del grano. Lo anterior, en la medida en que los granos pasan por la fase de estabilización, es posible que, por distintas circunstancias exógenas, se registren niveles adicionales de humedad.

Juan Carlos vive con su esposa y sus dos hijos, que nacieron en medio de los granos, del olor indescriptible del cacao en proceso de secado. Juan Carlos asegura con orgullo que lo aprendido primero de sus padres, y luego de la UIS, donde se graduó como ingeniero eléctrico y donde más recientemente obtuvo el título de tecnólogo en Ciencias Agropecuarias, así como el amor por la tierra y su familia, son valores agregados que le añaden al cacao chucureño la cuota de amor y compromiso que se traduce en calidad.



Chocolate para el corazón

Andrea Zárate es la propietaria de la tienda y chocolatería Alma, ubicada en el barrio Bosque Alto, del municipio de San Vicente de Chuchurí. Es una tienda pequeña, pero cargada de detalles, de elementos que suman a la esencia que —asegura— es la síntesis de lo que significa el chocolate, tanto para los chucureños como para los visitantes que quieran llegar a disfrutar de unas onces típicas o un desayuno a la usanza de las abuelas, en que el sonido del molinillo hace las veces de alarma para el alma.

En su célebre novela *Como agua para el chocolate*, la novelista Laura Esquivel relata que «los olores tienen la característica de reproducir tiempos pasados junto con sonidos y olores nunca igualados en el presente», y esa —podría decirse— es para Andrea la síntesis de su emprendimiento.

«Había algo que me atraía a volver a mi pueblo natal, del que partí para hacerme profesional en periodismo, realizar una maestría en este campo y alcanzar el éxito y el reconocimiento en el área del sector turístico y cultural. Con la pandemia, retorné a mi pueblo y emprendí el proyecto, primero del cultivo, y ahora de la transformación para la producción de un chocolate artesanal, casero e hijo de la tradición de nuestros mayores, resultado del compartir de una campesina de la zona, Otilia Cárdenas, que me contó sus secretos, y de una manera desinteresada me llevó de la mano para meterme en este proyecto».

Mientras va sirviendo el caliente brebaje, más efectivo que las mismas flechas de Cupido, Andrea subraya que una de sus primeras intenciones es desmitificar los malos conceptos que se han venido acuñando en torno al chocolate, y dice confirmarlo por ella misma, a quien le habían prohibido su consumo, pues no era compatible con su condición de hipoglucémica. «Tomé el riesgo escuchando a muchas personas del pueblo que decían que era puro cuento, y pude confirmar que, en contra de las proclamas médicas, el chocolate pone contento el corazón, activa las hormonas de la felicidad, nos recarga la energía, y, con todo eso a su favor, pues, espanta todos los males».

Obviamente, esta energía desbordante en creatividad de esta chocolatera chucureña se evidencia en la inspiración que le brota en cada sonrisa que ofrece a sus clientes, y que tiene el mismo nombre de la finca de escasas seis hectáreas donde tiene el cultivo que surte su tienda: Esperanza.







La avicultura: La gallina de los huevos de oro

La vieja paradoja sobre si fue primero el huevo o la gallina tiene una respuesta muy particular en nuestro terruño. Martha Ruth Velasco es la directora de Fenavi, capítulo Santander, un gremio que lidera el sector pecuario en Santander, tanto por sus altos porcentajes en producción de huevo y pollo que surten el mercado nacional como por el hecho de que este sector representa el 78 % del PIB del sector pecuario del departamento.

A ella, en calidad de representante del gremio, se nos ocurrió preguntarle, como una manera poco convencional de comenzar nuestra conversación. Para nuestra sorpresa, sin dudar un solo instante, manifestó que, para el caso de Santander, no hubo un principio ni en el huevo ni en la gallina, como sí lo hubo en los pollitos. «Pollitos de todos los colores», subraya Velasco.

«Hace 60 años nuestro departamento no tenía vocación alguna en el sector. En cada finca había unas cuantas gallinitas, suficientes para un consumo casero, y con un mínimo excedente para comercializar en las ciudades. Un día la señora Ángela Serrano de Quintero trajo de Barranquilla una cantidad de pollitos coloreados con anilinas que atrajeron el interés de la gente, por lo bonitos y llamativos que resultaban. Pronto los pollitos perdían su color y crecían; y cuando menos se pensó había una superpoblación de pollos que dio lugar a las primeras granjas avícolas aquí cerquita, en Rionegro».

Particularmente, esta primera cosecha de la naciente industria fue más de gallinas ponedoras. De esa camada de pollitos de colores surgió una línea con un crecimiento exponencial. Algunos núcleos familiares, como los Serrano y los Acevedo, entendieron el negocio y comenzaron a construir granjas y galpones. En la región el negocio comenzó a vislumbrar futuro, y comenzó a organizarse una cadena productiva de interés.



Se rompió el cascarón

Para resumir, habrían de pasar cerca de 30 años para que esa naciente industria empezara a solidificarse y se hablara de una verdadera cadena productiva, con indicadores importantes, gestión de producción, líneas de competitividad, seguimiento y control de eficiencia, introducción de razas características, mejoramiento científico y, sobre todo, aseguramiento de su comercialización.

Tras el impulso del sector en la citada región de Rionegro, la industria se expandió a poblaciones vecinas, como Lebrija, Piedecuesta y Los Santos, donde la avicultura en Santander alcanza los estándares que hoy, 60 años después de la llegada de los pollitos de colores, nos tienen liderando el mercado nacional, con una participación de 25 % del pollo y 23 % del huevo que se consume en Colombia.

La directora de Fenavi aprovecha para enfatizar en que estos dos sectores son tan sustanciales en los indicadores económicos de Santander



- Sistema de galpones en la avícola La Mesa, uno de los grandes productores de huevo en Santander.

que prácticamente no hay lugar en nuestro territorio donde no haya una granja avícola. «Impresiona, cuando se vuela el territorio, ver que lo complicado de nuestra geografía no ha conseguido frenar esta dinámica. En la cresta de una montaña de difícil acceso se puede ver un galpón, cientos de kilómetros de vías terciarias construidas con el único fin de abrir caminos relacionados con este negocio. Todo lo anterior traduce en bienestar para nuestra gente».

«Hoy la industria se desarrolla ampliamente en otros municipios, como Zapatoca, Girón, Floridablanca y, en escala menor, en diferentes localidades de las Provincias de Guantán y Comunera. En el Magdalena Medio hace unos 15 años empezaron a desarrollarse las primeras granjas, con una particularidad que surge del imperativo de resolver asuntos delicados, como el de la temperatura. De manera que hoy vemos en la zona los galpones con más desarrollo tecnológico de todo el departamento y una alta participación en el mercado, que es lo más importante».

La contundencia de las cifras

Si la literatura alrededor de esta historia, a la que bien le cabe el nombre de *oro blanco* —blancas las plumas, blancos los huevos—, resulta impactante, las cifras que se derivan de la industria son realmente de infarto, en lo que toca al grado de impacto.

Empecemos por decir que en Santander se aloja un promedio de 48'000.000 de aves de corral, segmentadas, de acuerdo con su especialidad, así: 30'000.000 de ellas son de engorde; 16'000.000, ponedoras, y un poco menos de 3'000.000, reproductoras.

En esa misma línea, en el departamento se producen 424.000 toneladas de pollo y casi 4'000.000 de huevos al año. En su conjunto, estos dos sectores representan una producción que supera los 8,5 billones de pesos al año. Las sumas generales que determinan esta impresionante cifra incluyen la generación de 40.000 empleos directos y 70.000 indirectos. En lo que toca a la dinámica del transporte, 150 camiones ingresan cada día al departamento para suplir la materia prima de sostén de los animales, sin contar los que salen hacia todos los destinos para suplir el consumo nacional. Se trata de una cifra impactante, si se tiene en cuenta que el pollo y el huevo son hoy la base de la seguridad alimentaria de los colombianos en todos los estratos sociales.





Batallas que se avecinan

Sin exagerar en la percepción de futuro, la problemática alimentaria viene en aumento, y el sector tiene la base y la suficiencia necesarias para resolver los paradigmas que se prevén.

Sombras acechan en el panorama: la guerra que se libra actualmente en Ucrania, primer productor de agroquímicos del mundo y uno de los primeros productores de maíz y trigo —materias primas que exige la industria—, ha afectado negativamente al sector.

