

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL**

JOSÉ ANIBAL QUINTERO HERNANDEZ

**CAÑAS Y RAMADAS, ENSAMBLANDO EL TERRITORIO DULCE EN EL ORIENTE
DE ANTIOQUIA- COLOMBIA**

Porto Alegre

2019

JOSÉ ANIBAL QUINTERO HERNANDEZ

**CAÑAS Y RAMADAS, ENSAMBLANDO EL TERRITORIO DULCE EN EL ORIENTE
DE ANTIOQUIA- COLOMBIA**

Tesis presentada para el Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural, de la Facultad de Ciencias Económicas, de la Universidade Federal do Rio Grande do Sul, como requisito parcial para obtención del título de Doctor em Desenvolvimento Rural.

Orientadora: Profa. Dra. Flávia Charão Marques

Porto Alegre

2019

CIP - Catalogação na Publicação

Quintero Hernandez, José Anibal
Cañas y ramadas, ensamblando el territorio dulce en
el Oriente de Antioquia - Colombia / José Anibal
Quintero Hernandez. -- 2019.
230 f.
Orientadora: Flávia Charão Marques.

Tese (Doutorado) -- Universidade Federal do Rio
Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas,
Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural,
Porto Alegre, BR-RS, 2019.

1. Alimentación. 2. Panela. 3. Territorio. 4.
Ensamblaje. I. Marques, Flávia Charão, orient. II.
Título.

JOSÉ ANIBAL QUINTERO HERNANDEZ

**CAÑAS Y RAMADAS, ENSAMBLANDO EL TERRITORIO DULCE EN EL ORIENTE
DE ANTIOQUIA- COLOMBIA**

Tesis presentada para el Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural, de la Facultad de Ciencias Económicas, de la Universidade Federal do Rio Grande do Sul, como requisito parcial para obtención del título de Doctor em Desenvolvimento Rural.

Aprobada en: Porto Alegre, 21 de diciembre de 2018.

BANCA EXAMINADORA:

Profa. Dra. Flávia Charão Marques - Orientadora
UFRGS

Prof. Dr. Alberto Bracagioli Neto
UFRGS

Profa. Daniela Oliveira
UFRGS

Profa. Dr. Adriana Paola Paredes Peñafiel
FURG

AGRADECIMIENTO

Quiero así, agradecer este trabajo a mis compañeras de vida, Claudia y Clara que entendían que por muchos años de compartir no podíamos comprar muebles en casa porque la ilusión de hacer el doctorado siempre estaba latente en mi vida, por que estuvieron cerca todo el tiempo y que por momentos me dejaban solo y escapaban, permitiendo dedicarme a las lecturas y la escrita, pero también me acompañaron todo el tiempo y me ayudaron a ver las cosas diferentes. Por escucharme todo el tiempo, de ayudarme a pensar en voz alta, tratando de que pudiera arreglar mis cosas en la cabeza y plasmarlas como lo he hecho.

Agradecimientos a los campesinos y campesinas que me dieron tanto afecto y compartieron conmigo sus saberes y prácticas, permitiéndome plasmar en esta tesis una parte de estos, que me envolvieron mientras estaba con ellos y cuando los trataba ver desde afuera.

Quiero agradecer a la universidad Federal Rio Grande do Sul, a la gente del PGDR que nos brindó abrigo a nuestra llegada a Brasil con tres maletas, dos computadores y un mundo de anhelos. A los profesores con sus enseñanzas de lo rural que nos mostraron diferentes caminos. Pero especialmente a Flávia que me tuvo la paciencia, que me dejaba tranquilo y me daba puntadas para encontrarme en esta nueva aventura de ver como existen, diferentes formas de ver los mundos. Con ella y el profesor Arce por compartir e intercambiar con nosotros estas búsquedas, en que las cosas no son siempre lineales y que, en estos campos de lo rural, siempre existen formas de construcción permanentes, que en algunos casos ni imaginamos.

Agradecer a mi familia, mi mamá María Olga, hermanas Lucia y Eugenia, mi suegra doña Laurita y cuñados por su apoyo permanente y comprensión de no poder compartir en algunos momentos de esta trayectoria de mi vida.

A Camilo de los Ríos por recibirnos con su familia en Porto Alegre y un ángel Dona Ana por darnos un espacio para vivir y acogernos. A la familia de la Escuela Ametista, la profe Johana que nos abrió la puerta, por hacernos parte con el cariño y afecto dado a María Clara y a nosotros.

A los compañeros del PGDR por compartir todo el tiempo tanto conocimiento, por amparar en algunos momentos de soledad con una muestra de tanto cariño y afecto.

A los técnicos de los municipios de Granada y Cocorná por dedicarme su tiempo y mostrarme algunos caminos para entender este proceso.

RESUMEN

Esta tesis aborda el estudio de la producción de alimentos y la relación que tiene con las personas que se dedican a esta actividad en relación con el territorio, exclusivamente la producción de panela en una región de los Andes Colombianos, en los Municipios de Granada y Cocorná en el departamento de Antioquia. El objetivo general de esta investigación, consiste en analizar los procesos de (des)territorialización y los procesos de territorialización y (re)territorialización en relación con los cambios sociales y alimentarios a lo largo del tiempo, identificando otras territorialidades que pueden estar dando sentido a los mundos de vida de los productores de panela del Oriente Antioqueño. Para la investigación se considera un abordaje etnográfico, complementado con revisión de literatura, análisis documental, entrevistas, notas de campo y registros fotográficos. Fue realizado entre los años 2016, 2017 y el 2018; donde se analizaron los casos de los miembros de la Asociación de productores de panela de Granada ASOPUNGRA y de la Asociación de paneleros de Cocorná – ASOPACO. En términos teóricos, la teoría de territorialización y ensamblajes fue utilizada para dar cuenta de la relación que tienen los campesinos con los alimentos, específicamente, la panela y cómo esta situación puede contribuir en la conformación de un territorio dulce. Además de esto, fueron empleados otros aportes de conocimiento para el análisis y la interpretación de los saberes y las prácticas en relación con la producción alimentaria y los procesos de territorialización. Los resultados obtenidos permiten identificar que la producción de alimentos ha contribuido en el proceso de (re)territorialización en esta región de Colombia, especialmente después del reciente conflicto armado; la conformación de un territorio dulce permite el abastecimiento alimentario de sus pobladores, el fortalecimiento de las relaciones sociales e importantes relaciones con los mercados. El ensamblaje que se identifica entre la caña, campesino y panela contribuye enormemente en este proceso de (re)territorialización a través de los valores sociales, la solidaridad que hacen parte de la vida cotidiana en la producción del alimento como una suma de intersubjetividades y afectos.

Palabras claves: Alimentación. Panela. Territorio. Ensamblaje.

RESUMO

Esta tese trata do estudo da produção de alimentos e da relação que mantém com pessoas engajadas nessa atividade em relação ao território, particularmente a produção de rapadura em uma região dos Andes colombianos, nos municípios de Granada e Cocorná no departamento de Antioquia. O objetivo geral deste trabalho é analisar os processos de desterritorialização e processos de territorialização e reterritorialização em relação ao social e comida sobre as mudanças do tempo, identificando outras territorialidades que pode dar sentido à mundos de vida dos produtores de panela do Oriente de Antioquia. Para a pesquisa, foi realizada uma abordagem etnográfica, complementada com revisão de literatura, análise documental, entrevistas, notas de campo e registros fotográficos. Foi feito entre 2016, 2017 e parte de 2018; onde foram analisados os casos dos membros da Associação de Produtores de Panela de Granada ASOPUNGRA e da Associação de Paneleros de Cocorná - ASOPACO. Em termos teóricos, a teoria da territorialização e assemblages foi usada para explicar a relação que os camponeses têm com a comida, especificamente a panela. Além disso, outras contribuições do conhecimento foram utilizadas para a análise e interpretação de conhecimentos e práticas em relação aos processos de produção e territorialização de alimentos. Os resultados obtidos nos permitem identificar que a produção de alimentos contribuiu para o processo de (re)territorialização nesta região da Colômbia, especialmente após o recente conflito armado; com a qual a conformação de um território doce permite o abastecimento alimentar de seus habitantes, o fortalecimento das relações sociais e importantes relações com os mercados. O conjunto é identificado entre a cana, camponês e rapadura contribui para esse processo de (re)territorialização através de valores sociais, a solidariedade, os saberes y práticas que são parte da vida cotidiana na produção de alimentos.

Palavras-chave: Comida. Rapadura. Território. Assemblages.

ABSTRACT

This thesis deals with the study of food production and the relationship it has with people engaged in this activity in relation to the territory, particularly the production of panela in a region of the Colombian Andes, in the municipalities of Granada and Cocorná in the department of Antioquia. The general objective of this research is to analyze the processes of deterritorialization and the processes of territorialization and reterritorialization in relation to social and food changes over time, identifying other territorialities that may be giving meaning to the worlds of life of panela producers from Oriente Antioqueño. To approach the research an ethnographic approach was taken, complemented with literature review, documentary analysis, interviews, field notes and photographic records. It was made between 2016, 2017 and part of 2018; where the cases of the members of the Association of producers of panela of Granada ASOPUNGRA and of the Association of paneleros de Cocorná - ASOPACO were analyzed. In theoretical terms, the theory of territorialization and assemblages was used to account for the relationship that peasants have with food, specifically panela. In addition to this, other contributions of knowledge were used for the analysis and interpretation of knowledge and practices in relation to food production and territorialization processes. The results obtained allow us to identify that food production has contributed to the process of (re)territorialization in this region of Colombia, especially after the recent armed conflict; with which the conformation of a sweet territory allows the alimentary supply of its inhabitants, the strengthening of the social relations and important relations with the markets. The assembly that is identified between the cane, farmer of the sweet contributes enormously in this process of (re)territorialization through the social values, the solidarity that make part of the daily life in the production of the food.

Keywords: Food. Panela. Territory. Assembly.

LISTA DE ILUSTRACIONES

Figura 1. Localización del Oriente Antioqueño-Colombia.....	18
Figura 2. Fonda o lugares de encuentro abandonados en el Municipio de Granada.	22
Figura 3. Casa abandonada. Municipio de Granada.	24
Figura 4. Organización Movimiento por la Defensa de la Vida y del Territorio del Oriente Antioqueño-MOVETE.....	25
Figura 5. Salón del Nunca Más de la organización ASOVIDA, del Municipio de Granada	26
Figura 6. Pastora y el Jardín de la Esperanza en el Centro de Acercamiento para la Reconciliación y la Esperanza –CARE- en el Municipio de San Carlos.....	27
Figura 7. Encuentro Regional de organizaciones Campesinas en el Municipio de Cocorná en el 2012 y visita con representantes al Municipio de Frontino (ANT).	79
Figura 8. Amanzayernos	113
Figura 9. Molino horizontal con motor en una de las ramadas en el Municipio de Cocorná.....	117
Figura 10. Sembrando muchas cosas con la caña.....	137
Figura 11. Apronte de la caña	146
Figura 12. Horno tradicional de barranca	157
Figura 13. El libriador y saquero.....	162
Figura 14. Los corazones endulzados.....	166
Figura 15. Miel para los vecinos.....	179
Figura 16. Elaboración de conejo.....	181
Figura 17. El tostado en las manos de Clara y su mamá	182
Figura 18. Blanquiao para los niños en la escuela.....	184
Figura 19. Un descanso en la larga jornada.....	201
Figura 20. Planta de panela a vapor en Granada.....	212

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Asociaciones municipales, trapiches comunitarios y formas de comercio en la región del Oriente Antioqueño, dedicados a la producción de panela.....	78
Tabla 2. Elección de los interlocutores asociados a la producción de panela en los Municipios de Granada, Cocorná e instituciones.	101

LISTA DE ABREVIACIONES Y SIGLAS

ASODESPLAZADOS	Asociación de Desplazados de Granada
ASOPROA	Asociación de Productores del Oriente Antioqueño
ASOVIDA	Asociación de Víctimas de Granada
ANUC	Asociación Nacional de Usuarios Campesinos
ASOPACO	Asociación de productores de panela de Cocorná
ASOPUNGRA	Asociación de productores de panela de Granada
ASOPISAN	Asociación de productores de piscicultores de San Carlos
CNRR	Comisión Nacional de Reparación y Reconciliación
CNA	Coordinadores Nacional Agraria
CEAM	Corporación de Estudios, Educación e investigación Ambiental
FUSOAN	Fundación Solidaria del Oriente de Antioquia
CORNARE	Corporación Autónoma Regional de los ríos Rionegro-Nare
CIMPA	Centro de Investigación para el Mejoramiento de la Agroindustria Panelera-
DANE	Departamento Administrativo Nacional de Estadística
EADE	Empresa Antioqueña de Energía
ELN	Ejército de Liberación Nacional (Guerrilla)
EPM	Empresas Públicas de Medellín
FARC	Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia (Guerrilla)
FEDEPANELA	Federación Nacional de paneleros
ISA	Interconexión Eléctrica S.A.
INCORA	Instituto Nacional Colombiano para la Reforma Agraria
ONG	Organización No Gubernamental
PADEMÉR	Proyecto de apoyo a la microempresa rural
PIB	Producto Interno Bruto
PIU	Plan Integral Único para la atención a población afectada por el desplazamiento forzado
PET	Proceso Estratégico Territorial
PNUD	Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo

CONTENIDO

1	INTRODUCCIÓN	13
1.1	SOBRE EL PROBLEMA	15
1.2	OBJETIVOS	33
1.3	APORTES TEÓRICOS INFLUYENTES Y CONCEPTOS CENTRALES	33
1.3.1	Desarrollo y Modernidad	34
1.3.2	Territorio y ensamblajes	46
1.3.3	Cambios Sociales y Mundos de Vida: una mirada desde la centralidad en los actores	59
1.3.4	Multiplicidades y la potencialidad de los rizomas	63
1.4	EL PANORAMA GENERAL DE LA TESIS	68
2	RECORRIDO METODOLÓGICO	71
2.1	EXPLORANDO ORGANIZACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS EN EL TERRITORIO DULCE	71
2.2	DEFINIENDO LAS ORGANIZACIONES DULCES DE PANELA	75
2.2.1	Asociación de Paneleros de Granada -ASOPUNGRA-	81
2.2.2	Asociación de paneleros de Cocorná -ASOPACO	89
2.3	METODOLOGÍA	96
2.3.1	Procedimientos metodológicos	98
3	LA RAMADA en la reteritorializacion alimentaria	104
3.1	SURGIMIENTO DE LA RAMADA Y SU RELACIÓN CON LA CAÑA	104
3.2	LAS RAMADAS DANDO VIDA A LA ELABORACIÓN DEL DULCE	110
3.3	LA RAMADA EN EL CUIDADO DE LAS FAMILIAS Y EL AUTOCONSUMO.	119
4	“LA CAÑA POR QUE PEGA TANTO Y ES TAN AGRADECIDA”	126
4.1	LAS VARIEDADES Y LA VIDA	127
4.2	HACIENDO LO QUE SE SABE: CULTIVAR	134
4.2.1	El fuego localizado para preparar el suelo	135
4.2.2	Sembrando muchas cosas para comer de todo	136
4.2.3	“La única que se siembra al revés y pega”	138
4.2.4	Deshierba y deshoje	140

4.2.5	Abonada	141
4.2.6	Apronte de caña- Antes del tiempo y después del tiempo	143
4.3	TRABAJANDO EN LA RAMADA	149
4.3.1	Dando vida a la máquina	151
4.3.2	Paredes que suben y bajan	153
4.3.3	Alimentando el horno de barranca	153
4.3.4	Las sacas	159
4.3.5	El libriador	161
4.3.6	El empacado bonito	163
4.4	TERRITORIALIZANDO CAÑA- CAMPESINO -PANELA	169
5	SEÑAL DE HUMO PARA LA FIESTA ALIMENTARIA	172
5.1	SABERES Y SABORES	174
5.1.1	Caña	176
5.1.2	Guarapo	177
5.1.3	Miel	178
5.1.4	El Conejo o chirrinche	180
5.1.5	Tostado	181
5.1.6	El bobo	182
5.1.7	Blanquiao o tirao	183
5.1.8	El Polviao	184
5.1.9	El Subido	185
5.1.10	Panela	185
5.1.11	Aguapanela	186
5.1.12	Chicha	187
5.1.13	La Cachaza, miel par el consumo animal	188
5.2	TRABAJO COMUNITARIO Y REGOCIJO	190
5.3	NUEVAS TRAYECTORIAS DEL DULCE	207
6	CONSIDERACIONES FINALES	216
	REFERENCIAS	220

1 INTRODUCCIÓN

Esta tesis está motivada por la reiterada invisibilización de la producción alimentaria en relación con el territorio, y como este se integra a pesar de múltiples políticas públicas y proyectos privados que favorecen otras formas de apropiación de los territorios rurales, como la explotación energética, tal como ocurre en el Oriente Antioqueño. El acercamiento al territorio y el cambio social desde la relación con la alimentación significa aportar argumentos que permitan reflexionar sobre el momento actual en Colombia, donde se vienen adelantando procesos de negociación entre los grupos armados guerrilleros y el Estado, poniendo sobre la mesa un convenio hacia el nuevo campo colombiano; es decir la ‘reforma rural integral”, iniciativa que propone superar las desigualdades en el sector agrario y restituir a las víctimas del despojo y el desplazamiento forzado. Forman parte de este acuerdo, el acceso y uso de la tierra, la infraestructura y adecuación de predios, el desarrollo social, el estímulo de la producción agropecuaria y las políticas alimentarias. En este contexto, es central lograr mayor visibilidad para el campesinado, su relevancia para el abastecimiento alimentario, su incidencia política y su relación con la complejidad de elementos presentes en el ‘territorio dulce’.

La trayectoria que lleva a la construcción de esa tesis de doctorado, en el Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural em Brasil, empieza desde dos aspectos que quisiera dar a conocer, el primero está relacionado con la experiencia personal de facilitador técnico con las organizaciones sociales en la subregión del Oriente Antioqueño, y el segundo que está asociado con el interés de profundizar en los estudios académicos sobre el desarrollo y sobre lo rural.

Una primera motivación para la elaboración de esta tesis ha sido la permanencia laboral en la subregión del Oriente de Antioquia entre los años de 1997 y 2004, lo que me ha dado la oportunidad de conocer de cerca la realidad de la ruralidad en Colombia, al igual que los modelos de desarrollo orientados hacia la modernización del sector agrícola y el aprovechamiento de los recursos naturales.

Esta región presenta una producción agrícola de subsistencia, desarrollándose formas locales en la producción y comercialización de alimentos, se ubica en terrenos

con pendientes altas por estar sobre las montañas de los Andes, sobre las cuales se encuentran parches de bosques. Estas formas de producción han permitido a los campesinos generar relaciones vecinales y de solidaridad. El café, los cultivos de pan coger y la producción de caña de azúcar son las actividades principales en la región. Es particularmente importante la producción de panela¹ mediante un proceso semi-industrial que se realiza en la “ramada”. Surge una primera motivación para el trabajo, es decir, la percepción de que la panela ha sido uno de los pretextos del campesino para permanecer en su territorio, dada la importancia para su alimentación. Así, seguir sus potencialidades, los saberes asociados y las relaciones que han construido alrededor de su producción es parte de las motivaciones aquí descritas. Además del potencial de la panela como alimento en la región

Además del potencial de la panela como alimento en la región, la forma en la cual fue desarrollada la explotación o de los recursos naturales, en particular el agua, es la segunda motivación que impulsó cuestionamientos que vendrían a motivar el trabajo de investigación. Aun en la década de los ochentas, empresas asociadas con el Estado construyeron cinco grandes hidroeléctricos, generando reacciones que hacen surgir un movimiento social conformado principalmente por campesinos, profesores, estudiantes y comerciantes, quienes iniciaron una serie de acciones reclamando por los daños ocasionados y en general por los efectos sociales, ambientales, culturales, económicos y políticos. Con el tiempo, estos reclamos se convirtieron en protestas contra las empresas a través de bloqueos a las vías de comunicación, pero sin lograr acuerdos. Posteriormente, aparecieron los asesinatos contra líderes de este movimiento social, generando desplazamientos de mucha gente a otras ciudades, y algunos de los líderes pasaron a hacer parte de los grupos guerrilleros que en este momento tenían presencia en la región. Para el año 1998, se desató un fuerte conflicto armado entre los grupos guerrilleros, el estado y grupos paramilitares, generando una fuerte crisis social y humanitaria, la población campesina llevó la peor parte con muertes, desapariciones y desplazamientos que duró hasta el año 2006.

¹ Es llamado panela un dulce que se obtiene del jugo de la caña de azúcar después de hervirse, moldearse y enfriarse. Es un dulce típico para la gastronomía, especialmente en países de América del sur.

Al tiempo que vivenciaba este conflicto, me integré desde lo académico a la maestría en Desarrollo Rural en la Pontificia Universidad Javeriana en Colombia, proceso que me aportó importantes elementos para reconocer más a profundidad el territorio, donde estudié de las políticas públicas del sector hidroeléctrico; demostrando que en la región del oriente Antioqueño, las riquezas naturales fueron aprovechadas en proyectos hidroeléctricos que el sector industrial requiere, ofreciendo grandes recursos económicos para las empresas, en tanto que las condiciones de la población aledañas a estas hidroeléctricas, ofrecen un panorama desigual con altos niveles de pobreza.

Más tarde, entre 2011-2013, me integro nuevamente en el acompañamiento como técnico agrícola con las organizaciones productivas del Oriente de Antioquia, a través del proyecto del Laboratorio de Paz que se financió con recursos de la Unión Europea, como forma de apoyo a la población víctima del conflicto armado. En esta oportunidad, el retorno a la región después de un periodo de ausencia, me permitió encontrar que la producción de panela alberga un enorme potencial de saberes y prácticas cotidianas de buena parte de quienes viven en el territorio, dando un mayor reconocimiento de esta labor. Estas percepciones y observaciones permitieron ubicar la panela como central para esta tesis, sugiriendo que, en el territorio del Oriente Antioqueño, más allá de los procesos de lucha y confrontación, hay espacios de existencia con potencialidades para la vida misma de la gente. en la región.

1.1 SOBRE EL PROBLEMA

Con el propósito de hacer dialogar las exploraciones académicas con la experiencia de vida, empezó cierta renuncia a una explicación antagónica entre actores, preguntándome ¿cómo los territorios se transforman, generando cambios sociales, en los que la producción alimentaria representa uno de los factores esenciales en los mundos de vida de los productores en Los Andes Colombianos, y particularmente en la región del oriente Antioqueño-Colombia? Se trataba ahora de apartarme de los dualismos, de lo moderno y lo no moderno, de lo avanzado o atrasado, más bien se trataba de integrar desde una perspectiva académica los actores que todo el tiempo están construyendo valores con una profunda creatividad.