El problema social que ha derivado en las protestas y los cierres viales ha traducido en pérdidas muy importantes para el sector. Tres días de cierre de una vía tienen como consecuencia hambre y pérdidas, tanto por reducción en la producción como por la muerte de los animales, puesto que la dinámica del sector no tiene entre sus previsiones la opción del bodegaje de materias primas. Por ejemplo, los pollitos que entran al departamento cuentan con pocos días desde su nacimiento; por tanto, su nivel de fragilidad es altísimo: un día de falta de alimentos representa muertes.

Ahora, toda crisis da lugar a una afortunada oportunidad. En este caso, este panorama es casi un grito de atención a que se apliquen los correctivos que lleven, por ejemplo, a fomentar la industria agrícola en la producción tecnificada de granos como el maíz y el sorgo, base alimentaria de las aves. Como se puede ver, hay un mercado asegurado en la región.

«Pintemos ahora de optimismo a los pollitos de esta generación, porque acá está el futuro», concluye la directora regional de Fenavi.







El caucho: de infamia y dolor a industria sobre ruedas

La palabra *caucho* proviene de una voz indígena del Amazonas, *cautchouc*, cuya traducción al español sería ‘árbol que llora’. Cuando se conoce la historia del caucho, no cabe duda de que todo referente a las lágrimas tiene su origen en la explotación que padecieron miles de indígenas, casi convertidos en esclavos por cuenta de la naciente industria de carros con llantas y neumáticos, que sustituían los de tracción animal.

Los indígenas fueron precursores en el uso del caucho; lo utilizaron en la elaboración de algunas prendas de vestir y adornos corporales, como las plumas que solían pegar a su cuerpo con caucho. Pero este, el caucho, fue un producto exótico que no llamó la atención de mercado alguno hasta bien entrado el siglo XIX, cuando, en medio de unas pruebas que realizaba para conseguir un producto que reemplazara las llantas elaboradas de hierro y madera, el joven inventor estadounidense Charles Goodyear presentó un método que llamó “vulcanización del caucho”, y que, posteriormente, con los aportes del escocés Boyd Dunlop con su patentado neumático, sería el punto de partida de una explosiva fiebre del caucho.



En la novela *La vorágine*, de José Eustasio Rivera, se describe el nivel de infamia de la explotación cauchera en las selvas del Amazonas en Colombia. Nombres como el de la Casa Arana, de propiedad del comerciante peruano Julio César Arana, localizada en el corregimiento La Chorrera, de la entonces Intendencia del Putumayo, se asociarían con historias de sangre, dolor y muerte. En esta casa se estima que perecieron alrededor de 30.000 indígenas víctimas de la explotación.

En el continente africano, en la región del Congo, el caucho dejó también una marca indeleble de dolor y muerte. En aquellas tierras, el rey Leopoldo II de Bélgica había sentenciado: «Entrad a los pueblos, secuestrad hombres, mujeres y niños y llevadlos al cultivo; al entregar los producidos, aquel que trajere menos caucho del exigido, cortadle una mano, y cuando sea menester, matadlo como escarnio y aprendizaje para los que no estén dispuestos a cumplir».

Caucho y economía regional

Una comisión de ilustres convocada por el gobierno nacional en cabeza del entonces presidente Virgilio Barco (1986-1990) expone ante los gobernadores del país la “Estrategia Colombia”, que, como su nombre sugiere, apuntaba a definir las prioridades del país en la búsqueda de un porvenir económico más prometedor. Para el sector agrario, los cultivos de palma, cacao y caucho fueron los sugeridos.

Hernán Hernández Peñaloza podría considerarse uno de los más serios y aplicados concededores del sector en el departamento. De hecho, por muchos años ha estado al frente de la Sociedad de Agricultores de Santander, por lo que su testimonio resulta de cabal importancia en esta historia: «El reto era inmenso. La única referencia que se tenía en la región sobre el caucho era la lectura escolar obligada de *La vorágine*; por ende, el caucho era ya de entrada un fantasma que causaba temor y desconfianza. Si a esto se sumaba el hecho de que quien se metiera en el negocio debía esperar, con suerte, 5 o 6 años para empezar a rayar los árboles y obtener resultados, la recomendación del Gobierno de apostarle a este sector sonaba a quijotada. Sin embargo, con la intermediación del PNR, así como de alianzas internacionales, se dio el primer paso y se introdujeron las primeras plantas, se promocionó el cultivo y se buscó a poseedores de tierras que quisieran incursionar en este exótico cultivo».

De acuerdo con Hernández Peñaloza, el método para ganar confianza, tierras y promover el cultivo consistió en subsidiar 3 hectáreas por familia, con un éxito en las proyecciones iniciales, debido a los altos precios del mercado.

Al comenzar la producción en las pocas áreas cultivadas, el aprovechamiento por entonces se hacía siguiendo un método llamado “por laminación”, un método absolutamente artesanal y que elevaba los costos, en personal y tiempo requeridos para el proceso. No obstante, generaba los márgenes suficientes para alentar al productor.

Así las cosas, con márgenes de ganancia no del todo satisfactorias, la industria sobreaguó un tiempo, hasta el momento en que el precio internacional comenzó a caer. Entonces la competitividad se volvió insostenible, el precio de costo comenzó a subir y el de venta a bajar, se rompió el punto de equilibrio y sobrevino la debacle. Así se frustró la esperanza de hacer del caucho un negocio con proyección.

Capitales asociados por un sueño

Un hecho significativo lograría calmar a los desanimados productores. Finagro brindó créditos blandos al cultivador y definió unos tiempos de cobro a partir de los cinco años, a sabiendas del riesgo de que estos tiempos fueran superados. Estos cálculos dependían básicamente del comportamiento de la planta. Algunas de ellas empezaban a producir a los cuatro años, en tanto que otras lo hacían a los siete u ocho años. De hecho, varios cultivadores debieron acogerse a la ley de reestructuración financiera.

De las crisis surgen las soluciones, y es así como surgió el proceso de industrialización del producto. Al respecto, Hernández Peñaloza señala: «Convocamos a diferentes inversionistas para que apostaran por el proyecto. Se consiguieron créditos, y se logró montar la planta más moderna que hoy existe en Latinoamérica. Las plantas del Ecuador, por ejemplo, son absolutamente artesanales. Brasil, aunque cuenta con plantas relativamente buenas, importa su tecnología del Perú, mientras que nuestra tecnología proviene de Malasia, país líder en el aprovechamiento del caucho.

»La planta se montó relativamente rápido, de modo que en menos de 3 años ya estaba en funcionamiento. Sin embargo, el diseño financiero comenzó a fallar, por lo que representaba el costo de la materia prima; es decir, el caucho. Por ejemplo, comprar una cosecha aquí en Santander representaba disponer de un capital altísimo: multiplique 3.000 toneladas por 4.000, 5.000 o 6.000 pesos el kilo, dependiendo de la fluctuación del precio del mercado...; era mucho dinero, y no se disponía de él».

Así pues, de nada servía tener maquinaria de punta si no se contaba con dinero para pagarle al campesino. Por suerte, surgió la idea de tocar las puertas en busca de nuevos capitales, a partir de la llamada *asociatividad capitalista*, que no era otra cosa que hacer realidad un dictado común: *unidos venceremos!*

Al respecto, Hernández Peñaloza menciona: «Si se piensa en quienes hoy son los propietarios de la palma y el caucho, se verá que en un altísimo porcentaje son sociedades anónimas y, si se mira al interior de ellas, encontramos gente que tenía la tierra, pero no la hacía producir, ya fuera porque estaba aplicada a la ganadería extensiva o porque era una herencia familiar; y muchos simplemente porque desconocían cómo volverla productiva. Acá encontramos muchos profesionales exitosos que tenían el dinero y querían ponerlo a producir. Para fortuna del proyecto cauchero en Santander, se encontró la fórmula en este recurso de asociatividad, de manera que, para el caso del caucho, se montaron más de 20 sociedades anónimas, que hoy son dueñas de sembradíos que oscilan entre las 200 y las 500 hectáreas. Esto permitió no solo ampliar el panorama de producción, sino que trajo el recurso de sostenibilidad que la planta exigía».



■ Caucho en su fase de látex, previo al proceso de transformación en caucho.





■ Instalaciones de Procaucho en el corregimiento de Puerto Araújo, en Cimitarra.