Teniendo esas orientaciones, se hizo una revisión de literatura sobre la región del Oriente Antioqueño, se encontró que esta parte del país ha sido estudiada desde el conflicto, donde la expresión de clase ha sido lo más importante, en especial estos estudios han destacado que ha sido el Estado colombiano y las empresas del sector privado, las que tienen el control sobre los territorios y la vida de los campesinos. Tomar conciencia de este camino, posibilita entender que la producción académica – incluyendo mis propios aportes - tenía una fuerte relación con la lucha de clases, con las políticas de representación que evidencian la división entre las mismas comunidades campesinas.

Estos enfoques han permitido realizar el siguiente aparte, dedicada a la caracterización y problematización del territorio del Oriente Antioqueño, sus momentos históricos que han desencadenado una serie de disputas que han integrado a los actores, mediante el aprovechamiento de los recursos y vivencias de modo diferente. Es fundamental señalar que se trata de tener un panorama amplio, el cual en la mayoría de las veces el conflicto armado ha hecho parte de este territorio, situación que es inevitable dado que buena parte de la literatura encontrada y las vivencias de sus pobladores en la reciente historia, todavía hace parte de la cotidianidad.

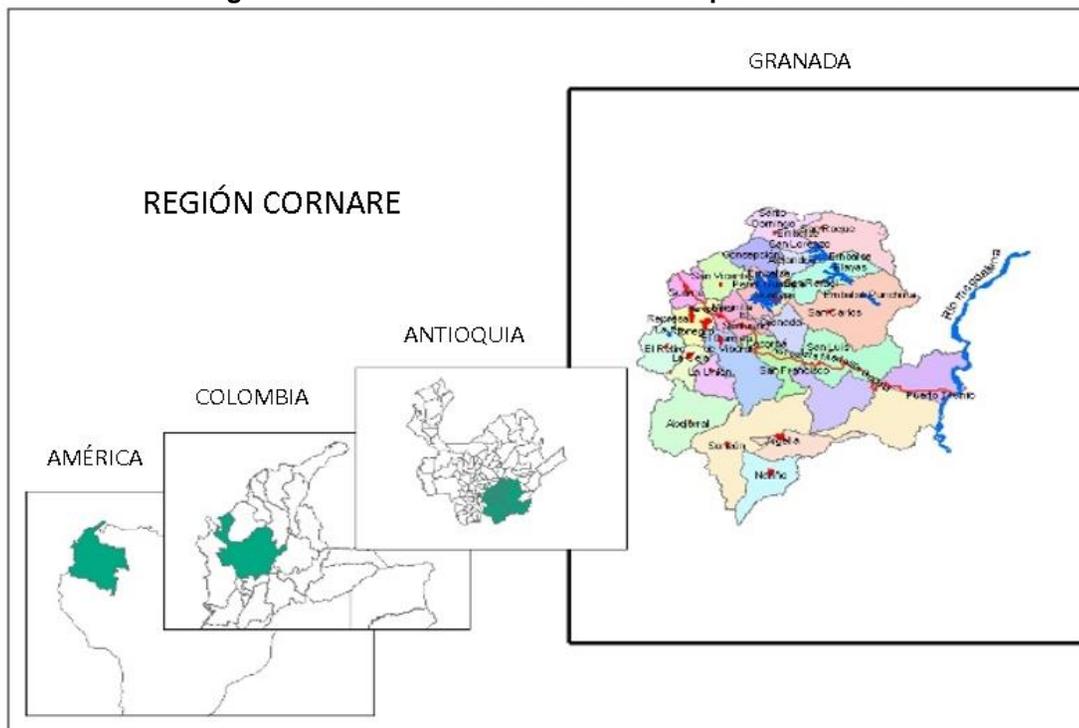
La literatura sobre el territorio rural en Colombia, señala que actualmente el país, presenta situaciones comunes en muchas partes del mundo. Tiene patrones de exclusión histórica que encontramos en América Latina, situación que se agrava cada día por los sucesivos regímenes neoliberales, con altos controles de la tierra, con altos índices de pobreza rural y urbana, la poca o nula presencia del estado en muchas regiones, los altos niveles de violencia en una compleja disputa militar, territorial y política. En la dinámica regional del país se encuentra el departamento de Antioquia donde se presentó en las últimas dos décadas, uno de los mayores conflictos en el país, generando una fuerte problemática que desencadenó una tragedia; Antioquia se convirtió en uno de los departamentos más golpeados por la violencia armada y sus dinámicas. Las diferentes subregiones del departamento, vieron la guerra en esta época de forma diferente, pero padeciendo de igual forma sus horrores.

El Oriente Antioqueño localizado en uno de los centros de la geografía colombiana, entre el cañón del Río Cauca, los corredores del Río Magdalena y Medellín

– Rio Porce y del Rio Nus. La sola ubicación entre las dos cuencas hidrográficas más importantes del país deja evidente los intereses que diversos actores, a lo largo de la historia reciente del territorio, en la construcción territorial para el desarrollo de megaproyectos económicos, proyectos ideológicos y demás iniciativas que han aprovechado bondades de un lugar estratégicamente ubicado.

Esta subregión ha sido dividida en zonas de acuerdo a características ambientales y biofísicas, esta clasificación se ha construido desde una mirada institucional referida a las riquezas de cada zona, dejando de lado las narrativas de identidad territorial relacionadas con la cultura e historia de sus habitantes. Sus 23 municipios conforman cuatro zonas, el Altiplano o Valles de San Nicolás, articulada a la dinámica de expansión del valle de Aburra; comprende el corredor industrial a lo largo de la autopista Medellín Bogotá, el cual atraviesa el territorio. La zona de embalse o zona de aguas relacionada con el sector hidroeléctrico y turístico. La zona de páramos que tiene menos articulación con el resto de la región y su gran riqueza hídrica con el Páramo de Sonsón. Finalmente, la zona de bosques húmedos tropicales con vertiente al río Magdalena que combina actividades campesinas y extractivas del bosque con el comercio informal sobre la autopista Medellín Bogotá.

Figura 1. Localización del Oriente Antioqueño-Colombia



Fuente: Adaptado de Mapas, CÁMARA DE COMERCIO ORIENTE ANTIOQUEÑO (2016).

En esta subregión (Figura 1), existen dos áreas, una articulada al centro por estar cerca de la capital Medellín, relacionada con un desarrollo urbano e industrial y otra que comprende parte de la zona de estudio asociada con la periferia territorial con una vocación campesina en torno de la producción de panela, café, cacao, hortalizas y frutas. Presenta una baja calidad de vida y ha sido severamente afectada por la marginalización y el conflicto armado. Es precisamente en esta segunda zona donde se desarrolló la presente tesis. Esta segunda zona tiene una trayectoria compleja desde su historia hasta hoy, que posibilita entender de acuerdo con la literatura encontrada que existen disputas territoriales por sus recursos naturales dentro de los que está el agua.

Han sido algunos los momentos que la historia ha marcado la subregión. Un primer momento histórico comprende el exterminio de las poblaciones indígenas en la cuarta década del siglo XVI, con la llegada de los españoles, la región es dividida en dos grupos, uno de ellos sometida al trabajo de la minería en tanto que otro grupo de indígenas trata de buscar otras oportunidades con su huida, fueron denominados de “trans humanos incorregibles” por no permitir su sometimiento y dedicarse de ir de un

lugar a otro (ROBLEDO, 1954). La característica de este proceso de liquidación de la población se repite en un segundo momento durante la repartición de tierras en el inicio del siglo XVII, en la que se impuso la violencia de los grandes propietarios por medio de concesiones, ventas y usurpaciones (URIBE; ALVAREZ, 1998).

Un tercer momento y que ha permanecido hasta la actualidad se dio en la década de los sesentas del siglo pasado. Esta década abre una nueva perspectiva para la región, con un alto potencial de recursos naturales, especialmente el recurso hídrico por el alto potencial pluviométrico, que ha permitido los proyectos de desarrollo hidroenergéticos. Entre la población se generó un gran descontento por la manera como estos proyectos, especialmente los hidroeléctricos, fueron impuestos a las comunidades sin informar de sus alcances e impactos, entre los cuales se destacan la llegada masiva de trabajadores foráneos, la inundación de vías de comunicación como puentes, caminos y carreteras, los aumentos en los costos de vida y las tarifas de energía, el cambio de políticas energéticas y los desplazamientos ocasionados por la compra de los predios que rompieron con sus dinámica tradicionales llevándolos a buscar nuevas estrategias de sustento económico en los centros urbanos o las grandes ciudades (CNRR, 2011). Se podría decir que estos tres momentos han marcado la trayectoria del Oriente Antioqueño, tienen un común denominador y es la disputa por el territorio. Trataremos en seguida de ampliar el horizonte del tercer momento que hace parte de la historia más reciente en el contexto territorial, donde se ha realizado la investigación con los productores de panela.

Una de las preguntas que surge en esta trayectoria reciente tiene en cuenta ¿Cómo ha sido el proceso de transformación de esta región del país y de qué manera los proyectos energéticos han incidido en esta transformación? En este panorama encontramos que la mayoría de la literatura está enfocada en la temática del conflicto armado como uno de los mayores protagonistas de este proceso tal como lo mencionábamos. También nos preguntamos frente a esto, ¿cuáles fueron las estrategias que emplearon los actores sociales para resistir al conflicto en su territorio?; desarrollando un aparte, con estrategias de resistencia que fueran empleadas por los diversos actores y cómo éstos logran defender sus espacios de identidad.

Por su parte el Complejo hidroeléctrico del Oriente Antioqueño es una cadena de embalses, tiene una capacidad de generación total de 2.197MW, comprende las centrales de Guatapé con 560MW; le sigue la represa San Lorenzo con 170MW; una tercera central, Playas con una capacidad de generación de 201MW; luego represa Calderas con 26MW; finalmente el quinto embalse Punchiná, donde se tiene la mayor capacidad de generación del país de 1.240MW.

Estos grandes proyectos provocaron confrontaciones entre los pobladores afectados y el sector eléctrico. En las décadas de los 70' y 80', la relación de las empresas con las comunidades generó múltiples enfrentamientos, puesto que las comunidades no tuvieron participación en la construcción de los proyectos que fueron impuestos. Surge de este modo un "movimiento cívico popular" quienes inicialmente asistieron en un proceso de negociación y posteriormente iniciaran acciones con paros y bloqueos en vías e infraestructura de las hidroeléctricas con el propósito de resolver las exigencias de las comunidades. Esta organización social que se convirtió en organización regional e incluso nacional se convierte en la mayor fuerza organizativa en este momento, logrando incluso conformarse como movimiento político alternativo a los dos partidos tradicionales en Colombia (liberal y conservador), pero al final de la década de los 80', la mayoría de sus líderes fueron asesinados por los grupos paramilitares y otros fueron desplazados hacia Medellín y a otras ciudades del país. Para ilustrar estos momentos se cuenta con importantes fuentes bibliográficas Ruiz, (1983), Giraldo, Camargo, (1986), Quintero (2007), Novoa (2009), CNRR (2011), García (1994, 2007, 2011), García y Aramburo (2009), Olaya (2012), CNMA, (2016), Gobernación de Antioquia (2013), Arias (2013), Quintero (2011), Zuluaga; Quintero; Almeida (2018).

En la década del 90', después de un largo periodo de silencio con el conflicto armado y los procesos de participación, a comienzos de la década de los noventa, permite que muchos de los líderes y pobladores que se habían desplazado, retornen a los municipios debido a que había un nuevo ambiente de tranquilidad. Con esta dinámica muchos de los líderes vuelven a conformar una junta con el ánimo de velar por la correcta inversión de las transferencias del sector hidroeléctrico, con el tiempo este movimiento fue reivindicando demandas de la década pasada (OLAYA, 2012).

Al tiempo que esto acontecía, desde la década de los ochentas se fue reconfigurando un escenario de guerra con la llegada de las guerrillas de las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia (FARC) con los frentes 9 y 47; también las guerrillas del Ejército de Liberación Nacional (ELN) con los frentes Carlos Alirio Buitrago y Bernardo López Arroyave que emprendieron una fuerte lucha contra la fuerza pública y establecieron desde este momento un control de muerte contra aquellos que tienen vínculo con el estado o con la fuerza pública. Algunos de estos líderes del movimiento cívico que no encontraron espacios en los movimientos políticos del movimiento cívico, terminaron ingresando a los grupos armados en diferentes momentos (QUINTERO, 2007).

Las tomas guerrilleras en el año 1990 iniciaron conjuntamente entre los dos grupos guerrilleros, situación que continuara manifestándose en el año 1997 donde impactaron varios municipios entre los que están La Unión, El penol, San Luis, Granada, San Francisco, Rionegro y San Carlos entre otros. En el año 1998, los paramilitares establecieron campamentos en los predios de las hidroeléctricas del Municipio de San Carlos, de acuerdo a los comentarios de algunos habitantes de este municipio. Para el 23 de marzo de este año, y cerca de una de las hidroeléctricas en San Carlos, ocurre una primera masacre de cinco personas, marcando para los pobladores el inicio de una serie de enfrentamientos entre los grupos paramilitares con las guerrillas y la participación del ejército colombiano. Con esto se inicia la crisis con el desplazamiento y muerte de líderes y campesinos en general, en la que la población toda, es vulnerable a la condición de la guerra, muerte, explosiones de la infraestructura eléctrica, de puentes y bloqueos permanentes en el ingreso de alimentos para los municipios².

Para tener una idea de la crisis, la información oficial de uno de los municipios, el de Granada, queda evidente que entre 1997 y 2005, el total de víctimas de desplazamiento puede llegar a 14.389 (72%), teniendo en cuenta que el total de la población en 1988 era de 20.000 habitantes; en estos mismos años se reporta entre 500 y 600 personas asesinadas; se presentaron 11 masacres. También se presentaron 49 víctimas con ejecuciones extrajudiciales, 81 casos de desaparición forzada, 77

² Prensa local. El Colombiano, El Mundo, Medellín, 1999 a 2002

víctimas de minas terrestres (de las cuales 20 fueran muertas), 136 saqueos contra la propiedad privada y con todo esto suman en total 128 huérfanos. La situación es muy similar en el Municipio de San Carlos, que en 1985 contaba con 29.156 habitantes y en el 2013 era de 13.000 pobladores, se presentaron 33 masacres, 156 desapariciones forzadas y 78 personas víctimas de minas antipersonales (CNRR, 2011). En San Luis, en 1993 contaba con 15.402 habitantes y en 2005 con 11.090. En el Municipio de Cocorná en 1993 contaba con 22.999 habitantes contando en el 2005 con 15.119 (GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA, 2013).

De esta forma los municipios de la región vivieron desde el final de la década de los noventa desde 1998 hasta mediados de la primera década del presente siglo, la más grave situación humanitaria que jamás haya enfrentado la región, una guerra que arrasa los territorios como una ola de crueldad, miedo y violencia extrema cuando en una arremetida paramilitar buscan estos tener el control sobre el territorio que han dominado los grupos insurgentes por más de una década.

Figura 2. Fonda o lugares de encuentro abandonados en el Municipio de Granada



Fuente: fotografía del autor (2016)

La ofensiva contrainsurgente y de desmovilización de los paramilitares en el 2005 el territorio es ocupado por la fuerza pública que posiciona unos nuevos batallones en la región como dos batallones de la IV brigada, el batallón de artillería IV y el batallón del plan energético y vial IV (CNRR, 2011).

La guerra emprendida en el territorio llevo a que un gran número de pobladores se vieran abocados a desplazarse bien sea por la obligación de hacerlo según ordenes de alguno de los actores armados, por amenazas proferidas, por la imposibilidad de vivir en medio de un conflicto armado que limita el extremo las posibilidades y condiciones de vida, o bien por el miedo generado por los múltiples asesinatos y masacres realizados en las veredas y los centros urbanos del municipio.

La prolongada violencia condujo a que la población creara diversas estrategias para hacerle frente a esta situación, surgió una de las iniciativas liderada por las asambleas comunitarias locales y un grupo de alcaldes que las respaldan colectivamente y conforman el “consejo Regional de Alcaldes” en estas acciones confluyen diferentes actores sociales públicos y privados, nacionales e internacionales, organizaciones de la población civil y del sector económico; se vuelcan a la construcción de una propuesta colectiva y un proceso de reconstrucción de la región, que adopta como ejes centrales el desarrollo, la gobernabilidad, la democracia y la reconciliación, se dan significativas transformaciones en tanto se emplean nuevas estrategias y formas de acción colectiva.

Fueron surgiendo estrategias de resistencia que marcaran este nuevo periodo en la región, una de las estrategias corresponde a marchas en salidas colectivas desde las zonas urbanas de los municipios hacia lugares de la zona rural, donde acontecieran algunas masacres. También están los encuentros como los bingos, las chocolatadas que permiten el encuentro de las personas en las vías públicas o en los parques que en muchos casos era organizada por la casa de la cultura como estrategia para recuperar los sitios que la guerra se había tomado.

La presidencia de la república desde la agencia de Acción Social definió en el 2009 el programa “Retornar es vivir” como una de las principales apuestas al restablecimiento de las poblaciones desplazadas, acompañando en su fase inicial los procesos de retorno en algunos municipios como San Carlos, Cocorná, Granada, San Rafael, San Francisco y San Luis. Este programa junto con la propuesta de la gobernación de Antioquia, conocido como el programa de retornos individuales, atendió a varios municipios de la región. Igualmente, el Municipio de Medellín decidió asumir la corresponsabilidad en estos procesos acompañando las familias en este retorno

(CNRR, 2011). El ejército Nacional realizó un largo trabajo en los procesos de desminado de emergencia y desminado humanitario; organismos internacionales como el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) acompañaron proyectos como voluntarios animarte.

Toda la oferta institucional por parte del sector público y privado (que da cuenta en algunos municipios de hasta 40 instituciones al mismo tiempo) no solo aumentó la conformación de organizaciones sociales, sino que además mejoró las condiciones sociales dejadas por el conflicto armado. Sin embargo, los proyectos productivos no han demostrado condiciones de ser sostenibles.

Figura 3. Casa abandonada. Municipio de Granada



Fuente: fotografía del autor (2016)

Respecto a los grandes proyectos, actualmente el país vive una privatización del sector hidroeléctrico, el caso de la empresa extranjera Consorcio Canadiense Brookfield Asset Management compró a inicios de 2016 la Empresa Interconexión Eléctrica Generadora –ISAGEN dueña de buena parte de los proyectos hidroeléctricos del Oriente Antioqueño. De otro lado y con menor visibilidad política, están en curso 53 solicitudes ambientales para la construcción de pequeñas centrales hidroeléctricas en la región, de las cuales 35 de ellas fueron otorgadas y cuatro de ellas se encuentran en construcción (CORNARE, 2016). Algunos de estos proyectos han sido suspendidos en

algunos de los municipios debido a que han surgido algunos movimientos en la defensa de los ríos y algunas de las que han sido construidas se encuentran en grandes conflictos con las comunidades.

Con el nuevo aire de los proyectos se encuentran en marcha la micro central el Porvenir I en los municipios de San Francisco y Cocorná, Porvenir II en el Municipio de San Carlos, ambos sobre la cuenca del río Samaná Norte. En San Carlos se levantaron organizaciones sociales contra la construcción de dos proyectos. Alternó a estas condiciones de protesta, en el año 2012, se realizó el primer foro “Agua, identidad y territorio”, al año siguiente, 2013, se realizó el evento llamado “Agua, memoria y vida”, en el 2015 se realizó el séptimo festival del agua en el Municipio de el Carmen de Viboral con el lema de “Nuestras aguas son patrimonio de vida, MOVETE pues para defenderlas”. Y en octubre de 2016, bajo el lema “Defender el agua es cuestión de vida”. Estos eventos han sido promovidos por el Movimiento por la Defensa de la Vida y del Territorio en el Oriente Antioqueño – MOVETE (Figura 4), cuyo objetivo ha sido la promoción y sensibilización de la defensa del agua (CORPORACIÓN JURÍDICA LIBERTAD, 2017).

Figura 4. Organización Movimiento por la Defensa de la Vida y del Territorio del Oriente Antioqueño-MOVETE



Fuente: <http://moveteoriente.blogspot.com.co/>, Consultada: enero de 2017.

El tema de la minería no es menos complejo, la región, aunque nunca se ha caracterizado por una tradición minera hoy, según el Ministerio de Minas y Energía (MINIMINAS), es declarada como uno de los 28 distritos mineros a nivel nacional (COLOMBIA, 2005)

También en medio del conflicto armado aparecen en el Municipio de Granada la Asociación de Desplazados y Junto con la Organización Asociación de Víctimas

(ASOVODA), desarrollan un trabajo cuyo foco central son las víctimas del conflicto, ellos promueven el reconocimiento de los derechos y en particular las acciones de la memoria mediante un espacio museográfico de la memoria al que denominan “salón del nunca más” (Figura 5) en este representan el conflicto y la dignidad de las víctimas y como las organizaciones generan espacios con muchas capacidad de resistencia (CARDONA; GRISALES, 2011); (VILLEGAS; ZULETA, 2011).

Figura 5. Salón del Nunca Más de la organización ASOVIDA, del Municipio de Granada



Fuente: Fotografías del autor (2016) y suministrada por ASOVIDA (2017)

Otra de las iniciativas surge con el llamado a un cabildo abierto para la atención de las víctimas del conflicto y la declaratoria de una política pública para las víctimas, se crea el Centro de Acercamiento para la reconciliación y la reparación – CARE como un espacio de encuentro de las víctimas en el Municipio de San Carlos también se consolidó una propuesta de iniciativa de memoria que busca reconstruir el tejido social, descubrir la verdad y la dignidad, luchar por la justicia y construir la paz. De este modo, surge el Centro de Acercamiento, Reconciliación y Reparación del Municipio de San Carlos- CARE, el cual está localizado en el antiguo hotel Punchiná del municipio, donde fuera epicentro de las operaciones de los grupos paramilitares en el municipio. Este centro ahora liderado por las personas de la comunidad procura ayudar en la elaboración de los duelos y la reconstrucción social con la programación de eventos. En este lugar tiene un espacio denominado El Jardín de la Esperanza y sus flores están plasmados los nombres de cada una de las personas que aún se encuentran desaparecidas y cuando estas son encontradas, las flores se transforman en mariposas (Figura 6).

Figura 6. Pastora y el Jardín de la Esperanza en el Centro de Acercamiento para la Reconciliación y la Esperanza –CARE- en el Municipio de San Carlos



Fuente: Fotografía del autor (2016)

Con estos importantes avances y muchos otros que seguramente están siendo dejados de lado, actualmente se puede decir que los factores principales que las organizaciones campesinas asocian al conflicto armado que acaba de pasar y que aún permanece latente en la región corresponden a la realización de grandes proyectos de desarrollo en torno del agua, el oro y sitios ideales para el turismo. La región del Oriente Antioqueño como muchas partes del mundo, se le está sometiendo a las exigencias territoriales y culturales del proyecto de modernidad capitalista, en última instancia, este proyecto se debe contemplar en su triple dimensión de transformación simultánea en el plano económico, ecológico y cultural.