Actualmente en Santander se tienen 12.500 hectáreas con caucho, de las cuales un porcentaje significativo aún no se encuentra en producción, y se cuenta con aproximadamente 4.000 hectáreas que aportan la materia prima que surte a la empresa. Un porcentaje de los productores vende el producto con destino a las plantas de látex, especialmente de Bogotá, porque aquí en Santander todavía no se ha montado una planta. De acuerdo con las proyecciones de la Compañía Cauchera de Colombia, esta planta estará montada y en plena producción en el segundo semestre de 2024.

El mayor productor de caucho en Colombia es el departamento del Meta, donde una sola empresa cuenta con cerca de 10.000 hectáreas de caucho. No obstante, el mayor nivel de productividad lo tiene Santander.

El caucho rueda a buen ritmo

El caucho hace parte de la dinámica que moviliza al mundo entero, si se tiene en cuenta que de las 11.000 de toneladas de caucho que anualmente se consumen en el mundo, 9 toneladas se utilizan en la industria de las llantas, según Hernán Hernández Peñaloza. En Suramérica, Brasil produce en promedio 1.000 llantas al día, lo que surte en un alto porcentaje la demanda de ese país.

Un 90 % del caucho que se produce en la planta de Cimitarra tiene como destino final la producción de llantas, con una ventaja particular: su calidad. Esta se cataloga como grado 5 en una escala ascendente entre 1 y 50 (cuanto menor es el grado numeral, mayor es su calificación). Esto se debe en parte a que se elabora a partir de látex y no del coágulo.

Otros usos se dan en la fabricación de suelas de caucho, pegantes y mangueras. Un porcentaje que no supera el 15 % del producido del caucho se usa en la industria quirúrgica, en la fabricación de condones y en suelas de zapatos. Con la proyectada adquisición de la planta de látex, Santander le apunta en pocos años a ser el segundo productor de caucho y látex en el territorio nacional.

Hoy en Santander hay 1.150 cultivadores; 40 % de pequeños cultivadores de 3 hectáreas; 30 % tiene entre 4 y 30 hectáreas, y el resto lo constituyen las empresas asociativas, que tienen entre 100 y 200 hectáreas.





La palma de aceite: Una historia de trashumantes, celebraciones, lágrimas, búfalos volando y tigres infiltrados

Quien hoy se encuentre con Sergio Rangel Consuegra allá en su finca viñedo en Zapoteca, lejos estará de imaginarse la razón por la que se desplaza entre los caminos labrados sobre las laderas de su finca, apoyado en un rústico bastón tallado en madera imposible de doblar. Rangel, más que un empresario o un abogado en uso de buen retiro, es un portador de miles de historias, la mayoría de ellas relacionadas con un sector de la economía que hoy repunta en el panorama económico de la región: el de la palma de aceite.

Camina lento, un poco encorvado; su cabello es blanco y acrecienta desde hace mucho la venerable apariencia que refleja, la misma que lo salvó de ser asesinado por la guerrilla en uno de sus tantos trasegares por el río Magdalena, cuando fue detenido junto con un grupo de viajeros. Los rebeldes, al ver su apariencia de anciano respetable y ajeno a toda forma de conflicto, ordenaron su inmediata libertad. Al verlo, no puedo dejar de pensar en la famosa canción de Piero que describe al viejo con su paso lerdo como si desafiara al viento. Sin embargo, tras escucharlo, concluyo que el peso que pareciera llevar sobre su humanidad no obedece al paso de los años, sino al cúmulo de historias que carga sobre sus 80 años de vida.

Comencemos esta historia ubicándonos temporalmente en el Puerto Wilches de los años 70 del siglo pasado. Un puerto de paso, como muchos otros, localizado a orillas del Gran Yuma, como Rangel insiste en llamar al río Magdalena, evocando las voces yariguíes de tradición. Allí, los fines de semana, ejercía como abogado litigante y ganadero de pocas reses; además, no perdía la ocasión de ser el notario de los acontecimientos vespertinos y nocturnos de murga y fandango.

Allí conoció de la incipiente presencia del cultivo de la palma y del nacimiento de Palmas Monterrey y Brisa, las primeras empresas del sector en Santander, hijas del proyecto liderado por el Instituto de Fomento Algodonero (IFA), cuyo objetivo era hacer de la palma una alternativa a la rotación obligada de los cultivos de algodón que representaba una importante dinámica para la época.

Allí también conoció a quien a la postre sería su amigo, compinche y socio, el trashumante vendedor de cacharros y de ilusiones Enrique Pérez, a quien señala como el causante de que abandonara las leyes y los estrados judiciales para incursionar en el mundo de la palma. «Lo conocí en medio de una murga, como se llamaba a las parrandas de tambores y acordeones a la orilla del río. Nos hicimos amigos, y un día apareció en mi casa con una propuesta: “Saque un cheque, así sea chimbo, y vamos a negociar un lote de ganado que está vendiendo Monterrey, la empresa palmera, porque se cansaron de que las vacas estén echándole muela a las palmas”. La palabra tiene brujería; así que me convenció de ir en contra de mis principios y usar esa herramienta del cheque sin fondos. Así terminé negociando 50 cabezas de ganado a riesgo total, porque yo sabía que no tenía ese dinero en el banco».

Y continúa la historia: «Enrique embarcó las reses en el muelle, y nos fuimos para La Dorada con ellas, pues me aseguró que conocía a la gente de la Federación de Ganaderos de Caldas, y que con ellos negociaría las reses. Y así lo hizo, en efecto, solo que con un pequeño lío. También nos pagaron con un cheque a 30 días, que no alcanzaría a cobrarse para cuando fueran a hacer efectivo mi propio cheque. Por fortuna, estaba con un “lobo estepario” como socio, así que nos fuimos a Manizales y entramos al banco. Él me dijo: “Usted entretenga la secretaria; yo hago lo mío con el gerente”. Se coló donde el gerente, y al rato salió con el cheque abierto para cobrar por ventanilla».



Manos a la palma

Con ese dinero los comerciantes retornaron a Puerto Wilches, donde se vivía un panorama bastante particular, pero muy propio de la idiosincrasia regional. Por iniciativa del Gobierno Nacional, por medio del Incora, se adelantó un proceso de entrega de tierras a la comunidad como mecanismo para paliar los vestigios de una violencia política que aún se respiraba en la zona, y cuyos coletazos eran imposibles de medir en consecuencias.

Nuestro protagonista recuerda que había mucha oferta de tierras, porque la gente recibía sus 2 o 3 hectáreas y rápidamente las ofrecía al mejor postor. Las empresas palmeras compraban lo que les vendían en tierras; los nuevos empresarios no desaprovecharon la bonanza, compraron harta tierra en la zona y acabaron con la palma.

«Como no teníamos el músculo financiero de las otras empresas, se nos ocurrió introducir una variante muy particular. A muchos de los oferentes les dijimos que no nos vendieran, que mejor se hicieran socios nuestros, y que así fortaleceríamos más el negocio. Tras esta estrategia, nació la Cooperativa de Palmeros de Puerto Wilches, que pronto se convertiría en Palmas de Puerto Wilches, una sociedad anónima».



■ Aspectos de la planta extractora de aceite de palma en Puerto Wilches.



Alegrías y muchas lágrimas

Un bullicioso arrendajo se posa cerca de nosotros, y esto le permite a nuestro entrevistado repasar sus recuerdos, evocando las fortunas que antecedieron a la organización de la empresa: «Yo acudí a hablar con el gobernador de la época, Álvaro Cala Hederich, y le planteé la necesidad de un apoyo institucional a nuestro proyecto, que por demás tenía un alto componente social y comunitario. Recibí una propuesta muy favorable. Fonsider, una entidad creada para apoyar proyectos productivos regionales, nos proponía formar una empresa por participación accionaria; así ellos podían hacerse socios y comprar una determinada cantidad de acciones, con el compromiso de vendérsela nuevamente al cabo de cinco años.

«Ese recurso, sumado al ingreso también en calidad de socio de la empresa Saceites, bajo la gerencia de Nívea Santarelli, traducía no solamente en la posibilidad de comprar más tierra y ampliar los cultivos, sino también de asegurar la compra del aceite para su refinamiento, lo que auguraba un porvenir muy bueno para nuestro proyecto. Y efectivamente lo fue por más de una década, en la que hubo muchos augurios positivos para todos. Hasta para mi caso, que pasé de no tener los mínimos antecedentes en el sector del agro a ser nombrado secretario de agricultura del departamento».

Y llegó la tristeza, y vinieron las lágrimas. Apareció en el panorama de la región la terrible enfermedad del PC (pudrición de cogollo), producida por un microorganismo que deterioraba internamente el cogollo y destruía la planta.