De este modo en los municipios actualmente se continúa identificando como espacio de violencia y se confirma en el imaginario colectivo y todavía constituye la memoria social de la región, los municipios todavía enfrentan situaciones de

confrontación que buscan el control del territorio. En la presente década, algunos de los habitantes que fueron desplazados aún continúan en retorno, estos campesinos buscan formas de reconstruir sus vidas, identificando un fuerte sentido de pertenencia, construido a partir de las prácticas cotidianas con la naturaleza y con los propios sujetos, y que son fortalecidas por la memoria de un pasado común y por relaciones de parentesco que todavía es fuerte, de alguna manera estamos asistiendo a la reconstrucción de un territorio.

Los campesinos que permanecieron y enfrentaron esta crisis, a quienes se podría denominar nuevamente “trashumantes incorregibles” por la agilidad han tenido para moverse al vaivén de la guerra, continúa trabajando por sus propios mundos de vida, con fuertes construcciones creativas, valorizando sus modos de vivir, su tierra, sus casas, su paisaje natural que les permite vivir en medio de estas disputas. Muchos de estos líderes se vienen esforzando por retomar una identidad territorial, son precisamente algunos de ellos quienes con su dinámica de producir la panela estén constituyendo otro tipo de territorialidades que es parte de lo que se proponer en esta investigación.

Pero al considerar la territorialidad y la producción alimentaria, existen muy pocos elementos en la literatura de la región, es casi inexistente o por lo menos en la revisión que he hecho tal como lo mencionaba previamente, quizá por considerarse una zona con fuerte tradición para el agua y los bosques, las instituciones e investigaciones han estado más orientadas en estos aspectos.

Sin embargo, en el tema alimentario está asociado con la forma en que la agricultura está cada vez más especializada y dedicada a la producción de materias primas, los impactos ambientales, sobre los recursos naturales y los propios agricultores son profundos³. Así, el mayor beneficio económico es obtenido por las empresas que producen y distribuyen los alimentos, especialmente los grandes mercados y las tiendas de comidas rápidas, la calidad de los alimentos puede resultar afectada con implicaciones en la salud. Aunque la salud y la alimentación deberían tener una mayor integración, estas relaciones están cada vez más desintegradas, no se considera la cultura del consumidor y sus aspiraciones. Tradicionalmente los problemas

³ Ver Lang (2009), Schneider *et al.* (2014), Schneider y Gazolla (2017).

de la alimentación han estado asociados al hambre, la prioridad ha sido el incremento de la producción, pero también la distribución de los alimentos.

En Colombia, el cuadro es complejo para la producción de alimentos, dado que los últimos gobiernos han privilegiado el sistema exportador de productos como flores, café, azúcar, algodón y frutas; mientras que la producción de alimentos no es considerada en las políticas públicas. El plan de desarrollo vigente, promueve lo que se ha denominado las “locomotoras del desarrollo” que privilegian vivienda, desarrollo minero, expansión energética e infraestructura de transporte. A pesar de que la agricultura de los pequeños productores es de gran importancia en la producción agropecuaria, existe un rechazo que se justifica en su incapacidad, frente a los sectores secundarios y terciarios o del sector primario industrializado.

A pesar de que en distintas regiones del mundo la producción de alimentos viene sufriendo por la implementación de proyecto de modernización, y el sistema alimentario controlado por grandes empresas ha logrado desaparecer en gran parte las producciones locales de alimentos, el autoabastecimiento, incluyendo el consumo de alimentos sanos y culturalmente aptos, como la producción de panela en la zona andina Colombiana, continua como una de las mayores tradiciones alimentarias, en contraste con la industria azucarera. La producción de panela se realiza mediante procesos artesanales, en los que prevalece una alta intensidad de trabajo familiar y muy bajos niveles de uso de tecnología mecanizado o de alta demanda de capital; a pesar de esta situación, la producción de panela en Colombia, es considerada la segunda área de cultivo y de producción agroindustrial después del café. En estas condiciones, después de la India, Colombia de acuerdo con el DNP (2016) con una producción de 1.3 millones de toneladas de caña panelera, se constituyó en el segundo productor de panela a nivel mundial, esto hace que se convierta en uno de los alimentos importantes (FAO, 2007). Esta situación antes descrita me llevo a entender que la panela es un alimento fundamental, primero para las personas que viven en relación a ella, y a su vez en relación con lo externo, es decir una serie de actores que están aportando elementos de territorialidad con la producción de alimentos, más allá del conflicto armado.

Los productores de panela en el Oriente Antioqueño hacen parte de un amplio marco de situaciones en la disputa por el territorio en donde los recursos naturales, así

como con la legislación tanto en salubridad del sector panelero, como desde la vocación de los suelos en la subregión, representan algunos de los obstáculos para la permanencia del campesinado en este territorio.

El cultivo de la caña, ha sido desde su llegada a mediados del siglo XIX en el Oriente Antioqueño, un alimento esencial base de su dieta alimentaria y energética para los pobladores de esta región. La pequeña agricultura del cultivo de la caña, que puede estar entre media y dos hectáreas en promedio se alterna con la producción de café y otras actividades como la fruticultura, horticultura, producción de ganado en pequeña escala, piscicultura, porcicultura y otra gran variedad de productos para su alimentación; algunos practican actividades madereras, extractivas y de cacería en los bosques. En la región los campesinos tienen importantes lecciones de subsistencia, con las prácticas de diversificación productiva y la comercialización, han establecido puntos de venta en los municipios que los ha integrado en asociaciones para la venta en el mercado.

En torno de la producción de alimentos surgen nuevos conflictos y disputas con el desarrollo en la región. De acuerdo con la ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN (FAO) y ANTIOQUIA (2016), la agricultura en el Oriente de Antioquia tiene un sobreuso del suelo apto para esta actividad, cuenta con un área de producción agrícola de 172.000 hectáreas (24,3% de la región), pero solamente el 4,5% de la tierra tiene vocación agrícola. La principal vocación del suelo es la conservación, que equivale a 43,5% del área total, el 30, 2% es apta para plantaciones forestales, el 16, 3% para agroforestería y para silvopastoreo solamente el 1%. Se tiene así que el 91% de la región tiene vocación principalmente forestal. En la actualidad un 42% tiene uso de bosque, un 33, 6% en plantaciones forestales y el 1,6% en represas para las hidroeléctricas. Es evidente que un 58% del área de la subregión con vocación forestal tiene otro uso (FAO; ANTIOQUIA, 2016).

El conflicto por el uso del suelo considera sistemas poco eficientes y de baja rentabilidad en la producción agrícola y de ganado, puesto que se tienen mayores gastos en fertilizantes, también se presentan grandes procesos de erosión física y química, con baja disponibilidad de alimentos en la región (FAO; ANTIOQUIA, 2016). Señala este mismo estudio con los datos suministrados por el Anuario Estadístico de Antioquia que a pesar de estas condiciones, la agricultura del Oriente Antioqueño

aportó en el año 2013, 299.602 toneladas de alimentos, que equivale al 59, 8% en cultivos transitorios para la alimentación del departamento de Antioquia, se considera de importancia agraria en la región. Son la zanahoria, la papa y el tomate los que más aportan, en tanto que la producción de peces y panela tienen un déficit del consumo en la región.

La Federación Nacional de Paneleros (FEDEPANELA), ha generado una legislación que ha significado debates y que redefine su funcionamiento, la ley 40 de 1990, el decreto 1774 de 2004 y la resolución 779 de 2006 son algunas de ellas. La ley 40 de 1990 tiene el propósito fundamental de defender el carácter artesanal de la producción panelera. Esto significa que en Colombia no se puede producir panela en establecimientos industriales o en los ingenios azucareros o en ingenios que produzcan más de 10 toneladas por hora. Esto permite contribuir a la protección de la producción artesanal panelera, a su mejoramiento tecnológico y al desarrollo de políticas que favorezcan las condiciones del productor artesanal. Esta ley establece un ingreso económico de 0,5% del precio de un kilogramo de panela o de miel que se produce por los trapiches con producción inferior a 10 ton/hora. La ley define la entrega de recursos para investigación y extensión rural, promoción de la panela, funcionamiento de FEDEPANELA y también el cuidado de las cuencas hidrográficas. Es importante esta institucionalidad y sus estrategias creadas, sin embargo, no logra tener mayor incidencia con los productores.

La legislación nacional de este sector generó el decreto 1774 de 2004 generó la comisión nacional para la vigilancia de la calidad de la panela, la cual es liderada por el Ministerio de Agricultura en asocio con el ministerio de la salud, este está encargado de identificar las actividades delictivas del sector, sin embargo, en acuerdo con los productores de panela de esta no se conoce aplicación alguna. Recientemente el ministerio de Protección Social generó la resolución 779 de 2006, una de las mayores preocupaciones de los productores que tiene en cuenta una regulación técnica de los requisitos sanitarios para el sector panelero. Para el cumplimiento de esta norma es necesaria una inversión económica para adaptar los trapiches donde se elabora la panela (Figura 7). Este ministerio en acuerdo con el gremio de paneleros acordó dar una espera de tres años para modificar y adecuar los trapiches que contempla la

resolución (COLOMBIA, 2006), esta situación se repitió en el 2008 al prorrogarlo hasta el año 2011, permitiendo así el cumplimiento de las normas sanitarias y de inocuidad adecuadas (CONTRALORÍA NACIONAL COLOMBIA, 2012).

En el caso de la resolución 779 del 2006 tiene fuertes exigencias, especialmente en el artículo 9 del capítulo IV, que trata de las condiciones sanitarias de los trapiches. Este artículo tiene en cuenta las instalaciones físicas, instalaciones sanitarias, personal manipulador, condiciones de saneamiento, disposición de residuos sólidos, control de plagas, limpieza y desinfección, condiciones del proceso de fabricación, sala de proceso, materias primas e insumos, envase y embalaje, almacenamiento y salud ocupacional. Este aparte considera la vida privada y el cuerpo de los operarios que son regulados en varios aspectos. Sin embargo, ninguno de los puntos es cumplido a cabalidad en la inmensa mayoría de trapiches del país (ROBLEDO, 2010).

El acercamiento con los productores de panela del Oriente Antioqueño, ha permitido un acercamiento por el conocimiento y prácticas alimentarias, que ha permitido descubrir de qué manera y por qué factores se han transformado a través del tiempo, la comida se ha convertido en un elemento de construcción de identidades y de narrativas que están cruzadas por el lugar que ocupan en el mundo y las formas como se relacionan las comunidades con ese espacio en las que mediante las relaciones sociales han hecho posible la territorialización. Las muchas de las prácticas desarrolladas en la producción de panela están integradas con la vida de las personas que se dedican a esta actividad, que permite reconocer la importancia de este alimento y de que no solo se trata de una apuesta por lo económico, sino que existen otros elementos que han permitido explicar el vínculo de los actores con este territorio. Con lo encontrado se ha identificado que la disputa por el territorio, aunque marcado profundamente por los efectos del conflicto armado, que generó, desplazamiento, muertes y desapariciones en la población, involucra otros elementos. Así, se ha tratado de dar respuesta a algunas preguntas que surgieron: ¿Qué aspectos han provocado procesos de (des)territorialización más allá del conflicto?; ¿cómo se puede identificar posibles actores, materialidades y procesos de (re)territorialización?; ¿los procesos de territorialización y (re)territorialización se relacionan con las transformaciones sociales y

alimentarias a lo largo del tiempo en esta subregión?; ¿existen emergencias de otras territorialidades?; ¿esas otras territorialidades tienen relación con la panela?; y ¿ cómo contribuyen a entregar sentido a los mundos de vida de los actores?

1.2 OBJETIVOS

El objetivo general de esta investigación, consiste en analizar los cambios sociales y alimentarios relacionados a procesos de (des)territorialización y (re)territorialización, identificando otras territorialidades que pueden estar dando sentido a los mundos de vida de los productores de panela del Oriente Antioqueño.

Específicamente el trabajo busca identificar actores, materialidades y contingencias que han contribuido en procesos de (des)territorialización y (re)territorialización de los campesinos en la región del Oriente Antioqueño.

Caracterizar y analizar los diferentes discursos, materialidades y prácticas relacionadas a las trayectorias de producción y comercialización de panela, relacionando con la emergencia de múltiples mundo de vida de sus productores.

Describir y analizar los procesos de interacción entre diversos actores sociales y de estos con los distintos componentes que constituyen el 'territorio dulce' en la región del Oriente Antioqueño.

1.3 APORTES TEÓRICOS INFLUYENTES Y CONCEPTOS CENTRALES

Es indudable que muchos de los conflictos sociales de las últimas décadas en Colombia, y en el mundo, que estén asociados a proyectos minero-energéticos pueden ser considerados como conflictos o disputas sobre los territorios, en las que se imponen diferentes visiones del mundo y de cómo estas han modificado las vidas de los actores que los han poblado, en algunos casos mediante procesos de (des)territorialización que han generado cambios sociales y en buena medida también están las respuestas que los actores pueden generar mediante un proceso de (re)territorialización, en nuestro caso mediante la producción alimentaria. Existe una diversidad de teóricos que pueden ser importantes para contribuir a explicar esta situación, se cuenta con importantes

corrientes críticos y propositivos, que trataré de desarrollar a continuación. Esta parte del proyecto da el debate sobre las transformaciones sociales que se pueden generar frente a las disputas por los territorios mediante diferentes formas de abordar el desarrollo y la modernidad. Como referente teórico, este capítulo discute algunos conceptos que se consideran claves como desarrollo, modernidad, territorio, cambio social y mundo de vida y en la parte final se presentan las multiplicidades y potencialidades de los rizomas.

1.3.1 Desarrollo y Modernidad

Durante los pasados cincuenta años, la conceptualización del desarrollo en las ciencias sociales ha visto tres orientaciones principales: la teoría de la modernización de los años cincuenta y sesenta, con sus teorías relacionadas con el crecimiento económico y el desarrollo; la teoría dependencia en los sesenta y setenta; y la crítica posestructuralista del discurso del desarrollo. La teoría de la modernización inauguró un periodo de certezas en las mentes de la mayoría de las élites de mundo, validado por las promesas del capital, la ciencia y la tecnología; esto sufriría un primer golpe con teoría de dependencia, que argumentó que las raíces del subdesarrollo se encontraban en la conexión entre la dependencia externa y la explotación interna, no en una supuesta falta de capital, tecnología o valores culturales apropiados. En los años ochenta los críticos posestructuralistas cuestionaron sobre la idea misma del desarrollo. Analizaron el desarrollo como un discurso de origen occidental que operaba como mecanismo central en la producción cultural, social y económica del tercer mundo (FERGUSON, 1990; ESCOBAR, 1996; RIST, 1997). Estas tres orientaciones pueden ser clasificadas de acuerdo con los paradigmas de los que salieron las teorías liberal, marxista y posestructuralista.

Han sido los estudios del postdesarrollo los que realizaron un análisis crítico de los programas de desarrollo, a partir de un análisis de lo que han prometido y lo realizado. El punto de partida de estos análisis es justamente el discurso del presidente de los Estados Unidos en 1949, Harry Truman anunció al mundo entero su concepto de “trato justo”, el cual se tornó emblemático, tanto por lanzar la orientación política de los programas de desarrollo, como por ser el origen del término subdesarrollo; un

componente esencial del concepto era su llamado a Estados Unidos y al mundo para resolver los problemas de las “áreas subdesarrolladas” del globo. Así el subdesarrollo es visto como una fuerza, un régimen de poder discursivo y político que actúa de forma colonizadora y despolitizadora (FERGUSON, 1990; ESCOBAR, 1995).

La perspectiva del postdesarrollo tiene dentro de sus trabajos iniciales las publicaciones de las tesis de doctorado de Ferguson en 1990 y Escobar en 1995, ambas teniendo como inspiración el concepto de gubernamentalidad de Foucault. Ferguson alerta que los proyectos de desarrollo, generalmente estructurados en forma de paquete, tienen como objetivo facilitar el proceso de administración de los mismos, puesto que la gestión de elementos desconocidos tiende a dificultar la rutina de los procesos burocráticos (FERGUSON, 1990).

En Colombia, la situación no es diferente a lo señalado por Ferguson. Para el año 1949 una misión económica organizada por el Banco Internacional de Reconstrucción y Fomento (conocido como el banco mundial), visitó Colombia con el objeto de formular un programa general de desarrollo para el país. La comisión suministró un informe con un conjunto de prescripciones detalladas que incluían metas y objetivos cuantificables, necesidades de inversión, criterios de diseño, metodologías y secuencias temporales. Uno de los documentos revela algunos rasgos claves:

[...] Colombia cuenta con una oportunidad única en su larga historia. Sus abundantes recursos naturales pueden ser tremendamente productivos mediante la aplicación de técnicas modernas y prácticas eficientes. Su posición internacional favorable en cuanto a endeudamiento y comercio la capacita para obtener equipo y técnicas modernas del exterior. Todo lo que se necesita para iniciar un período de crecimiento rápido y difundido es un esfuerzo decidido de parte de los mismos colombianos. Al hacer un esfuerzo tal, Colombia no solo lograría su propia salvación, sino que al mismo tiempo daría un ejemplo inspirador a todas las demás áreas subdesarrolladas del mundo (INTERNATIONAL BANK, 1950, p. 615).

La nueva conciencia sobre la importancia del Tercer Mundo para la economía y la política globales, junto con el comienzo de actividades de campo en el mismo, trajeron consigo el reconocimiento de la necesidad de obtener conocimientos más precisos sobre él (BURGIN, [1947] 1967).

En esta misma trayectoria, y a partir de la investigación con indígenas y afro descendientes en Colombia, el trabajo de Escobar tiene una contribución al realizar una

arqueología de la creación del “tercer mundo” demostrando como el desarrollo necesitó crear otro “sub-desarrollo”, la idea de que regiones pobladas por sociedades pobres y atrasadas que “carecían” de la intervención y el apoyo de las sociedades modernas y avanzadas. Se inauguró un nuevo tipo de colonización de la realidad geopolítica en que una serie de representaciones sobre la superioridad del “primer mundo” es alimentada con la creciente descualificación de la realidad, de los conocimientos y las culturas presentes en África, Asia y América Latina, tomando estos continentes “carentes” de intervención y transformación (ESCOBAR, 2007).

En estas condiciones, el desarrollo era concebido como el proceso de transición de una situación a otra. Esta noción confería a los procesos de acumulación y desarrollo un carácter progresivo, ordenado y estable, el cual culminaría a finales de los cincuenta e inicios de los sesenta con las teorías de modernización y de las etapas del desarrollo económico (ROSTOW, 1960).

En este contexto surge en Colombia el proyecto “Desarrollo Rural Integral-DRI”, que fue considerado el programa más consistente sobre la agricultura campesina en el contexto de desarrollo basado en crecimiento, en el que constituye “el mecanismo de articulación más importante de los pequeños productores a la imagen deseada del productor rural” tras el desmonte de la reforma agraria como eje de la política campesina, el DRI se dirigió a pequeños agricultores para garantizar su productividad. “Es decir, a través del DRI el problema fundamental del campesinado en Colombia dejó de ser el acceso a la tierra y pasó a ser el acceso al progreso técnico (GONZÁLEZ, 2001).

El DRI entendió “a los campesinos como productores independientes, vendedores de productos agrícolas –como simples empresas familiares con cierta capacidad de progreso- sin considerar su articulación regional”. Desde esta perspectiva, la estrategia de política del DRI perdió de vista los contextos en los cuales estaba inmerso el campesinado, terminando en consecuencia por imponer y condicionar el desarrollo de la sociedad y de las economías campesina sobre las cuales intervino (FORERO, 1990).

La década de los noventa en Colombia, estuvo marcada por el modelo de desarrollo neoliberal, de acuerdo con Machado (2005), este resultó ser excluyente; la

búsqueda de competitividad intensificó el uso del capital, un recurso escaso, y aumento el desempleo de la mano de obra. Más aun, la agricultura tropical de carácter empresarial, demandaba menos mano de obra. Los factores más decisivos como la tecnología, la información, la investigación y el capital financiero, favorece las economías de escala y los grandes empresarios, la mayoría de las veces provenientes de las zonas urbanas. La economía campesina, en consecuencia, quedó avocada a dos caminos: asociarse y conformar cadenas productivas y alianzas estratégicas con grandes empresarios agrícolas, o convertirse en asalariados de los grandes complejos agroindustriales. Ninguno de estos caminos fue fácil para la mayoría de los campesinos, quienes fueron perdedores netos frente al abandono de las políticas de desarrollo rural y la falacia de que la economía campesina puede competir en el libre juego del mercado (MACHADO, 2005). La exclusión fue más visible, nuevos frentes de colonización campesina aparecieron en las zonas de frontera, la cual favoreció el avance de los cultivos ilícitos y el incremento del pie de fuerza de los grupos ilegales (FAJARDO, 2002), asimismo, se aceleró la migración hacia zona urbanas conformando el lúgubre panorama de los cinturones de miseria.

Más recientemente en el informe de Naciones Unidas para el Desarrollo PNUD (2011), denominado Colombia Rural, Razones para la Esperanza; considera que el sector rural colombiano se encuentra sumido en una profunda crisis como resultado de un proceso histórico que determinó el fracaso del modelo de desarrollo, al desconocer su papel estratégico y el enorme potencial rural con el que cuenta el país (PNUD, 2011).

Para quienes defienden una visión del mundo como recurso, el medio ambiente se convierte en una estructura indispensable. Como se usa hoy el término, el medio ambiente incluye una visión de la naturaleza acorde con el sistema urbano industrial. La naturaleza se reduce a un ente estático, un mero apéndice del medio ambiente. Junto con el deterioro físico de la naturaleza, presenciamos su muerte simbólica. Lo que se mueve, crea, inspira, es decir, el principio organizador de la vida, reside ahora en el medio ambiente (SACHS, 1992). La naturaleza se convierte en stocks de capital. "Igualmente, la dinámica primaria del capitalismo cambia de forma, de la acumulación y

crecimiento con base en un dominio externo a un manejo y conservación aparente del sistema de naturaleza capitalizada cerrado sobre sí mismo” (O’CONNOR, 1993).

En este marco, las posturas del “postdesarrollo” pretende evidenciar las variadas formas con que las comunidades locales a lo largo del tercer mundo se resisten. La noción del postdesarrollo, procura dejar evidente las diversas formas en que las comunidades reciben pacientemente sus programas e intervenciones, actúan hacia él mismo, de una forma crítica que pone en cuestionamientos las lógicas (epistémica y operativa) desarrollista. Dichas acciones, redimensionan la concepción de las comunidades e individuos receptores del desarrollo como sujetos silenciosos y estáticos, convirtiéndolos en actores políticos y agentes dinámicos que pueden manifestarse con firmeza en contra de los proyectos e intervenciones del desarrollo.

Estas visiones presentan al capitalismo y al neoliberalismo como formas sociales apabullantes. Dificultan la reflexión sobre la importancia de la crítica y el cuidado de nuestros propios afectos, la importancia de la justicia social y la relevancia política que demanda el medio ambiente y los recursos naturales. Hoy en día, las ciencias sociales progresistas que trabajan en el campo de la agricultura y los alimentos en América Latina están dominadas por la racionalidad de la economía política en sus diferentes variantes. Estos estudios generalmente explican la noción de la pobreza, problema importante de la sociología rural, como el resultado de la tenaz y creciente ola del capitalismo neoliberal que azota la región. Esta literatura generalmente se inspira en subrayar el fracaso del neoliberalismo, en particular, la pretensión de organizar la actividad humana alrededor de los procesos de privatización de lo social, la desregulación del mercado, la reducción de la inversión pública y la prevalencia del “mercado libre”. Con ello se da a entender que estos procesos provocan la marginalización sociopolítica creciente y la degradación ambiental en América Latina (ARCE; SHERWOOD; PAREDES, 2015).

Es cierto que el desarrollo y la modernidad tienen en su mayoría una mirada crítica en su lógica intervencionista, sin embargo, esta también debe tener una mirada más sensible a la diversidad de factores que aparecen dentro de estos, pues, aunque en la mayoría de los casos, se han impuesto estos modelos violentos, también se pueden materializar otras lógicas. En este sentido Long (2007), considera que han sido

insuficientes los abordajes que buscan tratar los procesos de transformación social exclusivamente a partir de conceptos de determinación externa, porque aunque las fuerzas sociales externas y de larga escala alteran las posibilidades de vida y los comportamientos de los individuos, estas solo pueden hacerlo a través de la configuración, directa o indirecta, de las experiencias y precepciones de la vida cotidiana de los individuos en cuestión. En palabras del autor

Claramente, entonces, el proceso de globalización genera toda una nueva gama de condiciones y respuestas sociopolíticas a nivel nacional, regional y local. Estos cambios, no obstante, no son dictados por un poder hegemónico supranacional o simplemente movidos por intereses capitalistas internacionales. La alteración de las condiciones globales- bien sean económicas, políticas, culturales o ambientales- son, por así decir, localizadas en espacios nacionales, regionales o locales de conocimiento y organización que, a su vez, están constantemente reformulados en interacción con el contexto más amplio. Es por esta razón que tenemos que estudiar en detalle el desacoplamiento de las ideas y las relaciones localizadas a medida que estas adquieren significado global, y su reinclusión en espacios específicos. Este proceso implica el surgimiento de nuevas identificaciones, alianzas y luchas por espacio y poder dentro de las arenas específicas. Las personas desarrollan sus propias estrategias para resolver los problemas que enfrentan, a través de la utilización de redes interpersonales, comunitarias o de barrios, lazos con la iglesia, ONGs y, a través de apelar a ciertas posiciones de valor ampliamente aceptados, ellos pueden hacer esto individualmente o en grupos (LONG, 2000, p. 188).

Las heterogéneas prácticas de postdesarrollo, a lo largo del tercer mundo, han sido identificadas por Alberto Arce y Norman Long (2000) como contra-tendencias (counter-tendencies) que se oponen a los valores hegemónicos de la modernidad y específicamente a las racionalidades del desarrollo. Las contra-tendencias están compuestas por una importante gama de acciones que se revelan y contraponen a las intervenciones del desarrollo. Acciones y movimientos de resistencia, dinámicas de apropiación, ejercicios de resignificación de proyectos y prácticas desarrollistas son algunas maneras en que se presentan estas contra-tendencias. A partir de la categoría de contra-tendencias, se han efectuado diferentes propuestas que procuran desglosar y enunciar las características de estas múltiples directrices. Por un lado, los propios Arce y Long (2000), han propuesto el término contra-labor (counterwork) para referirse a las transformaciones que un grupo social lleva a cabo en cualquier intervención de desarrollo, al reposicionar o reacoplar dicha intervención a su “universo cultural” dándole, de este modo, un sentido propio que difiere considerablemente de la

racionalidad desarrollista original. La contra-labor, conlleva frecuentemente a la recombinación de diferentes elementos de varios contextos sociales y culturales, que transforman a las intervenciones desarrollistas de forma significativa.

En el desafío, entonces esta frente a las explicaciones dadas por las metodologías de causa efecto lineales, que analizan el desarrollo sin pensar en los significados que diferentes tipos de desarrollo pueden tener. Es así que una mirada problematizadora sobre la desterritorialización, pueda considerar algunos aspectos sobre los procesos propios del desarrollo.

El desarrollo de un espacio, para Long (2007), no es promovido por un determinismo externo y establecido solo por medio del conocimiento técnico científico ajeno a este lugar. Es formado por la agregación de las experiencias cotidianas de los actores locales, habilitados a formular sus propios proyectos de desarrollo e interactuando con los proyectos presentados por agentes externos. Las limitaciones de las teorías estructuralistas imposibilitan y dan una explicación para el mundo rural multifacético y surgen diversas preguntas, principalmente orientadas para la comprensión de acciones ejercidas por los actores sociales en los procesos de presión sobre sus territorios.

Precisamente es parte de lo que se considera en este proyecto, inicia con un proyecto estructuralista económico de desarrollo y la confrontación con las dinámicas de las prácticas sociales de los actores en la construcción del proyecto social, de esta manera la Perspectiva Orientada al Actor (POA), pueden resultar ser fundamental en los contextos Colombianos, una vez que se reconoce que los actores tienen la capacidad de dar respuestas diferentes a las condiciones estructurales similares, incorporando el concepto de agencia.

Por su parte la *modernidad*, desde una perspectiva filosófica y sociológica, podríamos decir, está en la raíz de la idea de una globalización creciente y omnipotente que subyace en la concepción de un fenómeno esencialmente europeo. Recientes desafíos a esta concepción desde locaciones periféricas han cuestionado el supuesto no examinado—encontrado tanto en pensadores como Habermas, Giddens, Taylor, Touraine, Lyotard, Rorty, etc., así como en Kant, Hegel y en la Escuela de Frankfurt antes que ellos – de que la modernidad puede ser explicada totalmente por referencia a

factores internos a Europa. Las concepciones de Habermas y Giddens han sido particularmente influyentes, dando origen a un amplio número de libros sobre modernidad y globalización.

Giddens (1990) ha argumentado que la globalización implica una radicalización y universalización de la modernidad. La modernidad no es más un puro asunto de Occidente, sino que la modernidad está en todas partes, el triunfo de lo moderno subyace precisamente en haber devenido universal. Esto podría denominarse "el efecto Giddens": *desde ahora mismo, la modernidad está en todas partes, hasta el final de los tiempos*. Esta situación da a entender que la idea de una modernidad eurocéntrica, estará presente en todas partes.

Boaventura de Sousa Santos (2002), ha argumentado enfáticamente que nos estamos desplazando más allá del paradigma de la modernidad en dos sentidos: epistemológica y socio-políticamente. Epistemológicamente, este movimiento implica una transición de la dominancia de la ciencia moderna a un panorama plural de formas de conocimiento. Socialmente, la transición es entre el capitalismo global y las formas emergentes, de las cuales sólo tenemos destellos en los movimientos sociales. Para este fin, es requerido un nuevo enfoque de la teoría social, que él denomina de "posmodernismo opositor", Santos apunta entonces hacia otro paradigma, distinto de la modernidad, incluso si no es aun totalmente visible, que haga plausible la imaginación del más allá de la modernidad. Su lectura de la modernidad distingue entre las posiciones que postulan un final al capitalismo, incluso si es en un largo término, que abogan por prácticas transformativas y aquellas otras que conciben el futuro como una metamorfosis del capitalismo, que favorecen estrategias adaptativas dentro de éste (CASTELLS 1996, SANTOS 2002).

Uno de los argumentos de Arturo Escobar sobre la modernidad, es asegurar que la habilidad de esta para proveer soluciones a los problemas ha sido crecientemente comprometida. Tal como el mismo lo argumenta al decir que "no existen soluciones modernas a muchos de los problemas de hoy" (LEFF, 1998; SANTOS 2002; ESCOBAR, 2003).

Desde este enfoque, podrían explicarse algunas de las situaciones que acontecen en Colombia y en algunas regiones del Mundo, donde el poder financiero

impone sus proyectos dejando de lado la posibilidad de que las comunidades a través de sus organizaciones sociales, puedan entrar en un proceso de negociación, tratando de impedir ser excluidos dentro de su propio territorio, sin embargo en la mayoría de los casos han sido los actores armados quienes de cierta manera han impuesto las necesidades del capital.

Esta tentativa modernista, de combatir los síntomas mas no la causa de las crisis sociales, políticas y ecológicas que Alain Joxe (2002) denominó de múltiples “pequeñas guerras crueles” (JOXE 2002) en las cuales el control de territorios, poblaciones y recursos está en juego. Regímenes de inclusión selectiva y de hiperexclusión - de aumentada pobreza para los más y de inusitada riqueza para los menos- operando a través de lógicas espacio militares, crean una situación de extendido fascismo social.

Esta violencia, podría sin duda pensarse que necesita ser confrontada. De hecho, y para sólo dar el bosquejo básico sobre Colombia representa patrones de exclusión histórica que también se encuentran en muchas partes de Latinoamérica, pero rara vez con esa profundidad. El uso inadecuado del suelo en Colombia corre paralelo a la concentración de la tierra. En efecto, el vuelco en la distribución de la tierra, según datos del Instituto Geográfico Agustín Codazzi (IGAC), ha sido abrumador: en el último cuarto de siglo, la gran propiedad (más de quinientas hectáreas) pasa de controlar el 47% al 68% de la superficie catastral, entre tanto, la pequeña propiedad cae del 15% al 9%. Las fincas menores de tres hectáreas pertenecen al 57,3% de los propietarios; en contraste, las fincas con más de quinientas hectáreas corresponden al 0,4% de los propietarios. En Colombia, 13.000 personas naturales son dueñas de veintidós millones de hectáreas (IGAC, 2014).

Muchos de los preceptos del neo estructuralismo serían tomadas posteriormente en la construcción del enfoque de la nueva ruralidad, en particular su visión apasionada por un regionalismo abierto y su enfoque territorial (TEUBAL, 2001). La crisis que generó la globalización neoliberal sobre la población más vulnerable del sector rural incremento las migraciones hacia zonas urbanas, en donde no se habrían creado las condiciones para absorber a la población expulsada. Adicionalmente, esto condujo a una reorganización del sector rural por cuenta de una mayor interacción rural-

urbana y la valorización del espacio rural, gracias al incremento de las demandas por servicios ambientales, recreación y turismo.

Como menciono antes, un grupo de estudiosos latinoamericanos está elaborando una nueva interpretación de la modernidad (ESCOBAR, 2005), que se aparta de los esquemas eurocéntricos. Es así que Proveniente de la Antropología y el posestructuralismo se ha tenido el surgimiento, Modernidad/Colonialidad/Decolonialidad-MCD o, pensamiento decolonial, se cuenta con muchas genealogías, mapas, caracterizaciones, críticas Asociado principalmente con los nombres del sociólogo peruano Aníbal Quijano, el argentino/estadounidense semiótico y teórico cultural Walter Mignolo, el filósofo argentino/mexicano Enrique Dussel, Catherine Walsh y Edgardo Lander, el filósofo colombiano Castro-Gómez y el propio Arturo Escobar, hay un creciente número de académicos asociados con el grupo, particularmente en los países andinos y los Estados Unidos. Este grupo de teóricos latinoamericanos que, en la problematización de la modernidad, a través de los lentes de la colonialidad, cuestionan los orígenes espaciales y temporales de la modernidad, desatando así el potencial radical para pensar desde la diferencia y hacia la constitución de mundos locales y regionales alternativos.

En este enfoque, nos permite señalar que la historia nos ha dejado la enseñanza del fracaso del crecimiento económico como estrategia principal del desarrollo para el caso Colombiano. Dado que estas estrategias han consistido en una forma estandarizada de manipulación social, inventada por los países del norte ajenos a nuestra historia, que desconocía por completo el proceso histórico que nos definió, la estructura institucional y las especificidades de la cultura nacional. Esta ha sido la senda que nos ha llevado a un desarrollo del subdesarrollo, por esto se debe rectificar la senda y optar por un modelo de desarrollo autónomo, fundamentado en los principios de desarrollo humano y en el sector rural como el espacio imprescindible para lograrlo.

Desde otra vertiente, pero igualmente orientada al reconocimiento de la diferencia, se habla de las “modernidades múltiples” como una “contra-tendencia” a la idea clásica de modernidad, destacando el estudio de los patrones divergentes del desarrollo a partir de las prácticas y los conocimientos localizados. Las modernidades múltiples destacan el carácter contradictorio de los discursos, los aparatos de gobierno

y los modelos del desarrollo que reproducen la idea de cambio ligada al progreso (ARCE; LONG, 2000). En este caso, la propuesta consiste en identificar en los espacios locales para estudiar el curso de las modernidades desde adentro con la finalidad de deconstruir los discursos, valores y prácticas asociadas a las nociones de “modernidad” y “tradición” observando cómo estas se plasman en la vida cotidiana, a través de la hibridación de símbolos, prácticas, y conocimientos, que resignifican lo propio y lo diferente (ARCE; LONG, 2000)

Por su parte la propuesta de Arce y Long (2000), de contra-labor (counterwork), caracterizan la modernidad como un complejo proceso de hibridación cultural que abarca modernidades y tradiciones diversas y múltiples; y que se reflejan en las culturas urbanas y campesinas compuestas por mezclas socio-culturales difíciles de discernir. Esto implica abandonar los análisis en términos de tradición-modernidad, para entenderlos como culturas híbridas (o mutantes) que penetran en todas las clases sociales, etnias y todo tipo de fronteras.

La gente, entonces no experimenta la “llegada” de la modernidad como la desintegración de sus “viejos” mundos, marcada por el establecimiento de un código de comunicación y racionalidad nuevo y “puro” sin problemas. Más bien, visualizan la realidad como constituida por conjuntos vivos de experiencias imaginadas y sentidas que yuxtaponen e interrelacionan diferentes materialidades y tipos de agencia, abarcando nociones asociadas con aspectos tanto de la modernidad como de la tradición (ARCE; LONG, 2000).

En el caso de muchos productores rurales en Colombia, se evidencia la idea de los movimientos de contra-tendencia alimentaria, que son entendidos como una respuesta cultural a las fuerzas globales, las cuales están relacionadas a las nociones de globalidad y modernidad, vistas como un proceso homogenizante y cuestionable. En este sentido, es fundamental tener en cuenta la forma como los actores crean agendas propias que se reposicionan frente a los efectos de las llamadas “microestructuras” (SHERWOOD *et al.*, 2013). La contra-tendencia estaría, entonces, en la manera como lo sectores reaccionan a valores y discursos dominantes, bien sean en un contexto global o local, creando a través de su capacidad de agencia nuevas materialidades que tienen el potencial de reformular los cursos de acción a través de recombinación de

prácticas sociales en distintas y múltiples realidades (ARCE; SHERWOOD; PAREDES, 2015).

Los estudios antropológicos de las modernidades desde adentro plantean que existe una suerte de combinación entre discursos y prácticas culturales divergentes que es posible rastrear – como Arce y Long señalan- en algunos escritos clásicos donde se expresa como la propagación de las normas y los estándares civilizatorios de occidente produjeron que las poblaciones locales reposicionaran la influencia de la modernidad en su propios contextos y lenguajes nativos, tradicionales o familiares, desactivando con ello las imágenes e ideas homogéneas de la modernidad de corte universal (ARCE; LONG, 2000).

Con los enfoques vistos anteriormente, es evidente que muchos pueden ser los caminos que pueden ser emprendidos para analizar las complejidades del desarrollo y la modernidad en relación con los cambios sociales en los procesos de territorialización, pero dar cuenta desde una mirada de contra-tendencias, parece ser una de las perspectivas de mayor interés para los propósitos de este trabajo.

En los debates del desarrollo y la modernidad se encuentran en alguna medida, las perspectivas académicas críticas, las que podría decirse caen en esta tesis general de desestabilizar los *dualismos*. En la perspectiva de POA, Long (2007) emprende la fuga de posiciones dicotómicas en que, a cada momento, uno de los involucrados en el proceso de intervención se torna prevalente sobre el otro o es valorizado como portador de conocimiento superior al otro. Long, considera que la vida social está compuesta de “realidades múltiples”, que son construidas y confirmadas sobre todo mediante la experiencia, este interés en la cultura debe fundamentarse metodológicamente en el estudio detallado de la vida cotidiana en que los actores se esfuerzan por aprender cognitiva, organizacional y emocionalmente las situaciones problemáticas que enfrentan (LONG, 2007).

Continúa Long, señalando que debemos rechazar un concepto homogéneo o unitario de cultura (a menudo implicado cuando se etiquetan ciertas conductas y sentimientos como “tradicción” o “modernidad”) y comprender teóricamente los asuntos centrales de repertorios culturales, heterogeneidad e hibridismo. El concepto de repertorios culturales apunta a las maneras en que varios elementos culturales

(nociones de valor, tipos y fragmentos de discursos, ideas de organización, símbolos y procedimientos rituales) se usan y recombinan en la práctica social, consciente o inconscientemente. La noción de heterogeneidad indica la coexistencia de múltiples formas sociales dentro del mismo contexto o del escenario, en el cual se ofrecen soluciones alternativas a problemas similares, subrayando así que las culturas son por necesidad múltiples en la manera que ellas se practican. Y la noción de hibridismo se refiere a los productos mixtos que resultan de combinar ingredientes y repertorios culturales diferentes. Por supuesto, hay ciertas dificultades inherentes al uso del término “hibridismo” para caracterizar modelos contemporáneos de cambio, ya que, como el bricolaje, sugieren la adhesión o combinación estratégica de fragmentos culturales, más que de la naturaleza activa autotransformadora de las prácticas socioculturales (LONG, 2007).

1.3.2 Territorio y ensamblajes

Es importante señalar de entrada que este estudio no pretende abordar solo la geografía humana o la geografía política, se trata de conocer las dinámicas, cambios o transformaciones sociales ocurridos en tiempos y espacios determinados. Por ello es importante hacer alusión a ciertos conceptos fundamentales en sus campos de conocimiento para arribar al interés de esta investigación de considerar el territorio como una permanente construcción social.

Se cuenta con una larga trayectoria de estudios, debates y corrientes de pensamiento -especialmente desde la geografía, pero también en el entrecruzamiento de ésta con la antropología, la sociología, la ciencia política y la filosofía- sobre el concepto de territorio, y sobre otras categorías claves para la geografía, como las de *espacio, lugar y región*, entre otras. La complejidad del debate sobre el territorio reside en su *multidimensionalidad*, es decir, en la oportunidad de acercarnos desde varias y diversas perspectivas (por ejemplo, jurídico- política, material y económica, cultural y subjetiva, etc.) e incluso por la combinación de varias de ellas, o de todas ellas. Podríamos decir así que problematizar este debate se torna tan complejo como el territorio mismo.

Existen tradiciones que se destacaron en el abordaje del territorio, tales como: la tradición jurídico- política, la tradición naturalista, la marxista y la humanista (BENEDETTI, 2009). Podemos decir que en todas estas tradiciones el territorio es algo *externo* a la sociedad, este puede controlarse, usarse, aprovecharse, vivirse, pero se encuentra en líneas generales por fuera de las *relaciones sociales*, como un sustrato material externo a ellas. Es la incorporación de esta dimensión de las relaciones sociales y con ella, la puesta en primer plano del *poder*, de la *historia* y del *conflicto*, así como la deconstrucción de una visión naturalizada y estática del territorio, dará lugar a las perspectivas más contemporáneas a partir de los años setentas, que se denomina “geografía crítica”.

Dentro de la visión estática del territorio, recientemente, han surgido diversos documentos que se refieren a las perspectivas, el desarrollo, los abordajes territoriales, entre otros nombres. Estos textos son propuestas de políticas o análisis de proyectos en desarrollo o implantados, en que participan diferentes instituciones: multinacionales, gobiernos en diferentes instancias hasta lo municipal, movimientos socioterritoriales, sindicatos, iglesias, etc. El territorio es utilizado como un concepto central en la aplicación de las políticas públicas y privadas, promovido por las transnacionales, los gobiernos y en muchos casos por los movimientos socioterritoriales. Esas políticas forman diferentes modelos de desarrollo que causan impactos socioterritoriales y crean formas de resistencia, produciendo constantes conflictos. En este contexto, el concepto de territorio, en cuanto a territorio, pasa a ser disputado.

Las disputas territoriales son, por tanto, de significación, de las relaciones sociales y del control de los diferentes tipos de territorios por las clases sociales. El territorio, comprendido sólo como un espacio de gobernanza, es utilizado como una forma de ocultar los diversos territorios y garantizar el mantenimiento de la subordinación entre relaciones y territorios dominantes y dominados.

Dentro de los enfoques la visión estática se encuentra los grandes proyectos que representan grandes impactos regionales territoriales, presentando cambios en la estructura poblacional, en el empleo, en la organización del territorio, en el marco político, social, cultural y ambiental. Con las grandes transformaciones en la sociedad capitalista moderna está completamente asociada a la ideología modernizadora y al

ordenamiento territorial de los estados. Las grandes empresas nacionales y transnacionales buscan crear en las localidades donde se instalan, una nueva racionalidad, por medio del ordenamiento territorial, que les permite el ejercicio seguro de sus actividades productivas. De este modo se estimula el proceso de institucionalización, esto es la creación de territorios que les permita la circulación espacial por medio de esta institucionalización o creación de normas en los territorios (SANTOS, 1996). El espacio geográfico tiene que ser comprendido como un condicionante impregnado de intencionalidad.

En esta línea se identifica que la expansión del capitalismo desterritorializa las relaciones sociales y extermina las relaciones no capitalistas que David Harvey (2006) entiende como “acumulación por desposesión” como una prolongación de las prácticas descritas por Marx en los orígenes del capitalismo e incluyen la privatización de la tierra; la expulsión de poblaciones campesinas; la conversión de las distintas formas de propiedad en propiedad privada; la supresión de los recursos comunales; la eliminación de formas alternativas de producción y consumo; la apropiación colonial de los recursos naturales; la monetarización y la tributación; el tráfico de seres humanos; la usura y el endeudamiento a través del crédito. El Estado, con su monopolio de la violencia y de la definición de la legalidad, juega un papel crucial en promover estos procesos que terminan con la disociación entre el productor y sus medios de producción y con la sustitución de las estructuras sociales preexistentes por relaciones capitalistas de producción.