«La primera plantación donde apareció el PC fue la mía, por los alrededores del llamado kilómetro 8. Un día yo me detuve a mirar el cultivo y vi las hojas todas como achacadas, como sin vida. Le comenté al agrónomo, que me dijo que eso era por el exceso de lluvia de esos días. ¡Qué iba a ser cierto! Cuatro días después 500 hectáreas de cultivo estaban totalmente secas. En total fueron más de 3.000 hectáreas las afectadas por este flagelo, y con la afectación vino el desempleo, la ruina de muchas familias y una situación social inesperada para la región, que afectaba a los más pobres y a aquellos que, como en mi caso, no teníamos el suficiente músculo financiero. Para citar un ejemplo, las empresas extractoras resolvieron la carencia de materia prima local importando grandes cantidades de sorgo, maíz y girasol, y respondieron al mercado con un agravante adicional: se vendió la falsa idea de que el aceite de palma era nocivo para la salud y de que no era recomendable su consumo, de manera que háganse a la idea de la gravedad del asunto».



Búfalos que llegan volando

De alguna manera el prestigio de industrial de la palma que le precedía y los contactos de orden político de Rangel Consuegra lo compensaron, pues fue nombrado secretario de agricultura de Santander, y más adelante, director regional del Sena.

En el primero de los cargos implementó soluciones en materia de riego, incremento de los puestos de monta en la totalidad de las provincias y fomento al desarrollo de pequeños productores agrarios. Pero una de las novedades interesantes, y hoy consolidada como una verdadera revolución para el campo santandereano, fue la introducción del búfalo como animal de carga, al servicio especialmente de la industria palmera, que se convirtió en un exitoso recurso para el transporte de los frutos. Este hecho era uno de los factores que más complicaban la producción, puesto que en épocas de invierno era una odisea sacar los frutos en medio de las tierras inundadas.

«La historia de los búfalos es muy particular. Cuando yo ejercía como secretario de agricultura, fui invitado a Barbosa a unas ferias, y allí conocí a un agrónomo que tenía entre su muestra de ganado un par de búfalos, sobre cuyos lomos se subían con confianza los niños. Me contó que había comprado los animales en un remanente de búfalos que importó el ICA desde Trinidad y Tobago; de hecho, los búfalos se conseguían casi regalados en Inírida, adonde los habían llevado, pues se habían convertido en un problema para los indígenas de la región. Los indígenas protestaban porque esos animales estaban acabando sus malocas con la rascadera de sus lomos contra las paredes de sus casas, algo que, si se analizaba, tenía mucho de verdad, puesto que la fuerza de estos animales es impresionante. Yo me acordé



de imágenes que había visto de plantaciones de palma en la India y Borneo, donde se veían muchos búfalos, y tomé la iniciativa de ir por ellos y traerlos a Wilches. De algún modo buscaríamos la forma de ponerlos a trabajar en los cultivos de palma».

Con la información recibida en Barbosa, se hicieron las debidas gestiones, solo que con un agravante: debía comprar la totalidad de los animales, y eso no estaba en su presupuesto. En ese momento reapareció el gerente bancario de la vuelta del cheque, que para ese momento ya no ejercía en el sector financiero, sino que era el secretario de pesca y agricultura de Caldas.

Entre pares se acordó la compra, mitad y mitad, de los animales, de manera que a cada departamento le correspondieron 20 búfalos, un número relativamente bajo, puesto que un nuevo asunto se sumaba a los cuadros de esta película: la presencia sin mayores cuidados de búfalos en las sabanas del Ariari había atraído la presencia del jaguar. Este animal hizo el búfalo su plato preferido, a tal punto que, de los 80 animales iniciales, más sus crías, al momento de la compra solo quedaba la mitad.

Así, a bordo de un gigantesco DC3 de la Fuerza Área Colombiana, llegó a Santander el primer embarque de búfalos. Hoy las cifras oficiales hablan de 160.000 animales registrados solamente en el sector palmero de Puerto Wilches y Sabana de Torres. A su vez, cifras que incluyen el ingreso de un altísimo contrabando vía Venezuela aseguran que más de 600.000 animales de este tipo cohabitan en Santander.

Un tigre colado

Pero Sergio Rangel Consuegra no solo trajo búfalos; también trajo el jaguar, cuyos descendientes hoy suman a la importante cantidad de individuos que recorren los verdes campos, bajíos y humedales de la región del Magdalena Medio santandereano.

La historia la cuenta su protagonista: «Veníamos en el avión de la Fuerza Área con los búfalos; un viaje pesado y bastante largo. Yo comía un pan con un jugo que atiné a comprar antes de embarcar, y de la nada un simpático gatico apareció en escena y se me acercó, con cara de huérfano que clamaba alimento. Yo pensé que el animalito era del piloto o de alguno de los soldados que nos acompañaban, y le compartí mi merienda. Cuando desembarcamos, el gatico no se desprendía aún de mi lado. No había seña alguna de su dueño, de manera que terminé cargándolo en el carro y llegando con él a casa».

Pasaría un par de meses para cuando nuestro candidato a domador de circo cayera en la cuenta de que su mascota estaba creciendo más de lo normal. Se trataba nada más y nada menos que de un jaguar, que, por alguna razón, cual polizón, se embarcó en el vuelo con los búfalos.

«Obviamente yo no me iba a quedar con ese animalito en casa, a pesar de que ya le habíamos cogido cariño. Lo embarqué en una lancha en Campo Duro, y lo llevé a dar un paseo del que no volvería, porque tan pronto vi el punto ideal, arriba del caño Peruétano, lo puse en tierra firme, y métale chancleta a la chalupa. Yo sé que Rayas, como lo llamábamos, encontró una familia jaguar, y cuando le dé por contar historias a sus gatunos descendientes, difícilmente le van a creer que llegó volando y que nació en una tierra prometida en plenas sabanas del Yarí, a orillas de un hermoso río llamado Apaporis, muy cerca del más bello de los espectáculos que cualquier ser viviente pueda reportar, los raudales del Jirijirimo.



■ Sergio Rangel Consuegra, de abogado litigante a líder empresarial del sector palmero en Santander.





Cafés especiales de Santander: Cultura, tradición, sembrado y marca

«Hasta hace apenas una década, 90 % del café que se producía en nuestra finca era un producto con fines de exportación. Nuestro café estaba por cierto catalogado como *de origen, orgánico, amigo de las aves y bajo sombra*, denominaciones todas sinónimas de calidad, reconocimiento y valoración. Hoy, 40 % de la producción se queda en Colombia, donde poco a poco se ha ido ganando un consumidor local que sabe reconocer los valores de un buen café, y ahora pide una determinada variedad, habla de tipo de tueste del grano, solicita una molienda específica de acuerdo con el filtraje que vaya a usar en su preparación, y, lo más importante, paga debidamente por el producto. Esto ya es ganar, y no en términos de dinero, sino en merecimientos de saber que, si en Colombia estamos produciendo el mejor café suave del planeta, tenemos todo el derecho de disfrutar también de él». De esta manera, el experto Jorge Luis Torrado Albarracín, director de calidad de Café Mesa de los Santos, nos invitaba a abrir la ventana hacia el paisaje múltiple representado por el café de Santander en el mundo del reconocimiento mundial del grano como uno de los más afamados y mejor pagados.