Estas realidades han generado debates sobre la venta de tierras a transnacionales como un asunto de seguridad nacional. Además de la cuestión geopolítica, está la cuestión de modelo de desarrollo socioterritorial en disputa. La producción de *commodities* está asociada a un modelo de desarrollo que, además de afectar directamente las condiciones sociales, desafía la soberanía de los países. La producción de materias primas para alimentos, combustible, minería, hidroenergía, para el mercado internacional está relacionada a la utilización de los territorios de los países pobres y a la dependencia tecnológica y económica de los países ricos. La constitución de un modelo de desarrollo, organiza la infraestructura y los servicios, determinando los

tipos de usos de los territorios, eliminando los sujetos y las relaciones sociales que no son incorporados o cooptados.

Por su parte, la afirmación de Haesbaert (2004) que "no hay manera de definir al individuo, al grupo, a la comunidad, a la sociedad sin al mismo tiempo inserirlos en un determinado contexto geográfico, territorial", nos trae otra cuestión. Los sujetos producen sus propios territorios y la destrucción de estos territorios significa el fin de esos sujetos. El despojo también destruye sujetos, identidades, grupos sociales y clases sociales. La idea de acumulación por expoliación de Harvey (2004) revela sus propios límites. Es allí donde está el punto fuerte de la lucha territorial, de la disputa territorial. Sujetos, grupos sociales, no existen sin sus territorios. Este es el sentido supremo de la lucha por los territorios de los pueblos campesinos e indígenas que nos introduce con la geografía crítica.

Con relación a los orígenes y a la evolución de la geografía crítica, desde los años setenta, la interpretación de los trabajos de algunos autores tales como: Gottmann (1973), Lefebvre (1991), Oliveira (1991), Raffestin (1993), Souza (1995 y 2006), Porto-Gonçalves (2001), Santos (1996 y 2002), Harvey (2004); Haesbaert (2004) y Saquet (2007); abrieron nuevas líneas de investigación geográfica. El territorio no es algo anterior o exterior a la sociedad. Territorio es espacio apropiado, espacio hecho cosa propia, en definitiva, el territorio es instituido por sujetos y grupos sociales que se afirman por medio de él. Así, hay, siempre, territorio y territorialidad, o sea, procesos sociales de territorialización. En un mismo territorio hay, siempre, múltiples territorialidades. Sin embargo, el territorio tiende a naturalizar las relaciones sociales y de poder, pues se hace refugio, lugar donde cada cual se siente en casa, aunque en una sociedad dividida.

Uno de los autores pioneros en el nuevo enfoque del territorio fue el geógrafo francés Claude Raffestin (1993). Este autor, retomando la teoría relacional del poder de Michel Foucault, resalta los aspectos políticos del territorio y destaca la diferencia entre *espacio* y *territorio*, señalando que el primero es anterior al segundo y, más aun, que "el territorio" es una "producción" a partir del "espacio", que, dada las relaciones sociales que implica, "se inscribe en un campo de poder" (RAFFESTIN, 1993). Raffestin parte de una crítica que denomina "geografía unidimensional", es decir, el territorio definido

exclusivamente en relación al poder estatal. Como alternativa analítica a ese territorio estatal, Raffestin defiende la existencia de *múltiples poderes* que se manifiestan en las estrategias regionales y locales. Así, se define en post de una geografía del poder o de las relaciones de poder.

Por su parte el geógrafo brasileño, Rogério Haesbaert (2002 y 2004) señala que existen distintos tipos de territorios, sugiriendo la existencia de territorialidades flexibles, cíclicas, que se presentan periódicamente, o territorios móviles. Además, define como *territorios de baja definición*, que son espacios caracterizados por la superposición de diferentes territorios en un mismo espacio, que puede provocar el surgimiento de relaciones de poder nuevas, e incluso, nuevos territorios.

Quizás el aporte fundamental de Haesbaert sea su intento de reunir y sistematizar los diversos acercamientos conceptuales del territorio en tres formas básicas: la política o jurídico-política, en que el territorio es considerado como espacio controlado por un determinado poder, mayormente relacionado al Estado y las instituciones; la cultural, donde el territorio es visto como un producto de la apropiación simbólica por una colectividad; y la económica, en que el territorio sirve como fuente de recursos, significando la dimensión espacial de las relaciones económicas. Otro aporte del autor en el marco del debate sobre la “(des)territorialización” -también llamado discurso “deslocalizador”, vinculado al proceso de globalización actual-, denominado “el mito de la (des)territorialización” pues, según este autor, al mismo tiempo en que ocurren procesos de (des)territorialización ocurrirían también territorializaciones y reterritorializaciones (procesos que también describe Raffestin).

En acuerdo con Haesbaert (2016), sugiere que la noción de (des)territorialización, (siempre dialéctica), debe ser aplicada a fenómenos de efectiva inestabilidad o fragilidad territorial, principalmente entre grupos sociales más excluidos y-o profundamente segregados y como tal, de hecho, imposibilitados de construir o ejercer control sobre sus territorios, sea en el sentido de dominación político-económica o sea en el sentido de apropiación simbólico cultural (HAESBAERT, 2016). En acuerdo con este mismo autor, “muchos grupos sociales pueden estar desterritorializados sin desplazamiento físico, bastando para eso que vivencien una precarización de las condiciones básicas de vida y-o la negación de su expresión simbólico-cultural”. Así,

para el mismo autor, tal como movilidad espacial, necesariamente, no significa desterritorialización, inmovilidad tan poco significa, obligatoriamente, territorialización.

La noción de (des)territorialización permite reflexionar sobre el caso en Colombia con los grandes proyectos minero energéticos, reconociendo las implicaciones de tales proyectos externos no solo sobre la reproducción inmaterial de los desplazados o quienes continúan en este proceso, también están las condiciones de existencia de quien todavía persiste en torno de los grandes objetos geográficos y en condiciones marcadas por la inestabilidad.

Así, la desterritorialización como fruto de una creciente homogenización cultural, en que las personas no se identifican simbólicamente con los territorios, el territorio pierde su sentido simbólico y se transforma en no lugar. Para Haesbaert (2006) “tenemos entonces, dependiendo del énfasis en uno u otros de los aspectos, una (des)territorialización basada en una lectura económica (desplazamiento), cartográfica (superación de las distancias), técnico informacional (desmaterialización de las conexiones), política (superación de las fronteras políticas) y cultural (desenraizamiento simbólico territorial). La verdad, parece claro, son procesos concomitantes: la economía se multilocaliza, intentando superar y acortar distancias, en la medida en que se difunden conexiones instantáneas que relativizan el control físico de las fronteras políticas, promoviendo, así, un cierto desenraizamiento de las personas en relación a los espacios inmediatos de la vida.

La (des)territorialización como consecuencia entre las disputas de clases, aparece aquí como un motivo de lucha por quienes todavía continúan en los territorios y quienes han sido desplazados, y en general quienes han padecido con los enfrentamientos con los grandes proyectos como puede ser el caso Colombiano. El significado de (re)territorialización en el contexto enfrenta la territorialización dominante en las contradicciones del capital. Es en este contexto que el campesinado trata de (re)territorializar su trabajo, sus formas de vida y su acción social, proyectando sobre el territorio la producción de un espacio, nuevas relaciones de poder y de atención a la identidad cultural. La (re)territorialización desde el sistema agroalimentaria vendría a proponer una territorialización de otras prácticas no capitalistas, donde existan redistribución de riquezas, mayor autonomía social, participación democrática, una

relación armoniosa con la naturaleza y en general aspectos dignos de la humanidad. La (re)territorialización va de la mano con la re-campesinización que surge a partir de un cuestionamiento de las relaciones de poder dominantes en el espacio geográfico y de la causa de la pérdida de identidad campesina a partir de un nuevo escenario, la soberanía alimentaria.

La dominación del capital sobre la agricultura emana aspectos relevantes a la acumulación como son, los agrocombustibles, la minería, las hidroeléctricas, los transgénicos y la apropiación privada de los bienes naturales. La territorialización de esta práctica neoliberal de la agricultura se encuentra directamente confrontada con la territorialidad de la agricultura campesina, de ahí el grande conflicto que estos enfoques han contribuido. No se entiende que durante las crisis alimentarias centenares de millones de personas se hundan en la pobreza y la desnutrición, geográficamente y socialmente localizadas, mientras que determinadas empresas de la agroindustria y la gran distribución obtengan miles de millones de ganancias (HOLT, 2008; ROSSET, 2004), geográficamente y socialmente también localizados.

A partir de las teorías y enfoques presentados, podemos destacar que las perspectivas contemporáneas aportan dimensiones fundamentales e interrelacionadas para pensar el territorio. Por un lado, una relación estrecha y necesaria entre *territorio y poder* -concibiendo al poder mayormente de un modo relacional, ya que está presente en todas las relaciones sociales-, por lo cual, para que exista territorio tiene que haber un ejercicio del poder por parte de personas o grupos. Los nuevos enfoques y teorías, se proponen *deconstruir o desnaturalizar* a la nación –pero también a las regiones- en tanto construcción histórico-social y, asimismo, al territorio como algo fijo o inmutable, dando lugar a concepciones flexibles y cambiantes de los territorios y sus formas históricas. De este modo existen no sólo territorios exclusivos (para cada cultura u orden jurídico-político), yuxtapuestos y continuos, sino también territorios superpuestos, discontinuos y en red, atravesados por diversas fuerzas y relaciones de poder.

El trabajo teórico político del geógrafo brasileño, Carlos Porto-Gonçalves, vinculado con el movimiento de los seringueiros liderado por Chico Méndez en la década de los ochentas, introduce una útil distinción entre territorio, territorialización y territorialidad: “el territorio es una categoría *densa* [*espesa*, en el texto original en

portugués] que presupone un espacio geográfico que es apropiado, y ese proceso de apropiación –territorialización- crea las condiciones [*enseja*] para las identidades – territorialidades- las cuales están inscritas en procesos, siendo por tanto dinámicas y cambiantes, materializando en cada momento un determinado orden, una determinada configuración territorial, una topología social” (PORTO-GONÇALVES, 2002). El territorio es por tanto material y simbólico al tiempo, biofísico y epistémico, pero más que todo es un proceso de apropiación socio-cultural de la naturaleza y de los ecosistemas que cada grupo social efectúa desde su “cosmovisión” u “ontología”. Recuperar el espacio geográfico para una teoría social crítica a través de esta tríada de conceptos, para este investigador, supone un paso de la geografía como ciencia positivista dentro del sistema-mundo moderno/colonial a la *geo-grafía*; es decir, a la comprensión de “las nuevas grafías de la tierra” (PORTO-GONÇALVES, 2002) y de la geograficidad de la historia. Precisamente hacia aquellas concepciones y prácticas que desafían los conceptos creados por y al servicio del mundo capitalista moderno/ colonial. “Más que ante una geografía” concluye Porto-Gonçalves “estamos frente a las geo-grafías, es decir, del desafío de geo-grafiar nuestras vidas, nuestro planeta, conformando nuevos territorios, nuevas territorialidades” (PORTO-GONÇALVES, 2002).

Los territorios efectivamente pueden ser transformados por la imposición externa de nuevas formas de demarcación y usos del territorio, como puede ser a través de las políticas públicas. Frente a estas imposiciones, los diversos actores usualmente tienen diversas reacciones y respuestas de resistencia, oposición o diversas combinaciones de estas, que pueden cambiar en el tiempo según las circunstancias de quienes hacen parte de este. Sin embargo, es importante considerar que estas imposiciones no solo impactan en la vida de los actores sociales, sino que al mismo tiempo son impactadas por las acciones de estos. Este puede ser el caso de algunas regiones en Colombia, donde grandes proyectos han sido impuestos pero han representado cambios y transformaciones sumamente intensas y complejas que requieren ser explicadas.

Han sido los enfoques estructuralistas en términos generales quienes consideraron lo subjetivo solamente como reflejo de lo objetivo, destacando entre ellos los planteamientos de los marxistas, para quienes el motor de la historia es la lucha de

clases. El marxismo planteaba este enfrentamiento como algo inevitable y en gran medida independiente de las voluntades y conciencias de los individuos particulares. Concebía que tal enfrentamiento es consecuencia de la sociedad misma y del desarrollo económico y tecnológico alcanzado en cada momento histórico.

En esta línea de pensamiento se plantea que cada sistema de producción da lugar a sistema de dominio propios y a las clases sociales peculiares, en el seno de las cuales se incuban los factores y actores del cambio. Este planteamiento, de hecho, sobredimensiona lo externo (estructuras) y niega la capacidad humana (no solo en reacción a aquellas) para comprender sus experiencias propias y las de otros, para actuar y transformar, constituyendo en su interacción y modos diferenciales de agencia, los resultados de formas sociales emergentes (LONG, 2007).

Del marxismo cabe rescatar aportes teóricos valiosos, sin embargo, en términos de sus carencias o limitaciones, el marxismo parece insuficiente para comprender a los actores de una manera más específica y cotidiana, sus aspiraciones particulares, sus motivaciones y sentimientos y el pensamiento individual y colectivo que impulsa en cada momento su acción. Así también pareciera dejar de lado la capacidad que tienen los actores mismos de procesar la experiencia social y diseñar maneras de lidiar con la vida, aún bajo las formas más extremas de coerción (LONG, 2007).

En esta perspectiva, se cuenta con varios estudios que han explorado y desarrollado el concepto de territorialidad o territorialización, en un esfuerzo por comprender el proceso de creación y configuración social de un territorio específico mediante las interacciones entre sus múltiples componentes. La ocupación humana, el trabajo, los intereses y proyectos múltiples, las variadas capacidades de constante lucha y negociación, son procesos que configuran, en condiciones históricas determinadas, las diversas territorialidades. Y, si bien las culturas crean o producen territorios a través de procesos de reproducción y recreación de ellos mismos. El territorio configura y es configurado a través de la conciencia colectiva social e individual (DELANEY, 2005). Sin embargo, esta no es lineal, ya que en muchos casos los efectos que resultan en un territorio pueden no responder a los propósitos de algún actor en particular. Pensar el territorio en términos de los efectos y las consecuencias, previstas o estratégicas, pueden a menudo abrir líneas de interrogación que muchas

miradas convencionales cierran. Ver a través del territorio requiere que se sitúen manifestaciones de una especificidad histórica (DELANEY, 2005).

Aunque como se señaló anteriormente los territorios pueden ser transformaciones dadas por otros sectores externos, a través de la imposición de nuevas formas de territorio, siempre existen espacios importantes de maniobra para los diversos actores sociales. Estos siempre despliegan su acción creativa para impulsar sus proyectos, reinterpretando y aprovechando, en la medida de lo posible, los proyectos mismos. Las innovaciones externas son, internalizadas y reinterpretadas por los diversos actores, hasta que cada uno les da sus propios usos y significados. Los diversos actores sociales van creando sus espacios sociales locales, sus redes sociales en un determinado ambiente institucional, en continua relación y negociación con él (ARCE; LONG, 2000).

Como se ha tratado de explicar, este estudio tiene el interés en darle prioridad a mirar y comprender el actor social, que no representa un intento ingenuo de dejar de reconocer las fuertes condiciones y constreñimientos históricos y estructurales de la vida social. Intenta, sin embargo, darle al ser humano, su infinita capacidad creativa y transformadora, muchas veces invisibilizado, pesimistamente negado o subestimado. Esas omisiones, además, dejan de lado el hecho de que los mismos factores históricos y estructurales posibilitan e impulsan la creatividad y capacidad transformadora de los seres humanos (LONG, 2007). Así este estudio pone su mayor interés en los actores, tratando de entender que es lo importante para las personas y grupos sociales, como actúan, como viven y como construyen cotidianamente sus mundos de vida en el marco de estos grandes acontecimientos y tendencias.

En este trabajo tendré en cuenta los conceptos de territorio, el concepto de territorialización y (des)territorialización adoptado por la teoría del ensamblaje y la complejidad social del filósofo Manuel De Landa (2006) de inspiración deleuziana. El concepto de territorio, es definido, como lo que emerge de una combinación de discursos, tecnologías, alianzas y modos originales, no preexistente, un plano de ensamblaje de elementos heterogéneos que se vinculan mutuamente, constituyendo una trama contingente de recorridos, usos, conflictos y efectos (DELEUZE; GUATTARI, 1994; DE LANDA, 2006). En esta perspectiva, para De Landa los procesos de

territorialización constituyen ensamblajes, es decir la articulación de totalidades (organizaciones o instituciones sociales, pero también el sustrato material que permite su existencia) que tiene relaciones de interioridad entre sus componentes y relaciones de exterioridad con otras totalidades. Por ejemplo, una región se compone de las organizaciones territoriales y las relaciones cotidianas entre sus miembros, que le dan identidad y existencia autónoma (relaciones de interioridad) y, por otra parte, se relaciona con otras regiones de un país a través de ciertas instituciones o intercambios, lo que le otorga propiedades emergentes diferentes de las primeras (relaciones de exterioridad), pero que no condicionan su existencia. De modo esquemático: una totalidad (región X) en su relación con otras totalidades (regiones W, Y, Z) conforman un ensamblaje y sin embargo la autonomía de las partes no está amenazada frente a un cambio de relación, solo cambian las propiedades de la interacción (; BLANCO, 2016).

De acuerdo con De Landa, los procesos de territorialización tienen dos componentes, por una parte, son aquellas interacciones cotidianas, encuentros cara a cara, intercambios y conversaciones que ocurren en lugares concretos y que definen o vuelven más nítidas las fronteras espaciales de los territorios donde estas relaciones ocurren, la materialidad del lugar les otorga espesor social. Tal es la experiencia que cada uno de nosotros tiene cuando sostiene relaciones o enfrenta situaciones que nos permite reconocer nuestros lugares de encuentro, nuestro vecindario, nuestro pueblo y nuestra región, entre otros espacios concretos de interacción. Territorialización, por otra parte, se refiere también a procesos no espaciales que incrementan la homogeneidad de un ensamblaje, tales como las diferenciaciones que incluyen o excluyen categorías de personas en la membresía de una organización, o los procesos de segregación que incrementan la homogeneidad étnica o de clase en un vecindario o localidad. En síntesis, territorialización, para De Landa son procesos que estabilizan la identidad de un ensamblaje social, aumentando el grado de homogeneidad interna o bien haciendo más nítidas sus fronteras o límites espaciales o aumenta la heterogeneidad interna se considera (des)territorialización (DE LANDA, 2006).

El proceso de (des)territorialización y territorialización vigente en entidades sociales, se traduce en parte en el surgimiento de identidad los cuales pueden ser total

o parcialmente contruidos. De Landa (2006), entiende esta entidad social como un compuesto no autónomo, ni tampoco autosuficiente, de heterogéneos elementos humanos e inhumanos (naturales, materiales) (DE LANDA 2006). De Landa basado en los trabajos de Deleuze y Guattary, ha recurrido a una distinción entre procesos de (re)territorialización y (des)territorialización; los procesos de (re)territorialización contribuyen a volver más rígida la identidad de los ensamblajes. Estos procesos constituyen una estabilización de los sistemas sociales, lo cual puede ocurrir a través de una serie de mecanismos tales como la legitimidad proporcionada por jerarquías institucionales o la codificación de realidades sociales, promovida por políticas gubernamentales. Por otro lado, la (des)territorialización representa procesos que rompen con esta rigidez y constituyen otros procesos de recodificación o desestabilización de significados (DE LANDA, 2006).

De Landa rechaza explicar las entidades sociales a partir del individualismo metodológico y de la fenomenología. Para este autor, un ensamblaje, no puede ser entendido como la suma o la acción de sub-entidades. En efecto, la teoría del ensamblaje social propuesta por De Landa (2006), rechaza el esencialismo y el carácter reiterativo y persistente o estable de la identidad planteándola más bien como una propiedad no causal o no lineal, emergente de procesos históricos de territorialización y (des)territorialización que resultan de la interacción entre componentes del ensamblaje (relaciones de interioridad), y entre estos y el exterior (relaciones de exterioridad) (DE LANDA, 2006).

A la vez, De Landa se opone a toda explicación estructuralista y funcionalista de la identidad y del comportamiento de los componentes dentro del ensamblaje. Haciendo énfasis en las propiedades emergentes de relaciones simultáneas de interioridad y exterioridad vigentes en el ensamblaje, De Landa (2006) rechaza considerar esta entidad social como una “totalidad orgánica”, que destila las características, identidad y comportamiento de sus componentes siguiendo solamente relaciones de interioridad con el “todo” y con otros componentes del ensamblaje; como una metáfora del cuerpo humano donde cada ente (órgano) cumple una función o beneficio del todo (DE LANDA, 2006). El ensamblaje, por el contrario, se caracteriza por “relaciones de exterioridad” de las que se deduce que los componentes guardan para sí renglones de autonomía que

les permite desprenderse de sus funciones en el ensamblaje para entrar en otro ensamblaje o en otra dinámica social colectiva o individual (DE LANDA, 2006).

Retomando la teoría del “ensamblaje” de Deleuze y Guattari (1994), De Landa plantea que los componentes de los ensamblajes por sus relaciones de exterioridad tienen agencia propia y una capacidad de producir interacciones y propiedades emergentes situacionalmente particulares en el ensamblaje o fuera de este. Dado el carácter emergente de las interacciones, la teoría del ensamblaje entiende la heterogeneidad como una propiedad variable que puede decrecer hasta tornarse en homogeneidad, dando así mayor unidad o cohesión a esta entidad. Para Deleuze y Guattari (1994), la variabilidad en la cohesión-fragmentación y la homogeneidad-heterogeneidad del significado y de la identidad dentro del ensamblaje es contingente al papel variable de componentes materiales y expresivos y de los procesos de territorialización y (des)territorialización que generan.

Al retomar la teoría del ensamblaje, De Landa tiene un paralelo con la teoría de acción creativa de Joas (1996), la cual rechaza explicar la acción social solamente a partir del racionalismo y la normatividad. En efecto, para Joas la acción humana no puede ser reducida solamente al individualismo cartesiano, ni tampoco únicamente a la interiorización de normas y de estructuras culturales.

El Oriente Antioqueño ha sido el resultado de la interacción de circunstancias y actores, que han interactuado, negociado y enfrentado arreglos singulares. Las vivencias de las gentes que ha poblado esta región son muy valiosas, como lo son también sus propias reflexiones y explicaciones de los acontecimientos, sus pensamientos y proyectos propios que, aunque se puede decir han tenido procesos de desterritorialización, desde los enfoques antes mencionados, tiene otras formas de territorialidad que se mostrará en esta investigación.