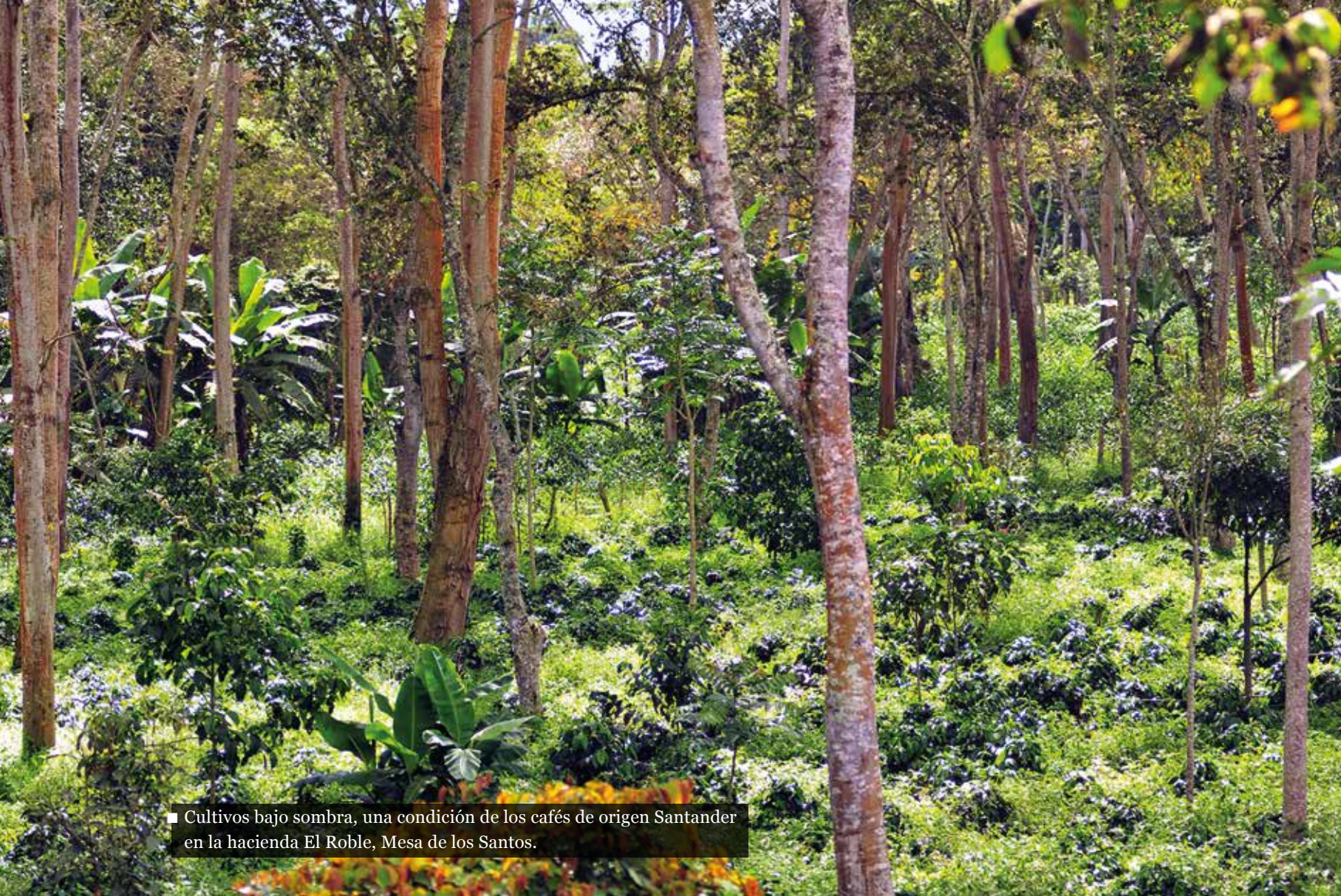
Un debate permanente sobre todas las mesas donde se dialogaba en torno al café nacional, en que los participantes coincidían en resaltar las calidades que determinan la alta valoración internacional del grano, apuntaba siempre hacia el hecho sin respuesta de que lamentablemente un alto porcentaje de los colombianos consumían café importado y desconocían lo que era consumir un café marca Colombia.



En general, la mayoría de los dialogantes coincidía en que el factor precio era un lastre muy pesado, pues mientras un café de cualquier marca comercial se vendía en 10.000 o 12.000 pesos la libra, un café tipo exportación, cultivado en nuestros campos y exponente de nuestros sellos de calidad, podía llegar a costar entre 30.000 y 40.000 pesos la libra; esto es, multiplicaba por tres o cuatro su valor.

El experto indica que, si bien es cierto que durante el inicio del cultivo del café en nuestro país Santander estuvo en la cúspide tanto en producción como en ventas y exportación del grano, hoy podría estar ubicado en el puesto 8, debido a las mencionadas condiciones. Pero, en lo que respecta a la producción de los catalogados *café especiales*, nadie discute que Santander ocupa el primer lugar.

«El café de Santander tiene una particularidad: es un café dulce, y este es el descriptor más notorio en un café de origen Santander. A sus esencias achocolatadas y su sabor único a panela se suman las particularidades del sembradío, determinadas en un paisaje cafetero de sembrados bajo sombra. Por esta razón, sellos como el de *café amigo de las aves* se convierten en referentes de marca producto», asegura Torrado Albarracín.



■ Cultivos bajo sombra, una condición de los cafés de origen Santander en la hacienda El Roble, Mesa de los Santos.





El tercer café mejor pagado en el mundo

Llegar a ostentar un récord de referencia obligada, que ubica a uno de los tipos de café especial cultivado en la región como el tercero mejor pagado en el ámbito mundial, asegura una talla alta por superar para cualquier otro café del país.

La historia de este récord se remonta a una decisión empresarial de la hasta entonces hacienda cafetera con buenas referencias en el mercado nacional e internacional, pero sin un factor diferencial por subrayar. Ello sugería la imperiosa necesidad de implementar una línea de cafés especiales, que, bajo la marca Mesa de los Santos, empezara a ganar un estatus diferencial en el mercado.

Frente a este propósito, se adelantó la compra ante Cenicafé (Centro de Investigación del Café) de 72 variedades distintas, que, sembradas en similares condiciones, debían, tras la cosecha, la postcosecha y el tratamiento en planta, poder ser valoradas por parte de los expertos y obtener la calificación individual de cada una, de manera que las 5 o 6 primeras con mejores valoraciones se convirtieran en el producto marca.

«Durante el proceso podemos decir que sucedió un milagro, y es que, al ponerse en los germinaderos, 2 de las 72 semillas perdieron sus etiquetas, y quedaron, por así decirlo, huérfanas, por lo que se decidió ponerles nombres como *HR62* y *HR63* (Hacienda El Roble 62 y 63). Estas semillas se sumaron a las otras variedades reconocidas y entraron en el proceso de crecimiento y de cosecha. De allí pasaron a la fase de postcosecha, cuando la magia surtiría efecto, cuando en desarrollo de la estrategia institucional se organizó un evento llamado Coffe Extravaganza, una invi-

tación a 15 de los mejores catadores del mundo, a quienes, sin darles el nombre de la taza a catar, se los puso a valorar cada una de las 72 tazas. Al final del proceso, y con las calificaciones, se separaron las seis tazas con mejores promedios. Para nuestra sorpresa, las dos “huérfanas” estaban en ese grupo, y la *HR62* fue la gran ganadora del evento».

Cabe acotar que estos eventos califican cada taza a ciegas, y otorgan puntajes que clasifican un buen café como aquel que obtenga entre 80 y 85 puntos; un café *premium*, entre 86 y 89 puntos, y un café de concurso, por encima de esa cifra. El café de esta historia alcanzó un ponderado de 92 puntos. De las 72 tazas catadas en el evento, las variedades *geisha*, *wush wush*, *moka*, *HR61* y *HR62* obtuvieron los puntajes más altos, y, por ende, su categorización como las variedades cumbre para identificar la marca.

El siguiente gran acontecimiento se daría cuando, teniendo ya esa calificación, se adelantó una venta de este grano en subasta, y entonces se expuso al mercado: «El microlote tiene tantas libras disponibles, y el precio base es de 30 dólares por libra». En esa puja, una tostadora de Australia pagó ese año 134 dólares por libra, que lo confirmó como el tercer café más costoso del mundo.

Para efectos de conocer el mundo del mercado cafetero donde se negoció con estos precios impensables, se destaca que el primer lugar en ventas lo obtuvo Guatemala, con un café variedad *moka* cultivado en la finca El Injerto, vendido en 500 dólares la libra. El segundo lugar fue para Panamá, con la finca La Esmeralda, cuya variedad *geisha*, vendido a 150 dólares la libra, y el tercer lugar fue para la finca El Roble, con la variedad *HR61*, vendido en 134 dólares la libra. De esta forma, el café Mesa de los Santos se dio a conocer mundialmente con estas variedades exóticas.

Colombia merece disfrutar un buen café

Así como institucionalmente se tomó la decisión de cultivar variedades que determinaran una marca de categoría, adelantando el descrito proceso con el sorprendente resultado obtenido y una consecuente ampliación de los mercados internacionales, la más reciente determinación fue la de ganarse un espacio en el mercado nacional, con el mismo producto que se vendía al mundo, pero esta vez para el placer de los paladares colombianos.

«Lo primero que se hizo fue crear una marca para nuestro producto estrella, así que le cambiamos el nombre técnico de HR61 por uno más cercano a nuestra identidad. De ahí nace el Café Mesa de los Santos en su variedad *umpalá*, un nombre que no solo tenía mucho que ver con Santander, sino que adicionalmente representaba plenamente nuestra identidad ancestral, puesto que este nombre de origen guane traduce, según se cree, «donde solo llegan los dioses», un tributo a un grano insigne de nuestro terruño.

Ahora, si bien es cierto que la marca Mesa de los Santos goza de un merecido prestigio de calidad, para el experto lo más significativo e importante radica en que hoy en el departamento va creciendo el número de cultivadores que está apostando a cultivar, procesar y poner en la mesa de los colombianos un café marca Santander, con prácticas muy positivas y con productos de competencia por calidad, a precios que el público en efecto paga.

Se pasa así del tradicional café de olleta, endulzado con panela, colado con trapo y servido en taza de peltre ajada por el uso, a realizar pedidos especializados como «quiero un café filtrado en Chemex, de alto tueste y de origen Sierra Nevada». Esto significa un salto cualitativo en el consumidor local, que ahora reconoce la calidad y la variedad de resultados cuando se toma un café *premium*, que paga con gusto, porque sabe que disfrutar de un buen café es un privilegio que no todos pueden darse.







Ganadería y región: Una radiografía más allá de los corrales

Clara Inés Torres, zootecnista y actual coordinadora regional de desarrollo ganadero de Fedegán en Santander, es quizás una de las personas, en perspectiva, con el más amplio conocimiento del sector ganadero en la región. De hecho, en el mapa mental de sus saberes, puede dar fe de los 42.000 predios ganaderos actualmente censados en esta región del país.

En la tarea de tatuarse mentalmente el croquis geofísico de la presencia ganadera en Santander, ejerció primero como vacunadora, tan solo un mes después de haber sido controlado el brote de aftosa que en 1997 afectó a un importante número de ganaderías de la región, especialmente en la Provincia de García Rovira.

Por su amplio conocimiento de la condición de la ganadería provincia por provincia y municipio por municipio, hemos querido que sea ella quien oficie de guía de viaje por cada región de Santander, brindándonos una radiografía de la condición actual de la ganadería en esta parte del país. Así, dejamos que sea ella quien trace la ruta por este territorio de montaña y valle, donde cada espacio geográfico tiene sus condiciones de identidad.

García Rovira, entre el conocimiento y el aislamiento

Hemos querido iniciar este periplo por la primera región que ella transitó como profesional, una zona que no duda en definir como el territorio con el paisaje más hermoso que pueda tener Santander.

«Es curioso como suceden las cosas. Yo llegué a trabajar en Fedegán, y la primera zona que me asignaron fue García Rovira, que acababa de vencer un brote de aftosa, seguramente con orígenes en el desmedido contrabando que, vía frontera con Venezuela, tenía en esa región una alta incidencia. A este hecho se sumaba la condición de aislamiento que suscitaba el deplorable estado de las vías, pues levantaba un muro complejo entre el ganadero y la gente de la región. La tarea era, entonces, ampliar la cobertura en vacunación contra la aftosa y emprender la tarea de control de la brucelosis. Fue una tarea ardua, pues este último proceso, iniciado en 2001, estaba pasado por mitos, información errónea y una oposición total a la vacunación. Mi tarea era rendir resultados; y era complicado».

De acuerdo con nuestra guía ganadera, si así se le puede llamar, el problema detectado tras escuchar a la comunidad es que se estaban confundiendo los llamados títulos posvacunación con la presencia de la enfermedad. Entonces el ganado presentaba unos síntomas naturales de reacción a las vacunas, y el ganadero estaba convencido de que resultaba más complicada la cura que la enfermedad. Esto se regó de boca en boca, a tal punto que, hasta la misma guerrilla, que era autoridad en municipios como Cerrito, donde no había presencia de la fuerza pública, obstruyó el trabajo. Sin embargo, con tenacidad y paciencia, logró al final un resultado sorpren-

dente, cuando García Rovira se convirtió en la primera región de Colombia en obtener la certificación de territorio libre de brucelosis.

«Obviamente, esta no fue una tarea exclusivamente de Fedegán; hay que sumarle la llegada de Freskaleche, que se convirtió en un comprador de gran valía en la zona. La UIS, por su parte, significó un cambio sustancial, con el aporte de profesionales que incidieron positivamente en el cambio de la mentalidad de los rovirenses. Hay que destacar que el ganadero de García Rovira es una persona muy trabajadora que ha tenido que bregar para sacarle provecho a un territorio hostil, con una geografía quebrada, sin vías, sin servicios básicos, con lugares a distancias extremas y sin muchas opciones para comercializar sus productos. Así, por ejemplo, la vocación lechera de la zona, aunque innegable, enfrentaba una penosa realidad: los campesinos no tenían quien les comprara la leche, por lo que se volvía un producto de consumo en casa, o, cuando mucho, se generaba una alta producción de queso campesino, que era lo que podía venderse un poquito mejor; pero realmente operaba un sistema de trueque en la tienda del pueblo».

El panorama general de la ganadería en García Rovira es el de una especialización en ganado de leche, con muy escasa tecnología, en que todavía priman sistemas de pastoreo como el de la estaca, que en nada contribuye al bienestar animal. Además, se registra un aislamiento muy notorio con el interior del departamento, así como estancias ganaderas que, en el mejor de los casos, no llegan a las 10 hectáreas, y en general no pasan de 5. No obstante, el territorio cuenta con una ventaja notable en su espíritu: el interés por aprender, por dejarse guiar. Los habitantes cuentan con una cultura general que marca en ellos una diferencia, que, enfatiza Clara Torres, los constituye en el grupo élite de vacunadores a su cargo.



■ Ganadería lechera en el corregimiento La Bricha, del municipio de Macaravita.





■ Ejemplar brahman rojo de la ganadería El Virrey en el municipio de Oiba.



La Provincia Comunera: El renombre de la genética

Hacer referencia a la región Comunera tiene para nuestra conductora de ruta la doble condición de afecto, a partir del vínculo familiar de su esposo, también zootecnista, como parte de una familia conocedora de la historia y el papel de la región como gestora del que hoy es reconocido como el rey de la ganadería colombiana, el ganado cebú.

«Si debiera definir cómo es la condición de los ganaderos de esta parte del país, tendría que destacar, además de los reconocimientos de los que merecidamente gozan, por ser los impulsores de una genética de gran valía para la ganadería nacional, lo que representa la familia. Me refiero al hecho de que el padre brinde la confianza a sus hijos para que, a su debido tiempo, sean ellos quienes tomen las riendas de la ganadería, de manera que prácticamente lo que acá se ve es una herencia ganadera».

Por otra parte, lo que la experta ha logrado detectar, y que es difícil de calificar como bueno o malo, es que existe demasiada rotación vocacional. «Un día el predio se dedica al ganado; al poco tiempo, ese mismo predio está sembrando caña, y al siguiente año, café. Entonces, digamos, no se conserva una tradición vocacional. Pero en lo que toca al sector ganadero de la línea de extensión genética, puede decirse que es un interés que se mantiene».