El enfoque de ensamblaje presentado, permite el análisis de la agencia en realidad sociales complejas en parte, permite escapar a la rigidez del marco de estructura agencia en línea con otros enfoques, los cuales limitan el potencial de acción y su impacto concreto en el terreno institucional; el enfoque de ensamblaje hace hincapié en la contingencia de la agencia individual o colectiva, la variedad de sus formas y relaciones, así como en las características inmanentes que pueden ser

desarrolladas en el curso de los procesos sociales. También, mediante la innovación de una mayor sensibilidad ontológica, dicho enfoque prepara el camino hacia una mayor atención y la producción continua de significados dentro de los respectivos ensamblajes. En consecuencia, puede proporcionar una perspectiva desde abajo que permitirá explorar como desde una escala local, los ensamblajes pueden escapar de la codificación por parte de los aparatos de poder para producir entendimientos y prácticas diferenciales.

1.3.3 Cambios Sociales y Mundos de Vida: una mirada desde la centralidad en los actores

Explicar el cambio social ha sido el centro de interés y los esfuerzos de las ciencias sociales y ha provocado el surgimiento y desarrollo de diversos paradigmas y perspectivas analíticas y metodológicas. Una discusión central, ha sido las diversas corrientes teóricas, que han respondido diferente a la pregunta de si los fenómenos y dinámicas sociales están determinados única o predominantemente por las condiciones externas, o si hay otras fuentes de cambio a partir de la agencia de los diversos actores sociales. Parece existir consenso en que el estudio del cambio social no corresponde a una sola rama de las ciencias sociales, sino que abarca el interés y los esfuerzos de varias como la sociología, la antropología, la psicología, la geografía humana y otras.

El estudio del concepto de “acción social” es clave puesto que como ha sido planteado, permite identificar y analizar las transformaciones sociales locales que se han tenido en el territorio centrandó la mirada en como los actores sociales involucrados los han vivido de manera creativa y dinámica. En este sentido, como lo destaca Hans Joas en su libro “The Creativity of Action” (1996), se han realizado numerosos esfuerzos para construir una teoría de la acción. Señala que mientras la teoría económica ha desarrollado la idea de la acción racional, los sociólogos han ido dando forma a diversas teorías. Dentro de éstas, Joas destaca a Parsons (1937) con la teoría de la acción y las escuelas de Mead y Schutz. Así también a Habermas (1987) y la teoría de la acción comunicativa; “a la” Giddens (1984) y la teoría de la estructuración activista; a Costoriadis (1975) con la filosofía aristotélica práctica y Touraine (1990; 2001), influenciado por este último. Con su teoría de la acción colectiva y los nuevos

movimientos sociales. Joas considera que la idea de la creatividad ha ocupado una posición marginal en la tradición sociológica y sostiene que un tercer modelo de acción debería agregarse a los dos modelos predominantes de la acción racional y de la acción orientada por normativas. Frente al expresionismo predominante en Europa y al pragmatismo predominante en Estados Unidos, Joas (1999) propone la teoría de la “acción creativa” como aquella que logra recoger la dimensión creativa de los seres humanos y su actuación. Afirma que esta teoría no se suma solamente a las otras dos como un nuevo tipo, sino que constituye una teoría que las abarca y las trasciende. Joas rechaza todas aquellas teorías que parta de la acción racional pues considera que la acción es aislada de su contexto: lugar, situación y del hecho de que no es ésa la única acción. También la rechaza porque, de hecho, crea una contraparte “no racional” en la que ubica, por ejemplo, los sentimientos, las emociones y la espontaneidad, inclusive dejando el interés personal como irracional.

El punto de contacto entre Joas (1996) y Giddens (1996) se revelan en su esfuerzo teórico por superar ciertos dualismos como la separación entre conciencia y mundo, yo y tú, o cuerpo espíritu. Estos presentan la acción como “una mera ejecución de intenciones preformadas, o de valores internalizados, o de unos motivos determinados con claridad”, lo cual termina atribuyéndole intencionalidad a toda acción. Joas (1998) plantea que se ha sobredimensionado la racionalidad, por lo cual “la sociología necesitaba imperiosamente una teoría de la acción que definiese distintos tipos de acción sobre la base de diferencias específicas con respecto a la acción racional; requería de una teoría que concibiera la sociedad como un entramado de acciones interrelacionadas que es algo más que una mera interconexión no intencionada de acciones basadas en el propio interés” (JOAS, 1998).

Hans Joas no utiliza el concepto de “racionalidad”, pero asume que el obrar transcurre en una continua revisión de opciones que se presentan en los cursos de acción. Su concepción pragmática de la acción plantea que la experimentación de una situación dada cumple un papel fundamental al permitir el establecimiento de fines con base en la percepción de impulsos y las posibilidades de acción. Los fines no se establecen previamente sino solo experimentalmente en el curso de la acción. Joas destaca los momentos creativos de la acción, así como la reflexividad o revisión

continua de los cursos de la acción, la cual permite de alguna manera controlar e están haciendo, así como las reacciones de los demás y las circunstancias en que sucede. Esto permite, establecer nuevos cursos de acción en que la creatividad juega un rol importante en las nuevas acciones.

Al hablar de Mundos de Vida, se tiene un reconocimiento implícito de que la vida social está compuesta por “realidades múltiples” que son constituidas y confirmadas sobre todo mediante la experiencia (LONG, 2007). El concepto de “mundo de vida” es usado en filosofía y algunas ciencias sociales, particularmente la sociología. Significa el mundo como es vivido. Hurtado (2008) señala que Edmund Husserl fue quien introdujo el concepto en 1936 en su obra “Crisis de las Ciencias Europeas” y fue desarrollado posteriormente por varios de sus estudiantes como Maurice Merleau-Ponty, Jan Patočka (1965) y Alfred Schutz (1974)⁴. El concepto de “mundo de vida se relaciona con conceptos posteriores como “Habitus” de Pierre Bourdieu (2007) y la noción de “vida cotidiana”.

En el análisis del mundo de vida que realiza Schütz (1974), parte de la constatación de que el mundo social no es algo independiente y externo a los actores, sino que es el resultado de sus prácticas intencionales. Los actores sociales construyen la realidad social dando significado y sentido a sus experiencias en las interacciones de la vida diaria (RODRÍGUEZ, 1996). La familiaridad en el mundo que posibilita la interpretación de situaciones y la actuación cotidiana se fundamenta en un acervo de conocimientos, adquiridos a través de la experiencia. Estos conocimientos pueden ser producto de experiencias propias o transmitidas por otras personas, constituyéndose en un recurso de referencia disponible (SCHUTZ, 1974; SCHUTZ; LUCKMAN, 2003).

Por su parte, Jürgen Habermas (1987), autor de la teoría de la acción comunicativa, ha desarrollado el concepto de “mundo de vida” como un contexto o escenario establecido. Concibe el “mundo de vida” más o menos como el transformado de competencias, prácticas y actitudes, relacionado con costumbres y tradiciones, sobre el cual se relacionan los sujetos.

⁴ MEREAU-PONTY, Maurice (1960), *Eloge de la Philosophie et autres essais*, Paris, Gallimard, colección de ensayos. SCHUTZ, Alfred (1974), *El problema de la realidad social*, Argentina, Amorrortu.

El significado del concepto de Habermas que da a el concepto de “mundos de vida”, tiene en cuenta un ámbito contextual (o de trasfondo) como él lo plantea. Es necesario superar esta situación y darle un ámbito dinámico, de construcción social continua, que resulta del proceso de acción social basado en las prácticas y experiencias de los actores entre sí.

Frente al debate de qué margen de acción tienen los diversos actores sociales en un sistema o estructura dada, Norman Long (2007) plantea que para comprender el “cambio social” es necesaria una propuesta más dinámica que acentúe la interacción y determinación mutua de los factores y relaciones internos y externos, y que reconozcan el papel central desempeñado por la acción humana y la conciencia. De esta manera, el cambio social también es visto como consecuencia de encuentros sociales de “interfaz” (interface, como fue traducido al portugués), definidos como “un punto crítico de intersección o vínculo entre diferentes sistemas sociales, campos o niveles del orden social, en los que discontinuidades estructurales, basadas en diferentes valores normativos e intereses sociales se encuentran” (LONG, 1989; LONG; ARCE, 2000).

El concepto de “interfaz” implica cierto tipo de encuentros cara a cara, en los que las partes representan distintos intereses y se apoyan en distintos recursos. En situaciones de interfaz, discrepancias e intereses sociales, interpretaciones culturales, conocimiento y poder están mediados y perpetuados o transformados a través de la interacción y negociación entre actores diferentes. El concepto de interfaz llama la atención sobre áreas de discontinuidad inherente a la vida social en general y para el presente estudio resulta de vital importancia en dos temas cruciales, los grandes proyectos desarrollados en diferentes regiones en Colombia por parte del estado con la instalación de proyectos minero-energéticos, grandes vías de comunicación y la confrontación armada entre las fuerzas del estado y las guerrillas. El concepto de interfaz puede resultar más evidente con la experiencia vivida por los actores durante los periodos de violencia que hacen que las situaciones que enfrentan los actores son complejas. Al abordar el concepto de interfaz en relación a los megaproyectos impuestos, no lo pretendo considerar solamente en el sentido de comprender los impactos que han tenido estos en la vida del territorio y de las personas, sino como las

personas y grupos también las han impactado, en una relación dialéctica de múltiples vías.

Este trabajo tiene en cuenta el concepto de mundo de vida no solamente como elemento subjetivo, sino que está basado materialmente en las diversas prácticas y experiencias de relación e los actores entre sí, con el ambiente y con otros grupos, individuos, instituciones, actos y eventos. Este abordaje posibilita analizar las dinámicas locales, muy particularmente las transformaciones sociales en los procesos de (re)territorialización, en que los actores han construido creativamente distintos mundos de vida, concediéndole diversos significados, usos y potencialidades a la región y a sus entornos más inmediatos jugando un papel en su transformación. En estas dinámicas sociales se trata de no considerar solamente a los individuos o grupos sociales, sino también al conjunto de actores sociales presentes. Estos pueden ser las instituciones, la iglesia, el ejército, guerrillas, diversos organismos nacionales e internacionales, ONGs, empresas, etc. Considero que sus políticas y muy especialmente, el papel que juegan los individuos que los representan en el terreno y que cotidianamente interrelacionan con los demás (como es el caso de funcionarios, empleados y-o miembros).

1.3.4. Multiplicidades y la potencialidad de los rizomas

En esta investigación, se tendrán en cuenta campos que trataré de integrar como los son el territorio, la alimentación y los cambios sociales con el pensamiento de las multiplicidades y de los rizomas. En este caso, la relación se establecerá con el abordaje de Manuel De Landa (2006) y Herner (2009) con su influencia de la filosofía de Deleuze y Guattari. Este es un dato importante de la metodología, puesto que la filosofía aporta no son conceptos aislados que filósofos crean, sino más bien una visión del mundo expresada mediante una red de viejos y nuevos conceptos. De modo que como uno de los primeros pasos de la investigación se estudiara esta red o entramado conceptual introducido por Deleuze, para después hallar más fácilmente las evidencias en el territorio alimentario. Fue hasta hace poco (finalizando el segundo año de investigación) que entre verdaderamente en contacto con las teorías de la multiplicidad y rizomática. Razón de ello fue que anterior a ésta, exploré otras propuestas sin conseguir un acomodamiento en relación con el empírico que se tiene.

La teoría de las “multiplicidades” conforman la propia realidad de Deleuze y Guattari, que implica superar las dicotomías entre consciente e inconsciente, historia y naturaleza, cuerpo y alma. Aunque estos autores reconozcan que subjetividades, totalizaciones y unificaciones son “procesos que se producen y aparecen en las multiplicidades” estas “no suponen ninguna unidad, no entran en ninguna totalidad y tampoco remiten a un sujeto” (DELEUZE; GUATTARI, 1994; en HAESBAERT, 2004⁵).

Estos autores construyen su pensamiento a través de la pluralidad del modelo de “rizoma”, en contraposición a la jerarquía del “pensamiento arborescente”. En mil mesetas queda claramente establecidos los caracteres de un rizoma:

[...] conecta cualquier punto con otro punto cualquiera, cada uno de sus rasgos no remite necesariamente a rasgos de la misma naturaleza; el rizoma pone en juego regímenes de signos muy distintos e incluso estados de no-sig-nos. El rizoma no se deja reducir ni a lo uno ni a lo múltiple. No está hecho de unidades, sino de dimensiones, o más bien de direcciones cambiantes. No tiene ni principio ni fin, siempre tiene un medio por el que crece y desborda. Contrariamente a una estructura, que se define por un conjunto de puntos y posiciones, de relaciones binarias entre estos puntos y de relaciones biunívocas entre esas posiciones, el rizoma solo está hecho de líneas: líneas de segmentaridad, de estratificación, como dimensiones, pero también líneas de fuga o de (des)territorialización como dimensión máxima según la cual, siguiéndola, la multiplicidad se metamorfosea al cambiar la naturaleza. El rizoma no es objeto de reproducción: ni reproducción externa como el árbol-imagen, ni reproducción interna como la estructura-árbol. El rizoma procede por variación, expansión, conquista, captura, inyección. Contrariamente el grafismo, al dibujo a la fotografía, contrariamente a los calcos, el rizoma está relacionado con un mapa que debe ser producido, construido, siempre desmontable, conectable, alterable, modificable, con múltiples entradas y salidas, con sus líneas de fuga... (DELEUZE; GUATTARI, 1994).

El pensamiento arborescente es aquel que opera por jerarquización y por la centralidad, estructuras y relaciones binarias y biunívocas o sea, que el árbol siempre tiene algo de genealógico, como Deleuze y Guattari ejemplifican:

[...] cualquier punto del rizoma puede ser conectado con cualquier otro, y debe serlo. Eso no sucede en el árbol ni en la raíz, que siempre fijan un punto, un orden. El árbol lingüístico, a la manera de Chomsky, sigue comenzando, en un punto S y procediendo por dicotomía. En un rizoma, por el contrario, cada rasgo no remite necesariamente a un rasgo lingüístico: eslabones semióticos de cualquier naturaleza se conectan en él con formas de codificación muy diversas, eslabones biológicos, políticos, económicos, etc..., poniendo en juego no solo regímenes de signos distintos, sino también estatutos de estados de cosas... (DELEUZE; GUATTARI, 1994)

⁵ Deleuze, G., Guattari, F., 1995. Mil Platôs: capitalismo e esquizofrenia. Vol.1. Rio de Janeiro: Ed. 34.

Desde el punto de vista de la filosofía de Deleuze sería necesario entender a ambos niveles, al nivel micro (de las partes integrantes) y al nivel macro (de los conjuntos de sistemas). Ello se hace posible defendiendo la idea de que las relaciones que se establecen entre las partes de un sistema son siempre de exterioridad. Las propiedades de una entidad pueden estudiarse con independencia de nociones como lo micro o lo macro, pues la pertenencia de una entidad a uno u otro nivel será relativa a la escala empleada en el análisis. En este sentido, tal como señala De Landa, la expresión “niveles de organización” empleada por los biólogos para caracterizar las relaciones entre células individuales, órganos individuales, no es del todo apropiada, pues este concepto conlleva connotaciones de aumento de la complejidad entre niveles. La expresión “niveles de escala”, por otro lado, está libre tales connotaciones. Podemos referirnos, pues, al funcionamiento de una ciudad sin que su tamaño con respecto al ser humano conlleve un grado mayor de complejidad, y lo mismo en relación entre el ser humano y la complejidad de su cerebro (HERNER, 2009). Esto significa que la mayoría de los entes sociales existen en una amplia gama de escalas, haciendo mucho más compleja la situación que con las nociones convencionales de escalas:

Complejidades similares surgen a escalas mayores. Las redes interpersonales pueden dar lugar a ensamblajes más amplios como las coaliciones de las comunidades que forman la estructura de muchos movimientos de justicia social. Las organizaciones institucionales, a su vez, tienden a formar ensamblajes de mayor tamaño, como las jerarquías de las organizaciones gubernamentales que funcionan en los niveles nacional, provincial y local...Un movimiento social, cuando ha crecido y permanecido durante algún tiempo, tiende a dar lugar a una o más organizaciones para estabilizarse y realizar funciones especializadas...todos estos ensamblajes más grandes existen como parte de las poblaciones: poblaciones de redes interpersonales, organizaciones, coaliciones y jerarquías gubernamentales (DE LANDA, 2006)

Es fundamental, superar la problemática oposición entre lo micro y lo macro. En otras palabras, rebasar el microrreduccionismo (reducción del análisis aislándolas de manera determinante) y de otro lado rebase el macrorreduccionismo (reducción a una esencia del todo inmanente y hacer del plano, o del encuadre un mero epifenómeno). El propósito del análisis no concibe lo micro y lo macro como una oposición entre

absolutos, sino justamente como una oposición relativa a cierta escala, la cual es a su vez relativa a la relación parte-todo.

En la teoría de los ensamblajes la cuestión de la exterioridad se da, primeramente, en la concepción de la relación parte-todo. Las relaciones entre partes son de interioridad si las partes son constituidas como tales por el papel que juegan en el todo. En otras palabras, si las partes se constituyen mutuamente por sus relaciones de interioridad, entonces son inseparables del todo (una parte separada deja de ser lo que es) y el todo se vuelve indivisible. Pero en un ensamblaje un componente sí se puede separar y volverse parte de otro ensamblaje. Las relaciones de exterioridad entre partes son interacciones en las que las partes ejercitan ciertas capacidades de afectar, y de ser afectadas por, otras partes, pero el ejercicio de esas capacidades no determina su identidad. Aquí la distinción que importa es entre propiedades y capacidades. Las propiedades son dadas, siempre son actuales y, por tanto, sí son determinantes de la identidad de una parte, mientras que las capacidades solo son actuales cuando son ejercidas en una interacción. Dado que el número de interacciones posibles puede ser infinito, las capacidades de afectar y ser afectado son ilimitadas. Por tanto no pueden definir la identidad de algo actual. Cuando uno separa una parte de un todo, una persona de una comunidad o una organización, por ejemplo, las capacidades que esa persona ejercía en esos ensamblajes dejan de ser ejercidas, pero la persona no pierde sus propiedades ni su identidad (FARIAS, 2008).

También Deleuze y Guattari, procuran pensar y crear un rizoma, buscando los encuentros, los acontecimientos y los agenciamientos. Por agenciamiento, Guattari y Rolnik se refieren a una “noción más amplia que de la estructura, sistema, forma, etc. Un agenciamiento incluye componentes heterogéneos, tanto de orden biológico como social, maquinaico, gnoseológico, imaginario (GUATTARI; ROLNIK, 1986). Al contrario de las estructuras, que “están siempre ligadas a condiciones de homogeneidades”, los agenciamientos son co-funcionales, una simbiosis (DELEUZE; PARNET, 1994).

Es importante señalar, que la exploración en esta investigación, tomara una dirección ascendente, abajo-arriba. Por lo tanto, se dará importancia primeramente a las propiedades que surgen de los niveles más básicos. En cualquier caso, nada muy importante depende de la configuración metodológica de este asunto; todo lo que se

requiere es un punto de partida. Precisamente este sistema de exploración inductiva ha sido defendido por Manuel De Landa⁶ en relación a una amplia variedad de contextos, y en contraposición a metodologías guías o análisis arriba-abajo.

Con la crítica que Deleuze hace al dualismo ontológico, De Landa (2002) ha abogado por un entendimiento apoyado en una ontología “plana” fuertemente “relacional”. En este sentido, las relaciones sociales son vistas como “contingentemente obligatorias” entre “individuos únicos, singulares, diferentes en escalas espacio temporales, pero no en condición ontológica” (DE LANDA, 2006). Esta conceptualización se fundamenta en Deleuze y Guattari (1994) y procura entender los ensamblajes de entidades físicas, biológicas y sociales a través de dinámicas recurrentes. Esto se refiere a la idea de ensamblajes planteada como la consolidación de redes de interacciones rizomáticas entre partes individuales. A través de las interacciones, los individuos se convierten en componentes de conjuntos sociales a diferentes escalas, como una comunidad o un Estado.

Un aspecto central en la ontología de De Landa surge del concepto de lo virtual en Deleuze. Hay tres dimensiones ontológicas en el mundo deleuziano: lo virtual, lo intensivo y lo actual. Es una forma muy diferente de pensar la relación entre lo posible y lo real-aquí, no se piensa lo posible en términos de una serie de formas predefinidas que deben mantener su identidad a lo largo de cualquier proceso de cambio, prefigurado ya así el resultado final (este es uno de los supuestos modernistas más fatales, pues elimina las diferencias reales). Lo posible no necesariamente se parece a lo real, como en la noción de “realización”.

Dado que este trabajo se centra principalmente en la idea de ensamblaje social, se concentrará en como los individuos desarrollan relaciones y forman conjuntos a diferentes escalas, en lo comunitario, regional o nacional. Como De Landa (2006)

⁶ «Tomemos el caso de un ecosistema. ... Cuando se explora un ecosistema usando aproximaciones *arriba-abajo*, se empieza por la totalidad del ecosistema, y luego se comienza a diseccionar hasta que se consigue llegar a las partículas más elementales, que son los animales y las plantas. Es éste el método que la ciencia ha usado durante los últimos cuatrocientos años y que es llamado análisis *arriba-abajo*. El problema es que muchas propiedades de un ecosistema emergen de la interacción entre animales, por ejemplo, la interacción entre los depredadores y las presas, los parásitos y sus víctimas, o las simbiosis. Cuando se disecciona cosas, lo primero que se pierde son estas interacciones [...]. En un ecosistema, en una sociedad determinada, o en cualquier otro sistema, muchas de las propiedades son lo que es llamado propiedades emergentes, que son más que la suma de sus partes.» Manuel DeLanda, entrevista con Karlo Pirc, «Interview with Manuel De Landa, 1994.

afirma, siempre existen conjuntos sociales entre poblaciones estando estos conformados por partes auto-subsistentes que se vinculan a través de “relaciones de exterioridad”. Contrario a las relaciones de “interioridad”, en las cuales los componentes no tienen existencia independiente, en las “relaciones de exterioridad” las partes pueden separarse y convertirse en componentes de otros ensamblajes (DE LANDA, 2006). A pesar de esto, las propiedades de las diferentes partes que componen el conjunto no pueden explicar totalmente sus relaciones ni sus características. La aglomeración de elementos o partes permite que el ensamblaje desarrolle propiedades específicas constituyendo, de esta manera, “propiedades emergentes” (DE LANDA, 2006).

Frente a este panorama que hasta aquí se desarrolla, se podría señalar que el método arborescente podría llegar a omitir muchos de los aspectos que se podrían evidenciar desde un enfoque rizomático. Abordar la relación de aspectos como el territorio, la alimentación y los cambios sociales, desde un enfoque de rizoma, podría permitir el aporte de conocimientos importantes en estas áreas. Se trata de que el rizoma como una metáfora nos permita una expansión imprevisible que podría aportar significativamente en este conocimiento. Se trata de tentacular bajo de la tierra adquiriendo formas imprevisibles que estalla sobre la tierra como una planta, pero que también puede convertirse bulbo, tubérculo, que se proyecta hacia arriba, hacia abajo y que, si es “cortado” en algunos de sus tramos, se lanza nuevamente en la aventura de crecer con sus formas diversas, no lineales y ramificada en todos los sentidos hasta sus concreciones exteriores e interiores (DELEUZE; GUATTARI, 1985). Se propone aquí pensar lo múltiple como agenciamiento que cambia de naturaleza a medida que aumenta sus conexiones. En un rizoma continuamente hay líneas de fuga, pérdidas de predicciones, contingencias, desbordes.