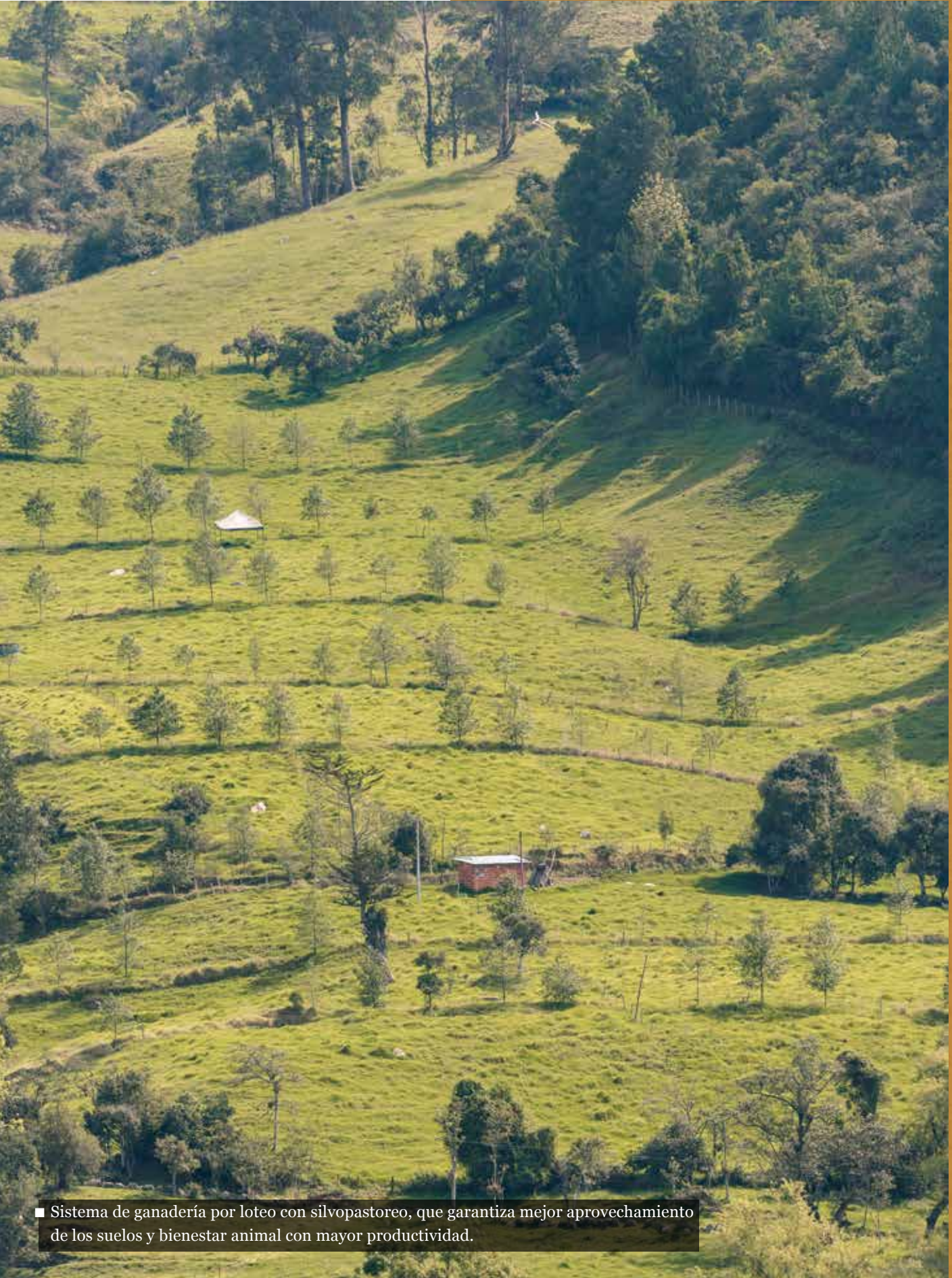
En Vélez no rima el desarrollo

Si se pudiera destacar en todo el territorio nacional una región por su alto componente de amor por la defensa de sus tradiciones y de su cultura raizal, habría que mirar necesariamente hacia esta provincia, localizada en el sur del departamento. Sin embargo, a juicio de nuestra guía, la región presenta una situación muy compleja cuando se somete a la lupa de su relación con el sector ganadero en particular.

«Yo voy a hablar desde la perspectiva de mi experiencia, y esta pasa en Vélez por dos condiciones insalvables de tratar: aislamiento generalizado y falta de oportunidades académicas para la gente. Empecemos por la crítica situación de la red vial de la zona, que es paupérrima. Son lamentables las distancias, la topografía, la escasa dinámica regional que hace pensar que la región es un circuito geográfico que comienza en Barbosa y termina en Barbosa.

»Otro factor sumado a las dificultades de esta región lo determina el bajo nivel de escolaridad. En esta provincia la situación de la educación pública es crítica. Las escuelas tienen 4, 5, 6 estudiantes; y eso se refleja, en medio de las tareas que yo debo cumplir para el sector ganadero, en la condición de los vacunadores. Con ellos se vuelve un problema, por ejemplo, el llenado mismo de los formatos de vacunación, por culpa del analfabetismo. Esto dificulta el desarrollo de la dinámica ganadera para esta parte de Santander. Acá no hay ganadería; está la vaquita lechera de la casa, y de allí hacia la zona de Bolívar y del Peñón, hatos pequeños que apenas dan para sostener una economía casera».





■ Sistema de ganadería por loteo con silvopastoreo, que garantiza mejor aprovechamiento de los suelos y bienestar animal con mayor productividad.



Cimitarra es de Vélez, pero la radiografía es otra

Al detallar el mapa de la Provincia de Vélez, a simple vista se detalla una particular condición, tanto en el tamaño de algunos municipios como en el caso de que dos de ellos extienden sus límites e incorporan una parte del Magdalena Medio santandereano, como particularmente sucede con los municipios de Bolívar y Cimitarra; en especial este último, que, podría decirse, registra una tercera parte de los límites de Santander con el gran río.

Para Clara Torres, una suma de factores brindó privilegios a Cimitarra, de forma que, perteneciendo a Vélez, es en materia ganadera una de las regiones más ricas. «Acá las bendiciones comienzan hace unos 15 años, cuando cambió totalmente la dinámica de la zona, lo que, sumado a su posición estratégica en relación con varios municipios de Santander, Caldas y Antioquia, hace que el comercio fluya, y la dinámica de los recursos sea otra en relación con sus municipios vecinos».

La radiografía continúa: «La tierra de Cimitarra, sin ser propiamente la mejor, tiene un punto a su favor: tiene más vega del río, lo que propicia unas condiciones de humedad muy buenas para los pastos. Allá el territorio es esencialmente plano; hay genética y recursos económicos. Solo Cimitarra tiene más de 330.000 animales, y aquí caben las comparaciones; si Santander tiene 42.000 predios ganaderos y aproximadamente 700.000 animales, en términos de tierra, Cimitarra tiene 14.000 predios, es decir, casi la tercera parte de los predios ganaderos de todo el departamento.



- Aspectos de la feria o venta semanal de ganado en Cimitarra, una dinámica comercial de gran impacto en la economía regional.

La guía y experta que nos ilustra el mapa ganadero de Santander concluye la suma de factores favorables de los que goza Cimitarra citando un factor determinante en la llamada feria ganadera, que no es una actividad anual relacionada con la fiesta, sino la cita de todos los miércoles con la subasta de ganado que allí se cubre. Este es el centro de una dinámica comercial sin par en el territorio santandereano.

«En esta feria semanal opera un sistema que la hace única, tanto por la cantidad de ganado que acá se negocia como por el funcionamiento de la dinámica de pago, que es impactante. El ganadero llega con sus animales a corrales, los postea, se hace la subasta, se negocia, y de inmediato pasa a la Tesorería. Allá le expiden el cheque; es algo inmediato, y eso produce un flujo de caja para el ganadero. Como se puede notar, la ganadería en un negocio muy atractivo».

El factor más destacable empieza por la organización, ya que en Cimitarra la feria la administra Suga-berrío (Subasta Ganadera de Puerto Berrío), una empresa con capital antioqueño, pero con impacto en casi todo el Magdalena Medio. Gracias a que ellos tienen el recurso en caja, hacen su intermediación, cobran por ella, pero le aseguran al comerciante de ganado que al vender sus animales recibirá el dinero de inmediato y prácticamente en efectivo.

Yariguíes y el impacto de la ganadería bufalina

La ganadería del Magdalena Medio podría calificarse de óptima, en relación con las demás regiones del departamento, que, por su misma condición montañosa, definen un esquema diferente. Es momento de detenernos en la llamada provincia Yariguíes, y en especial en los municipios de Barrancabermeja, su capital, y Puerto Wilches, en donde un sector se destaca especialmente: el de la ganadería bufalina.

La región del Magdalena Medio, con la que terminamos este recorrido por Santander, a juicio de la experta, hoy tiene una amplia vocación agroindustrial, derivada de la dinámica del cultivo de la palma de aceite. Lo anterior, porque es casi una exigencia del terreno, con una gran extensión en ciénagas y humedales; zonas muy propensas a las inundaciones. En definitiva, un terreno cuyas calidades no son las mejores para, por ejemplo, determinar una vocación ganadera vacuna.

«Con la palma llegaron los búfalos, y llegaron para quedarse en la zona. A diferencia del ganado vacuno, el bufalino es mucho más adaptable a un territorio como este. El búfalo no es excluyente con los pastos, y, por esa misma razón, la ganadería bufalina ha determinado un crecimiento casi geométrico en la zona».

Las cifras con las que cuenta nuestra guía puntualizan que oficialmente para Colombia el censo bufalino está en cerca de 500.000 cabezas. Santander, segundo departamento bufalino en el ámbito nacional, tiene un registro de 67.000 búfalos, y solo Puerto Wilches presenta un censo cercano a los 60.000.

«La ganadería bufalina es muy buen negocio. Comparemos nada más el costo de la leche de ganado vacuno, que se paga más o menos a 1.200 pesos el litro, mientras que la de búfalo está a un poco más de 2.000 pesos; y eso tiene una razón en el rendimiento. Para producir un kilo de queso a partir de leche de vaca, se necesitan 10 litros. Para sacar la misma cantidad, usando queso de búfala, se necesitan 4 litros. Si a eso le sumamos una carne de alto contenido proteico, bajo nivel de grasa y una alta aceptación del consumidor, amén del uso tradicional como animales de carga, la calificación de este ganado es más que sobresaliente; y se augura un futuro promisorio».

A modo de conclusión, nuestra guía experta Clara Torres manifiesta que el negocio ganadero puede verse hoy como rentable, teniendo en cuenta que el precio del ganado en pie está muy alto. De hecho, Colombia exporta ganado a muchos países de Europa y Asia, lo que permite proyectar positivamente este sector como una industria con futuro. A esto deben sumarse factores determinantes para la ganadería, como la atención a la vacunación, la implementación de buenas prácticas de manejo y el compromiso ambiental que ha propiciado un cambio de mentalidad en el ganadero, que hoy reconoce la importancia de destinar tierras para la conservación y la recuperación de potreros, en favor de una dinámica forestal que está cambiando el paisaje ganadero nacional, y que en poco tiempo traerá sus créditos favorables en materia comercial.



■ Se estima que el ganado bufalino es hoy día el segundo renglón del sector pecuario en Santander.



Su majestad, el ganado cebú

Una escultura a un costado del parque principal del Socorro nos ubica en el reconocimiento que el pueblo comunero rinde a la mujer que un domingo de mercado, harta de soportar los permanentes incrementos en impuestos que la Corona ajustaba a todo lo que fuera objeto fiscal, rompió el edicto y prendió la chispa que catalizaría la llamada Insurrección de los Comuneros. Se trata de Manuela Beltrán, y su memoria siempre estará relacionada con libertad.

Unos metros más arriba de la basílica se encuentra la Casa de la Cultura. Allí, en el centro de su amplio patio solariego, el busto del Cantor de la Patria, José A. Morales, le recuerda al visitante la sonora composición de *Pueblito viejo*, con la que el hijo ilustre socorrano rindiera honor y preservaría en la memoria colectiva el homenaje más hermoso a su patria chica, en un legado que hoy es patrimonio de Colombia.

El Socorro está en mora de levantar un nuevo símbolo de honor a un poco conocido logro, que solo se referencia en la singular logia profana de los ganaderos del país, pues todos reconocen que en este pueblo enclavado en el corazón del mapa territorial de Santander se crio, desarrolló y expandió el cebú, que hoy conforma un poco más del 80 % de todas las razas del país.

Es probable que alrededor de la imagen inconfundible de este animal, con su alta talla, corpulencia y singular giba o joroba, deberían estar varios bustos de los ganaderos que, a mediados de los años 30 del siglo pasado, presentaron en sociedad esa fusión de cuando menos 3 razas provenientes de la India, y el cruce con las razas nativas establecidas en casi 400 años de historia y posesión en la región. Todo ello daría lugar a esta raza multipropósito que conquistaría casi todos los pastos y dehesas del territorio patrio.

Seguramente los bustos de los líderes ganaderos de la región, nombres como los de Gregorio Rugeles, Enrique Gast Galvis, Eduardo Gast Puyana, Horacio Orejarena, Juan Villarreal y Francisco Pinzón, entre otros, deberían acompañar la singular figura de este cuadrúpedo.

De la genética y otras referencias

La historia de la raza cebú tiene sus orígenes con la llegada, a finales del siglo XIX, especialmente a los estados de Texas y California, de algunas razas vacunas traídas de la India, en un esfuerzo por ampliar la baraja genética de las ya establecidas en norteamérica, con una raíz común en la subespecie *Bos primigenius indicus*.

Razas con algún nivel de posicionamiento y desarrollo en toda América, como la *guzerat*, *nelore*, *gyr*, *krishna valley* y *shorton red*, contribuyeron, junto con las criollas o adaptadas, a conformar un coctel genético que al final conformaría la raza reconocida con el nombre de *brahman*.

En la primera década del siglo XX, en la región de la depresión momposina, el comerciante alemán Adolf Held trajo a su hacienda Jesús del Río, ubicada en el municipio de Zambrano, los primeros ejemplares de la raza *brahman*, adaptados maravillosamente bien al territorio de gran cantidad de humedales en una zona donde convergen los ríos Cauca y Magdalena.

Algunos ejemplares de esta línea genética fueron adquiridos por el ganadero Juan Villarreal, que los llevó a su finca en Chima, e inició con sus pares de los municipios vecinos una conquista territorial de esta raza, con un significativo aporte determinado por el cruce con razas criollas, como el *chino santandereano* y cuatro vacas *nelore* puras, introducidas en la finca de Horacio Plata. El resultado fue un animal de extraordinarias condiciones corporales, adaptabilidad y potencia expansiva en su genética, reconocido como el cebú o *brahman* colombiano.

El 20 de junio de 1946 se conforma la Asociación Colombiana de Criadores de Ganado Cebú (Asocebú), encargada de promover y extender la raza, prácticamente por la totalidad del territorio nacional.





- El ganado criollo chino santandereano, un arraigo regional que busca sostener su prevalencia raizal en la región.

Conversando con un protagonista

Horacio Orejarena es un hombre suficientemente reconocido en la capital comunera, tanto por su trayectoria como médico cardiólogo como por ser uno de los grandes promotores de la ganadería cebuína en la región.

Con el paso de los años, se apartó, hace casi una década, de sus labores como galeno, y se consagró a la ganadería, su segunda gran pasión. Así, estableció desde su finca La Siberia un enclave para la propagación genética de esta raza.

«El Socorro tiene mucho reconocimiento en la ganadería en Colombia. Son muchos los referentes, pues, además de ser la cuna del *brahman colombiano* o cebú, dio lugar a la conformación del primer gremio cebuista del país, del que hicieron parte reconocidos ganaderos. Con ello, se elevó la categoría y el buen nombre que llegó a tener la Feria Exposición del Socorro».

El ganadero recuerda dos hechos de la memoria histórica regional, el uno para fortalecimiento del nombre de la ganadería de Santander y el otro más de índole personal. El primero tiene que ver con la presencia de Carlos Lleras Restrepo, por entonces presidente de la República, para inaugurar formalmente la plaza de ferias, hecho que fue el resultado de la oficialización, mediante decreto nacional, de la Feria Ganadera del Socorro como un evento ferial grado B, que pocos pueden ostentar hoy día.

En el ámbito personal, Horacio Orejarena destaca con orgullo haber sido presidente nacional de Asocebú entre los años 1977 y 1979. Durante ese tiempo, su principal logro —asegura— fue ponerle la rúbrica a la región de núcleo de propagación de esta raza. «Acá no se trataba de tener mucho ganado en pie, sino de estructurar un núcleo reconocido en la cría y en el mejoramiento de razas, frente a un comercio de genética y biotecnología de una ganadería de selección».

Orejarena manifiesta, a su vez, que su principal interés es la promoción de la raza. «Nuestro primer campeonato nacional lo ganamos en 1975, con el gran toro Doctor Zhivago. Desde esa fecha, todo ha sido vía inseminación, de manera que el 80 % de los animales que tenemos en la finca provienen de programas de transferencia de embriones. Hoy, nuestro principal objetivo es el mejoramiento continuo de la raza. Acá no se trata de tomarle semen a cualquier macho con testículos; es necesario apuntarle a los que demuestren las mejores condiciones genéticas y fenotípicas».

El proceso arranca con la extracción de los ovocitos, mediante aspiración folicular a una vaca de excelentes características; esto es, un animal que produzca entre 3 y 10 crías al año, y que en su vida pueda garantizar entre 80 y 100 crías. Esta es una condición para que una vaca pueda ser categorizada en esta selección.

La segunda fase se sucede en el laboratorio, donde los ovocitos se fertilizan con el semen, se desarrollan los embriones en un ambiente controlado, y finalmente se implantan en varias vacas receptoras, que hacen parte de otro grupo, identificado por su buena habilidad materna.

La próxima vez que usted, amable lector, en una feria ganadera o en cualquier zona ganadera del país se encuentre con un ejemplar cebú, tenga en cuenta que es muy posible que por su sangre circule información genética santandereana.

Carrera 27 calle 9, ciudad universitaria
Teléfono: +(57) 607 6344000
Bucaramanga, Colombia

Universidad
Industrial de
Santander