1.4 EL PANORAMA GENERAL DE LA TESIS

Esta tesis está compuesta de 5 capítulos. En el capítulo 2, que sigue a continuación da cuenta del recorrido metodológico. En este caso el trabajo de campo reciente y la experiencia en la región, permitieron integrar los recursos naturales en

torno del agua y el potencial por parte de los productores de panela en la región del oriente Antioqueño. Precisamente el agua dulce y la producción del dulce con la caña, convierten este escenario en lo que he denominado “el territorio dulce del Oriente Antioqueño”. En este capítulo es fundamental la selección de las organizaciones con las cuales se ha hecho el trabajo de campo en los municipios de Granada y Cocorná, las cuales se describen desde sus orígenes hasta la actualidad; también se describen las metodologías y herramientas que ayudan al trabajo de campo. Es importante señalar que lo siguiente de este segundo capítulo que comprende los resultados, no obedece estrictamente a cada uno de los objetivos específicos. En este recorrido metodológico se realizó una exploración sobre las organizaciones sociales que están involucradas con la producción alimentaria de la región y específicamente la producción de panela.

El capítulo tres propone un primer acercamiento con los actores, materialidades y contingencias en la trayectoria de la producción de panela y como ha contribuido en la (des)territorialización y (re)territorialización de los campesinos en la región. Comprende aspectos como el surgimiento de la ramada y otras formas de nombrarla; también considera la ramada como espacio de vida en la producción de alimento y finalmente se considera en el cuidado de las familias para el autoconsumo. Este capítulo, permite la comprensión de múltiples relaciones en la ramada más allá de las instituciones, considerando que existen manifestaciones profundas de afecto de las personas que elaboran el dulce.

El capítulo cuatro denominado “la caña que pega tanto y es tan agradecida” surge de las conversaciones con el campesinado de esta región en Colombia, en este se hacen evidentes una diversidad de técnicas y condiciones sociales. Se encuentra una fusión ensamblada de elementos tradicionales y técnicas modernas, y más allá de muchas objetividades parecen surgir múltiples relaciones, las cuales contribuyen para hacer emerger intersubjetividades.

El quinto y último capítulo denominado “señal de humo para la fiesta alimentaria”, permite entrar en el mundo de la ramada, al lugar encantado donde se preparan los dulces obtenidos de la caña, deja evidente como la ramada se integra a las actividades y se convierte en el espacio de encuentro con sus vecinos. La señal de humo, que sale por las chimeneas, es la señal de invitación donde todos son

bienvenidos. En la ramada se entretajan una serie de mezcla de saberes y sabores, encuentros comunitarios y formas de trabajo.

Finalmente, el capítulo 6 presenta las consideraciones finales dando cuenta de cómo los objetivos fueron alcanzados y cuáles fueron las contribuciones para la literatura al tiempo que se hacen recomendaciones para investigaciones futuras en este campo.

2 RECORRIDO METODOLÓGICO

Motivado por la experiencia vivida en campo en el Oriente Antioqueño y la vida académica, con la identificación de la problemática del territorio, la delimitación de la investigación a través de los objetivos, en medio de los hallazgos teóricos e informaciones sobre desarrollo, modernidad, territorio, transformaciones sociales y mundos de vida, nos permite entrar en otro momento. Llega el momento de definir la experiencia.

Este capítulo describe el abordaje metodológico que se tiene en cuenta para la elaboración de esta tesis. Se inició con la exploración de las organizaciones sociales que están involucradas con la producción alimentaria en la región del Oriente Antioqueño, particularmente con la producción de la panela. Se tienen en cuenta el levantamiento de datos empíricos con el recorrido de campo y la confrontación con la literatura, de la cual es muy poco en la región tal como lo he mencionado previamente, en el tema de cambio social, agricultura y alimentación. Se ha tratado de tomar en cuenta más algunas experiencias propias del autor con las organizaciones que han estado sistematizadas con un trabajo previo en la región y con la experiencia permitiendo el levantamiento del mapa de las organizaciones productivas.

2.1 EXPLORANDO ORGANIZACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS EN EL TERRITORIO DULCE

Para adentrarnos en el panorama regional es importante considerar que en Colombia el campesinado a través de sus organizaciones se constituye como uno de los actores claves. Ahora las organizaciones campesinas más que una expresión de clase, ofrecen un conjunto de repertorios que han logrado anclarse al territorio para su reproducción social. La enorme heterogeneidad y diversidad de expresiones locales y regionales, la violencia, los desplazamientos e incluso el asesinato de sus líderes, no han sido impedimentos para que los campesinos y sus diferentes organizaciones traten de unificar criterios políticos y de acción. Las organizaciones campesinas se agruparon en grades asociaciones de carácter nacional como la Asociación Nacional de Usuarios

Campesinos (ANUC-UR), Coordinación Nacional de Desplazados (CND), Federación Agraria Nacional (FANAL), Federación Nacional Sindical Unitaria Agropecuaria (FENSUAGRO), Federación Sindical de Trabajadores Agrarios de Colombia (FESTRACOL), Sindicato de Trabajadores del Instituto Colombiano de la Reforma Agraria (INCORA), Coordinador Nacional Agrario (CNA), y otras organizaciones étnicas negras e indígenas, de derechos humanos, de paz, de mujeres, estudiantiles y la comunidad internacional, lograron realizar por primera vez en la historia del país un evento bajo los mismos intereses. De allí surgió el “Mandato Agrario” (POLÍTICAS, 2003) [...] mediante las reclamaciones de sus derechos fundamentales como la tierra, la soberanía alimentaria, cultivos de uso ilícito, conflicto social y armado, desplazamiento forzado, ALCA y Plan Colombia, logrando importantes acuerdos con el gobierno, pero que en parte no se han concretado, sin embargo, aparece como un proceso esperanzador.

En el Oriente Antioqueño en su prolongado contexto de violencia tal como se describió anteriormente, las limitaciones de las organizaciones sociales dentro de su participación casi que desaparecieron por completo en algunos momentos, con el argumento de que las organizaciones estaban influenciadas por la presencia de las guerrillas. Aunque muchas organizaciones desaparecieron, algunas de ellas se han reactivado después de largo periodos de encontrarse inactivas, otras encontraron los escenarios del conflicto y el retorno de la población para surgir. En la actualidad se cuenta con un gran número de organizaciones que retoman antiguos y nuevos repertorios que aparecen dentro del contexto. Algunas de las organizaciones se vieron obligadas a conformarse por el hecho de poder recibir algunos recursos provenientes de instituciones que los destinaban a organizaciones colectivas, muchos de estos proyectos en algunos casos fueron insuficientes y en otros no alcanzaron a aportar a la realidad de las organizaciones.

Las organizaciones no han desaparecido, las acciones colectivas permiten expresiones permanentes de solidaridad y participación que son evidentes un universo de organizaciones sociales, tal como se identificó en el caso de las luchas por los ríos y el territorio y también por los derechos de las víctimas. Además de estas, también aparecen otras organizaciones dentro de las cuales se encuentran: organizaciones

productivas con un enfoque desde lo socioeconómico, las Juntas de Acción Comunal – ASOCUMUNAL, organizaciones productivas como Asociación Productores del Oriente Antioqueño – ASOPROA, el Proceso Estratégico Territorial –PET- que acompañó cerca de 60 organizaciones productivas en el Oriente Antioqueño. Están los cultivadores de caña azúcar para la producción de panela asociados que son de interés para la definición de la experiencia, Asociación de piscicultores, Asociación de cacaoteros, Asociación de fruticultores, de hortalizas, de café, lácteos; también asociaciones de acueductos comunitarios, asociaciones de mujeres, que aparecieron recientemente producto del conflicto. Conoceremos algunas de ellas.

Fueron las Juntas de Acción Comunal en todos los municipios, una de las organizaciones existentes con mayor expresión y compromiso campesino para su liderazgo comunitario, a través de encuentros permanentes en reuniones, convites locales en las diferentes veredas de los municipios para actividades diversas como la reparación de la infraestructura de la escuela, las vías de comunicación, los acueductos rurales, las casas de los vecinos y también para el trabajo comunitario en diferentes cultivos. Estas acciones emprendidas por los campesinos en esta organización, no tienen ninguna compensación económica, en la mayoría de los casos, por el contrario, lo hacen por relaciones de solidaridad y por una integración en su vida comunitaria.

Otra organización importante que agrupa cinco municipios es la Asociación de Pequeños y Medianos Productores del Oriente Antioqueño (ASOPROA), esta organización tuvo su origen en medio del conflicto, tratando de hacer frente al desplazamiento masivo de los pobladores de la zona con el fortalecimiento de la producción agropecuaria para la soberanía alimentaria, el fortalecimiento de los líderes regionales en procesos de formación que permitan mejorar la participación política campesina y con la defensa de los derechos humanos. Muchas de estas acciones emprendidas han tenido el apoyo de agencias internacionales como el PNUD, la Unión Europea, entre otras.

Otra experiencia importante y que contribuye con el fortalecimiento de las organizaciones campesinas y al surgimiento de otras, con apoyo del programa de desarrollo y paz, con la participación de la institucionalidad pública, la empresa privada y la cooperación internacional. Los Laboratorios de Paz como se les denominó,

constituyeron una estrategia de cooperación técnica y financiera de la Unión Europea – UE- con Colombia. Para el 2011 y con el programa de laboratorios de paz se inicia el fortalecimiento de las organizaciones campesinas, con el Procesos Estratégico Territorial productivo (PETp) que hizo parte de la apuesta territorial del Proceso Estratégico Regional - PER, apoyó un total de 53 organizaciones campesinas en las líneas productivas panela, café, cacao, piscicultura, hortalizas, frutas y turismo rural a partir de un ejercicio de planificación territorial para mejorar la rentabilidad, aumentar los ingresos y procurar el bienestar de la población, organizaciones distribuidas a lo largo de los 23 municipios de la región.

Las 53 organizaciones crearon y pusieron en marcha un Fondo Rotatorio, para la compra de insumos, equipos y materiales, 40 de las organizaciones fueron acompañadas en lo contable, financiero y administrativo a través del convenio entre la Fundación Solidaria del Oriente (FUSOAN) y la Corporación de Estudios, Educación e investigación Ambiental (CEAM). Finalmente, las organizaciones ganaron un gran espacio en el reconocimiento y valoración de la economía solidaria. De este modo, el proyecto contribuyó a fortalecer la organización campesina en aspectos técnicos, organizativos, sociales y administrativos.

Dentro de estas organizaciones, las asociaciones de piscicultores cuentan con fuerza en la región, precisamente por la riqueza de sus aguas, son cuatro las asociaciones más importantes, la primera, la asociación de Piscicultores de San Carlos (ASOPISAN) que fue creada en 1997 por iniciativa de la comunidad logro autoabastecer el municipio con el consumo de peces como tilapia, cachama y carpa e incluso logran abastecer los mercados regionales y de la capital. En similares condiciones en el Municipio de Cocorná, la Asociación de Productores de Panela de Cocorná (ASOPACO), en san Francisco Jardín Maticana y PESCATUR en San Rafael. Por ser un alimento en la dieta diaria, los grupos paramilitares consideraron que esta asociación abastecía la guerrilla, por lo tanto, los líderes de estas asociaciones se convirtieron en objetivo militar, muchos de ellos fueron asesinados y otros lograron huir a finales de la década de los noventa. El resurgimiento de estas organizaciones estuvo mediado en algunos casos por la iglesia y en otra medida por el apoyo internacional, con los proyectos del laboratorio de paz, y las administraciones locales quienes orientan la

asociación con los procesos administrativos y técnicos. Es importante señalar que, aunque muchos de sus viejos líderes han retornado al municipio, el temor con lo que aconteció históricamente no les ha permitido reactivarse en este tipo de organizaciones, con lo cual se dedican a otro tipo de actividades como el cuidado de fincas de recreo para el turismo o actividades que les permita subsistir. Las organizaciones sin embargo surgen con fuerza nuevamente en el año 2009 con 85 socios en San Carlos, 64 en Cocorná y 25 en San Francisco y 56 en San Rafael.

Las otras organizaciones productivas que corresponden a café, cacao, panela, hortalizas, frutas y turismo rural tienen similares características en sus historias y su desarrollo a las descritas anteriormente de piscicultura, todas distribuidas a lo largo de los 23 municipios.

A pesar de los múltiples esfuerzos realizados por la reconciliación y la presencia masiva de la fuerza pública, la población expresa tener miedo sobre todo cuando algunas de estas organizaciones confrontan por la apropiación de los recursos naturales en el territorio, especialmente por la construcción de pequeñas centrales hidroeléctricas. En la actualidad, la masiva y excesiva presencia de la fuerza pública es un elemento que garantiza la seguridad, pero a la vez permite que las condiciones estructurales que trajeron en un municipio los conflictos al territorio se desarrollen sin mayores interferencias de grupos armados o de la misma población en desacuerdo. Los intereses antagónicos sobre los recursos naturales del Oriente Antioqueño persisten y las comunidades, en la medida en que han recuperado confianza y se han mejorado algunas condiciones para la participación, han llevado de nuevo el tema a la palestra pública sin desconocer que detrás de estos proyectos se mueven fuerzas e intereses económicos que pueden optar de nuevo por la violencia como forma de desarticular las organizaciones sociales que tienen relación con la producción de alimentos.

2.2 DEFINIENDO LAS ORGANIZACIONES DULCES DE PANELA

El contexto de la producción de panela en Colombia, lo constituye la Federación Nacional de Paneleros (FEDEPANELA) adscrita al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, parte de las organizaciones del país están integradas e esta institucionalidad con

reconocimiento jurídico; otras muchas organizaciones que aparecen como cooperativas y hasta grupos autónomos no son registrados ante el estado, pero reconocidos en los municipios y regiones.

El ministerio de Protección Social en Colombia en apoyo de esta federación, generó la resolución 779 de 2006, con fuertes exigencias de las condiciones sanitarias para la elaboración del dulce. Sin embargo, ninguno de los puntos es cumplido a cabalidad en la inmensa mayoría de trapiches del país (ROBLEDO, 2010). Para el cumplimiento de esta norma es necesaria una inversión económica para adaptar los trapiches donde se elabora la panela. Este ministerio en acuerdo con el gremio de paneleros acordó dar una espera de 3 años para modificar y adecuar los trapiches que contempla la resolución (COLOMBIA, 2006), esta situación se repitió en el 2008 al prorrogarlo hasta el año 2011, permitiendo así el cumplimiento de las normas sanitarias y de inocuidad adecuadas (CONTRALORÍA NACIONAL COLOMBIA, 2012). Esta normatividad se ha convertido en una de las mayores preocupaciones de los productores que tiene en cuenta una regulación técnica de los requisitos sanitarios para el sector panelero

Uno de los argumentos de la Contraloría Nacional de Colombia, para estas prórrogas, fue una investigación que esta institución adelanto, encontrando que una aplicación de esta resolución puede generar en la producción de panela una inviabilidad financiera y su rentabilidad negativa especialmente en zonas donde se tiene el cultivo con altas pendientes. Este mismo estudio, determino que sin la realización de las inversiones la rentabilidad de la producción de panela es negativa y con utilidad muy baja. No tener en cuenta la aplicación de las normas a las condiciones sociales, culturales y económicas, puede generar desempleo y un conflicto con los consumidores con una norma técnica no es suficiente y requiere de una alta inversión de recursos económicos por parte del Estado (CONTRALORÍA NACIONAL COLOMBIA, 2012).

Esta situación que los productores de panela están considerando, es la imposibilidad de realizar una inversión tan alta puesto que las ganancias que se obtienen son muy bajas y en algunos casos nulas. Señalan los productores, que después de 10 años de aparecida esta resolución, el fantasma que pretende cerrar los trapiches ronda permanentemente en los técnicos modernistas de las instituciones que

consideran el inminente cierre de los establecimientos, con lo que la vulnerabilidad frente al territorio se hace evidente.

Otra situación que enfrentan los productores de panela son los bajos precios en algunas épocas del año que no estimulan la producción, en este caso los productores nacionales de azúcar con bajos precios en los mercados internacionales hacen que el sector azucarero destine al mercado interno logrando convertir el azúcar en panela (rompen la normatividad), de esta forma la caída de los precios de la panela es inminente, creando crisis en los productores menos eficientes. Condiciones opuestas se tienen cuando los precios del azúcar son altos, muchos convierten su panela en azúcar incrementando los precios de la panela. De acuerdo con Henao (1993), los ingenios acuden con frecuencia a la práctica de derretir azúcar para producir panela falsa, como una manera de enfrentar las crisis de sobreproducción de caña de azúcar. Esta situación ha disminuido a partir de 2002 año en que entra la producción de alcohol carburante.

La producción agrícola de esta región tiene una destacada importancia en el departamento, los campesinos han tratado de integrarse en colectivos buscando mejorar sus condiciones. De este modo la organización productora de alimentos que más se destaca en la región y que han tenido una larga trayectoria histórica está conformada por las organizaciones campesinas de producción de panela.

Las organizaciones sociales que se dedican a la producción de panela en el Oriente Antioqueño son importantes, de acuerdo con un trabajo propio con Franco (2014) y que aparece como el más actualizado en la región, en este se hicieron entrevistas en doce municipios sobre este tema a los Secretarios de Agricultura municipales, encontrando que de los 23 municipios de la región, 12 de ellos tienen la producción panelera como uno de sus productos principales, 10 de ellos tienen organizaciones paneleras en su municipio (Tabla 1). Se encontró también un total de 18 organizaciones productoras de panela que cultivan 6.000 hectáreas de caña. Se tiene en la región un total de 1.365 trapiches; de este total, 771 ofrecen maquinarias más modernas, en tanto 289 son de tracción animal artesanal. En este mismo trabajo se encontró que el cultivo de caña para la producción de panela en el Oriente Antioqueño

tiene alta utilización de trabajo y bajos niveles de tecnología (QUINTERO; FRANCO, 2014).

Tabla 1. Asociaciones municipales, trapiches comunitarios y formas de comercio en la región del Oriente Antioqueño, dedicados a la producción de panela

MUNICIPIO	ASOCIACIÓN MUNICIPAL (Trapiche comunitario)		No TRAPICHES COMUNITARIOS	COMERCIALIZACIÓN	
	NOMBRE	No SOCIO S			
1	Abejorral	ASOPROPABE	25	4	Intermediarios locales
2	Aleandría	PANELEROS ALEJANDRÍA	12		Consumo local
3	Argelia	ASOCIPAR	26	2	Intermediarios locales
4	Cocorná	ASOPACO	55	10	Punto de venta en Tienda de ASOPACO (14 ton/mes) y a intermediarios.
5	Concepción	TRAPICHE EL SOL, PANESOL		2	Intermediarios locales
6	Granada	ASOPUNGRA	55	10	Trapiche el sol
7	Nariño	PASONAR	60	5	Punto de venta e intermediarios
8	San Carlos	ASOCIACIÓN PANELEROS DE SAN CARLOS	80	5	Intermediarios locales
9	San Francisco	SOL Y SUELO, ASOPAGUA		4	Consumo local
10	San Luis	ASOPANELUIS, ASOPROPAES	72	4	Intermediarios locales
11	San Rafael	ASOCIACIÓN PANELEROS DE SAN RAFAEL	40	4	Punto de venta Asociación.
12	Sonsón	ACOPROA, PASONAR, LA MIELERA, RIO VERDE	40	4	Intermediarios locales
TOTAL			465	54	

Fuente: Quintero y Franco (2014)

Con las 18 organizaciones, se hizo un encuentro en el Municipio de Cocorná con apoyo del proyecto del Proceso Estratégico Territorial productivo (PET-p) que financió la Unión Europea y el Gobierno Colombiano durante los años 2011 y 2012 (Figura 11).

También con un representante de cada una de las organizaciones, se hizo una visita a otra región productora en el Municipio de Frontino (Figura 7). De acuerdo con miembros de estas organizaciones, después de la superación del conflicto armado, una

de sus mayores incertezas la tienen las organizaciones con la legislación alimentaria, así consideran la institucionalidad una amenaza para la producción alimentaria. Estos encuentros propiciaron escenarios importantes para establecer un dialogo con el gobierno departamental en el redireccionamiento de sus políticas para esta región.

Figura 7. Encuentro Regional de organizaciones Campesinas en el Municipio de Cocorná en el 2012 y visita con representantes al Municipio de Frontino (ANT)



Fuente: Fotografías del Autor (2012).

Los productores de panela han enfrentado una serie de circunstancias que poco contribuyen a su permanencia en su territorio y que pueden aportar al análisis de las disputas territoriales, como se vio anteriormente además de enfrentar el conflicto armado, también se encuentran las normas de higiene impuestas por el ministerio de salud colombiano que buscan cerrar los trapiches artesanales y de otro lado la baja productividad; las familias muchas veces no producen para el mercado, sin embargo en su cotidianidad el abastecimiento para su alimentación es fundamental, al tiempo que buscan estar integrados con organizaciones en la gestión de proyectos y estrategias de mercado que permitan mejorar sus condiciones.

Las experiencias organizativas pretenden una reducción de las condiciones de dependencia, por ejemplo, en evitar los paquetes tecnológicos por medio de la agricultura orgánica o natural. Para el 2013, casi la totalidad de las 18 organizaciones paneleras que aparecen en la región, están realizando algún tipo de prácticas en torno de la agricultura orgánica o natural. Muchos de los líderes argumentan que además de la producción panelera tienen otros cultivos que también están integrando en la alimentación y los mercados orgánicos a nivel regional tales como las hortalizas y las frutas.

Con lo expuesto hasta este momento en el territorio dulce del Oriente Antioqueño, encontramos que los productores de panela a través de sus organizaciones interactúan en un espacio con alta heterogeneidad en sus condiciones sociales y naturales, en la que se relacionan con una serie de factores que contribuyen de alguna manera en lo que inicialmente se puede considerar una disputa por el territorio, que puede significar posiblemente un proceso de des-territorialización, pero de esta manera y con las organizaciones logro evidenciarse algunos procesos que permiten entender otros elementos de territorialidad, esto es, territorios ensamblados en torno a las organizaciones con el potencial que se cuenta en la región que eran elementos que identificaba en el momento de elegir organizaciones que se dedicaran a la producción de la panela.

El poder ver otros mundos de vida, en que los campesinos están integrados al cultivo de la caña, las ramadas y la producción alimentaria, permitió a lo largo de esta investigación, identificar cómo se ha constituido en la construcción de territorios en sus realidades económicas, políticas y culturales. También con sus prácticas, principalmente en las ramadas, permitió a los pocos, identificar sus construcciones creativas como forma de permanecer en su territorio.

Esta situación se puede ver reflejada en los trabajos que realizan cotidianamente con sus vecinos que poyan el proceso productivo, construyendo valores como la solidaridad, la ayuda mutua, la responsabilidad, entre otros, y son un espacio para fortalecer las relaciones entre los miembros de la comunidad que se reconocen y comprenden la realidad en el territorio dulce. Frente a la realidad regional, con un gran acumulado de organizaciones y de historia, se ha optado por elegir las dos

organizaciones como son la Asociación de Paneleros de Granada (ASOPUNGRA) y la Asociación de Productores de Panela de Cocorná (ASOPACO). Un aspecto que mueve este interés es que estos dos municipios tienen las dos organizaciones más grandes de la región, una mayor trayectoria dado que en uno de estos municipios fue donde tuvo origen la caña de azúcar y la producción de panela y también por tener un vínculo con estas dos organizaciones durante mi trayectoria de vida, situación que me permitía tratar de describir muchos de los aspectos que conocía de las organizaciones desde años atrás.

Aunque se trató de identificar alguna información a través de la literatura que permitiera hacer una descripción de estas dos organizaciones, encontré que ha sido muy poco o nula la información que se tiene, esta situación fue consultada en ambos municipios con técnicos y socios de las organizaciones, ellos me compartieron alguna información, pero obedecen sólo a datos que antes fueron solicitados por otras instituciones, como requisito para la presentación de proyectos, por lo tanto, la mayoría de la información está en cada uno de los socios. A continuación, se hace una descripción de las dos organizaciones, ASOPUNGRA y ASOPACO con las cuales se realizó la investigación, información que, en su mayoría, fue construida a partir de los relatos orales de sus socios.

2.2.1 Asociación de Paneleros de Granada -ASOPUNGRA-

La Asociación de Paneleros del Municipio de Granada (ASOPUNGRA), tiene sus orígenes para el año de 1997, esta surge como una propuesta los técnicos Agropecuarios del Municipio de Granada frente a las propuestas de la Secretaria de Agricultura del Departamento de Antioquia, pues esta institución considera que la destinación de los recursos económicos para apoyar el sector agropecuario se realizaría a través de las organizaciones sociales de productores. Esta situación fue una de las principales motivaciones que los técnicos encontraron para iniciar con dicho proceso, pues permitía iniciar el proceso de gestión de proyectos con las instituciones del departamento.

La asociación de paneleros empezó porque la Secretaria de Agricultura de la Gobernación de Antioquia, hablaba de que todos los recursos iban a

canalizarse por asociación, empezó el bum de asociaciones en el pueblo y arrancamos con los paneleros, Fruticultores de Santa Ana, de Ganaderos y Asoagricultores, para paneleros llegaron unos proyectos de trapiches mecanizados (Trecho de entrevista: Julián Atehortúa, Ingeniero Ambiental, Municipio de Granada, enero de 2017).

Otro aspecto que pudo marcar el inicio de la asociación, puede ser el conocimiento que algunos técnicos agropecuarios conocieron, sobre la experiencia organizativa en el municipio de San Carlos, con la panela, peces, aves y agricultura que tomaron fuerza con el acompañamiento del Municipio desde el año 1995 y se convirtieron en ejemplo en la región. Algunos de estos técnicos llegaron al Municipio de Granada, con la propuesta de las organizaciones para la producción de alimentos entre ellas la de panela, de agricultores, de ganaderos, de piscicultores; algunas de ellas permanecen en la actualidad.

En 1997, surge el proyecto de panela aportando recursos que contribuyen con la mecanización de 32 molinos y el mejoramiento de los hornos, dando vida a la asociación ASOPUNGRA. Este proyecto buscaba apoyar el mayor número de personas posibles, permitió la integración de familias y vecinos que trabajaban de forma individual y que ahora se integraban en torno a un “grupo productivo”, como fueron denominados. Esta situación permitió pasar a muchos del trabajo individual y con bajos niveles de tecnología a un trabajo colectivo y con el mejoramiento de una de las ramadas para la producción de panela. Fueron muchas las familias que se integraron tratando de aprovechar los recursos. Con las nuevas organizaciones que surgían, se conformaron un total de 40 grupos de producción panelera, iniciando de este modo ASOPUNGRA, en 1997, con un total de 240 socios.

Los líderes que querían juntarse, lo hicieron entre hijos y padres, lo importante es que estuvieran 6 familias, la gente le huía porque nadie quería la asociatividad. Algunos tenían trabajadores y recogían las firmas para no dejar perder la máquina, para que la gobernación no se la llevara, se benefició mucha gente que antes tenía mayal de caballo, que trabajaban desde 14 a 16 horas (Trecho de entrevista: Julián Atehortúa, Ingeniero Ambiental, Municipio de Granada, enero de 2017).

Para este año en que inició la asociación, se realizó un censo que determinó la existencia de un total de 250 trapiches, de los cuales la asociación daba inicio con la intervención de 35 trapiches mecanizados los que se mejoraron con el proyecto con la Gobernación de Antioquia, el censo igualmente permitió establecer que los demás

entables eran de tracción animal y tan solo dos eran movidos por rueda pelton en el corregimiento de Santa Ana.

Este proyecto también coincidió con la llegada de algunos profesionales al municipio recién graduados de la universidad como ingenieros agrónomos y otros funcionarios que llegaban con el proyecto de Apoyo a la Microempresa Rural – PADEMÉR, del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Colombia, ejecutado entre los años 1999 – 2003, convirtiéndose en un apoyo fundamental para las asociaciones rurales del municipio entre ellas la de ASOPUNGRA y otras organizaciones como Lácteos Granada y Asociación de Fruticultores. También el proyecto PADEMÉR, apoyó la comercialización de panelera con un comprador en el municipio que lograba ventas de la panela hasta de 20 millones de pesos en ciudades como Cali y Medellín. Uno de los principales apoyos lo constituye la integración de técnicos profesionales y las universidades para el fortalecimiento técnico del cultivo como del proceso productivo de la panela.

En la caña este proyecto apoyaba la base social con capacitación y acompañamiento técnico y social, en caña se trabajó el cultivo y el beneficio. Se tenían los cacaos (los especialistas) en cada área, Gonzalo y Guillermo, ambos en caña, reconocidos en el país. Se tenía gente muy preparada, se les entregaba las cartillas con toda la información y con un contenido didáctico (Trecho de entrevista: Jaime Horacio López, Ingeniero Agrónomo, enero de 2017).

Esta situación empezó a ser afectada en el año 2000, con la presencia de los actores armados, pero su detonante mayor fue en el mes de noviembre de este año con la masacre de los paramilitares y un mes después con la destrucción de la zona urbana por parte de la guerrilla. Generando el desplazamiento de más del 50% de los pobladores urbanos y más del 90% de los pobladores rurales, dentro de los que se encuentran los productores de la panela, por lo tanto, dejaron de producir las cantidades solicitadas en la comercialización, de igual manera, los encuentros que se hacían con los integrantes de la asociación se suspendieron y tuvieron que crear estrategias para continuar adelante. Con la crisis, el proyecto terminó concentrado en una vereda.

[...] con la toma en el pueblo la asociación baja la cantidad para vender, los grupos armados reclutando jóvenes, la gente se iba antes de que la guerra se incrementara, otros tomaron armas, hasta que prácticamente PADEMÉR seguía, pero la gente no venía a las reuniones en el pueblo. Se tomó un plan en que las reuniones se hacían en las veredas, así se sostuvo la asociación por

otro tiempo. Quedaron al final como 10 o 12 personas. El PADEMÉR se concentró en la Cascada, porque a las otras veredas ni se podían reunir (Trecho de entrevista: Julián Atehortúa, Ingeniero Ambiental, Municipio de Granada, enero de 2017).

Para el año 2002, aún con la presencia de los profesionales promovidos por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural en su proyecto de PADEMÉR, enfrentaron la crisis del casi total desplazamiento de las 52 veredas del Municipio de Granada; muchos de sus funcionarios dieron un viraje en su proyecto de apoyar las organizaciones que se dedicarían a fortalecerse empresarialmente, terminaron de este modo, prestando apoyo en la atención a esta población desplazada, pero llama la atención como una de las veredas productora de panela en el municipio, no reporto esta situación que si aconteció en la casi totalidad de sus pobladores. Una de sus profesionales en trabajo social, recuerda esta situación:

[...] una vereda, la Cascada (Municipio de Granada) fue la única que permaneció la gente allí con el conflicto. Nosotros hacíamos el inventario de las veredas, fue llegando el final de los dos días de desplazamiento y encontramos que la gente de la cascada no llegaba, empezamos a pensar lo peor, pero uno de los líderes llega al pueblo y nos cuenta que reunieron a los habitantes de la vereda y les dijeron (la guerrilla) que a tal hora debe estar desocupada la vereda, uno de los líderes dijo que no quería irse, la familia entro en confusión y el vecino le dice que a qué horas nos vamos y el vecino dice que si no se va yo tampoco me voy y empezaron todos a hablar, y han logrado un movimiento interno de acompañarse todos y no se desplazaron, todas las veredas salieron menos ellos, y les mandaron a decir a la guerrilla que si querían que vinieran que hay iban a estar para que los mataran, pero que no iban a salir... después del retorno de las otras veredas iniciaron los proyectos productivos en todas las veredas desplazadas excepto para quienes habían resistido o permanecido en sus fincas, entonces este reclamo dejo pensando al equipo de trabajo y era fundamental nos decían que ellos merecían también ayuda. Desde el proyecto PADEMÉR, se tenían algunos recursos, con lo que se podían apoyar con el proyecto de la panela que resulto de ellos mismos, con lo que siendo una vereda panelera los trapiches que tenían eran de tracción animal (Trecho de entrevista: María Victoria Aristizabal, Trabajadora Social, enero de 2017).

La vereda la Cascada entra a hacer parte de la asociación de paneleros, de esta forma, el trabajo se concentra en veredas como esta donde las comunidades rurales se resisten a desplazarse, logrando de este modo establecer un trapiche comunitario con una tecnología de avanzada. Quizá fue este tipo de situación la que permitiría que en este mismo año de 2002, llegara la Corporación Programa de Desarrollo para la paz del Oriente Antioqueño y Porce Nus -PRODEPAZ a construir otro trapiche comunitario en esta misma vereda.

Se inicia un acompañamiento a las dos organizaciones en el componente social y técnico, que ha permitido que estas dos organizaciones estén consolidadas en el municipio, su producción actual sea reconocida por su alta calidad en la elaboración de la panela, logrando la venta directa a comercializadores de grandes ciudades. Fueron estas dos organizaciones, junto con otras que han ganado proyectos, permitiéndoles mejorar, no sólo en el empaque, sino también en la presentación, diferentes tamaños y sacando la panela en polvo, logrando mejores resultados en los precios de venta. Esta situación también les permitió identificar clientes que han permanecido a través del tiempo debido a su excelente calidad, por lo tanto, la comercialización no es un problema para ellos.

Estas iniciativas de fortalecer las organizaciones en las zonas rurales fueron continuas durante el conflicto, a pesar, de que los actores armados creaban un fuerte control, principalmente por parte de los grupos paramilitares quienes argumentaban que mucha de esta panela era comercializada por las guerrillas, de este modo algunas instituciones que apoyaron el proceso también se sometieron a un fuerte control.

Los paramilitares fueron a la fundación donde trabajábamos el proyecto del PADEMER, para que le dijeran quienes tenían trapiches grandes, esto era para hacer un control que por que le estaban vendiendo panela a la guerrilla (Trecho de entrevista: Julián Atehortúa, Ingeniero Ambiental, Municipio de Granada, enero de 2017).

Después del conflicto armado, para el año 2004, la asociación inicia su reactivación progresivamente, algunos de los miembros antiguos y otros nuevos, al igual que funcionarios que permanecieron, motivados por la oportunidad de gestionar recursos económicos y mejorar las condiciones del sector panelero reinicia nuevamente los encuentros en la zona urbana. En su constitución legal, debieron liquidar la antigua asociación debido a los altos impuestos que no pagaron durante estos años de crisis y reabrir nuevamente ASOPUNGRA con otra nueva documentación. En algunos casos, algunos de los viejos socios que permanecen en las zonas rurales refugiados cuidando de su vida y que aún no salen a la zona urbana por temor a los grupos armados son representados por parientes mujeres y en algunos casos sus esposas, quienes reinician nuevamente los encuentros en la zona urbana. Algunas de ellas se integraron con un alto compromiso permaneciendo hasta la actualidad.

En la asociación de paneleros me entre en el año 2005, el motivo de entrar a la asociación era porque mis hermanos no podían ir al pueblo, ellos no iban a Granada porque ellos fueron fundadores de la asociación en 1997, en esta época de la violencia nadie iba a la reunión. Les enviaron a decir a mis hermanos que, si aceptaban remplazo y que claro, entonces me enviaron a mí y a la esposa del otro hermano. Con el tiempo me encarreto esta asociación y es algo que uno trabaja que es lo de la panela, además llegué y prontico cogí cargo, fui vicepresidente, también fui tesorera en la asociación y luego de secretaria como estoy actualmente (Trecho de entrevista: Idalí Gallego, socia ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

La asociación ASOPUNGRA, avanzó con un grupo de 35 socios, algunos sin salir a las zonas urbanas durante muchos años (7 años algunos) en su condición de resistencia, en otros casos retornados y con el apoyo de toda la familia. Es cierto que la asociación ha disminuido en el número de socios, pero la mayoría continúa en el proceso de gestión de recursos y en contacto con instituciones del sector que les permita mejorar las condiciones actuales. En el 2008, tratando de recobrar ese liderazgo en el proceso de comercialización que los caracterizo históricamente, intentaron reactivar la comercialización, sin embargo, debieron enfrentar un fuerte tropiezo, con el robo de un camión cargado de panela, en un primer ensayo que la asociación asumió en la ciudad de Medellín. Esta situación generó una pérdida importante de recursos económicos, generando desconfianzas en la mayoría de los socios, sin que hasta la actualidad se vuelvan a realizar procesos de comercialización de la panela.

[...] los habían contactado para que llevaran una panela, no encontraban la dirección y les quitaron la panela, perdieron recursos importantes, muchos se desanimaron (Trecho de entrevista: Alejandro Gómez, Ingeniero Agrónomo, enero de 2017).

Otra situación que ha desmotivado la reactivación de ASOPUNGRA, además de la experiencia descrita anteriormente, ha sido el direccionamiento de algunos proyectos que han llegado a la organización por parte de instituciones externas para la inversión en los socios de la organización, pues muchos de los socios entrevistados consideran que estas inversiones no se han hecho equitativamente entre los socios de la organización, pero manifiestan que esta situación no se puede hacer evidente por que no se conocen con precisión, los responsables y consideran las instituciones

posiblemente las que inciden en esta situación, pero uno de los funcionarios no lo hace saber de alguna manera.

Las asociaciones deben ser equitativas, pero no se han visto esta equidad en la repartición de las ayudas, esto desanima la organización, los proyectos que empiezan a verse solo para ciertas familias, es una tarea grande de la alcaldía ahora poder articular una asociación de paneleros que han estado en dificultad, que necesitan más ayuda para que el sector panelero mejores la calidad de vida. Si seguimos con los que, en mejores condiciones de vida, se nota un desequilibrio y trae que la gente salga de la asociación (Trecho de entrevista: Omar Zuluaga, Ingeniero Ambiental, enero de 2017).

A pesar de estas situaciones las instituciones siguen fuertemente comprometidas apoyando la asociación de panelero ASOPUNGRA, tal como se ha mencionado previamente, el proyecto de la Unión Europea que apoyo esta asociación al igual que otras instituciones como Empresas Públicas de Medellín -EPM, las cooperativas de ahorro y crédito COOGRANADA y CREAM del Municipio de Granada, PRODEPAZ, Federación de Paneleros Antioquia – FEDEPANELA y El SENA, entre otras instituciones.

Con un proyecto del CEAM que ayudo la Unión Europea, adecuamos el horno y la chimenea, ahora faltaba cambiar la bestia y ajustamos para comprar la máquina de mi propio bolcillo. Después le cambiamos el techo por eternit con EPM, porque para la primera vez que hice el techo, todos los vecinos me regalaban tejas de barro que les quedaron a ellos, todo el mundo me regalaba y cargaba de veredas lejanas como La Selva (vereda a 2 horas de camino). Ahora con un proyecto de EPM, pensamos que puede ayudar mucho a mejorar otras cosas de la ramada, en esas estamos gestionando (Trecho de entrevista: German Parra, socio ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

De acuerdo con la información suministrada por los funcionarios del municipio, para el año 2007, la Unidad Municipal de Asistencia Técnica UMATA del Municipio de Granada realizó un censo, estimando en un total de 300 trapiches, donde la mayoría 90 % continúan siendo tradicionales con tracción animal y pocos se han tecnificado por las altas inversiones que no lograron hacer los productores, el censo estimaba para este entonces que el 10% son tecnificados, señalan los funcionarios que estos trapiches continuaran mientras la norma de higiene así lo permita. Estos 30 trapiches que alcanzan condiciones técnicas, señalan los técnicos le están denominando los técnicos de “agroindustria panelera”. Las familias con instalaciones tradicionales que eran entonces como 800 familias dependían del cultivo de la caña para sobrevivir. Para el año 2013 en que se hace un censo en el municipio con el Plan de Desarrollo

Agropecuaria del Municipio de Granada, donde la participación de los líderes de las veredas fue fundamental. Se encontró un área de 340 ha de caña cultivada; los trapiches se encontraron 273, de los cuales 211 son de tracción animal, es decir el 77% y solo el 23 % son mecanizados. Esta situación da a entender que entre el año 2007 hasta el 2013 ha sido muy poco el avance (ZULUAGA; QUINTERO, 2013)

Para los técnicos consideran es clave e importante como parte de la alimentación, sin embargo, enfrenan dificultades cuando presentan proyectos a la secretaria de agricultura de Antioquia, quienes consideran que la zona por tener tan bajos rendimientos de la caña, por su topografía con altas pendientes y otros parámetros estos no son viables.

El municipio ha tratado de apoyar con los profesionales que han permanecido después del conflicto y quienes tienen un alto compromiso, reconocen la importancia de la panela en la economía del municipio y tienen los cálculos que el municipio puede alcanzar a producir actualmente. Se tiene de acuerdo con los funcionarios del municipio, cada semana alcanza una producción de 900 bolsas de panela de 24 kilogramos (21 toneladas aproximadamente), que pueden estar alcanzando un valor de 63 millones de pesos semanal en promedio, así, el fortalecimiento del sector panelero y de la asociación es fundamental.

También los mercados, han sido una constante en la preocupación de Productores y profesionales de las instituciones que apoyan el proceso, quienes describen que desde niños a ellos mismos les ha tocado vivir los mercados de panela en la plaza pública o en las calles, tanto para quienes son o no socios de ASOPUNGRA, de esta manera sienten como los productores del dulce, sufren especialmente cuando están en épocas de lluvias, porque les toca permanecer mucho tiempo en la calle sin lograr vender el producto. En esta dinámica la mayoría coincide que es necesario un centro de acopio. Durante el tiempo que realizaba esta tesis en su escrita, pude visitar nuevamente el municipio y encontré que avanzaba un importante proyecto de centro de acopio que les permitiera almacenar la panela en un lugar adecuado para realizar la venta a los intermediarios como se hace tradicionalmente y en el mejor de los casos pueda hacer parte de una comercialización desde la

asociación a través del mejoramiento de la presentación tratando de dar respuesta a las normatividad y exigencias del gobierno.

2.2.2 Asociación de paneleros de Cocorná -ASOPACO

Yo era endulzado, son las palabras que me han marcado durante la entrevista y algunas de las conversaciones que he tenido con uno de los mayores líderes de la producción del dulce en el Municipio de Cocorná, Fabio Zapata y de quien describo algunos apartes de su llegada a la Asociación y como ésta surge.

Yo estaba vinculado con secretaria de agricultura de Antioquia, llegue el 6 de febrero en 1990, por la carretera vieja del Choco. Se tenía la oficina de Secretaria de Agricultura de Antioquia, el SENA, el Instituto Colombiano Agropecuario -ICA y ahí nos integramos a las veredas. El día que llegue estaba la que hoy es mi esposa con una compañera de trabajo, en agosto de 1991 nos casamos. Los técnicos trabajábamos plátano, frijol, maíz, caña y frutales, en 1991 el jefe sugiere tomar por cultivos, la caña quedaba por último y nadie la tomaba, a mí me toco. Empecé a relacionarme con este cultivo y empecé a estudiar del cultivo y a asistir a eventos con FEDEPANELA nacional, era el delegado del municipio, surge entonces la idea de iniciar con una asociación de paneleros del municipio. Para este momento este pueblo no tenía ni acueducto ni alcantarillado, yo vivía en un segundo piso y no subía el agua, me toco muchos conflictos con esto de los servicios públicos y con los grupos armados que estaban iniciados en la región. Comencé las visitas a las fincas de caña, una visita que hice en febrero de 1991 a la finca cebaderos; Estando con don Carlos su dueño me preguntó porque no hay asociación para trabajar unidos, el me preguntó de esta posibilidad. Comente de la posibilidad de conformar una asociación, la idea quedó ahí. Esto coincidió con el director regional FEDEPANELA que manifestó de organizar la gente y de organizar el comité de paneleros como soporte de la federación, se inició una convocatoria con la entrega de cartas y avisos con los profesores de las escuelas, se hizo una primera reunión el sábado 30 de abril de 1991, con la asistencia de FEDEPANELA, el Sena, el ICA, compañeros de oficina, el alcalde como 80 personas. Hicimos la presentación, los objetivos y se nombró junta directiva provisional. Fue la semilla y a partir de este momento yo era endulzado, no hablaba sino de panela, salíamos y el tema en todo café era hablar de la mata de caña, de la asociación, del comité, etc., etc. Ahí comenzó todo este proceso, había que financiarnos, la gente daba una plata por la inscripción, se les daba un soporte del recibo. En 1995 pasamos a la UMATA y se fue teniendo un cariño con la gente. Hicimos el plan agropecuario Municipal-PAM con el Ingeniero Agrónomo Jorge Franco, con lo que surge la idea de concretar la idea de asociación y un 3 de junio de 1995 conformamos la asociación de paneleros. Celebramos hace poco, en el 2015, los 20 años con una tremenda charla sobre economía y el futuro de la panela (Trecho de entrevista: Fabio Zapata, Técnico Agropecuario, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

El encuentro con los socios también me permitió encontrar otros relatos sobre la conformación e inicio de la asociación, pero al igual que el encuentro con Fabio,

encontrarme con Lucí, su esposa, también me ha marcado profundamente sobre la asociación ASOPACO y que trato de plasmar a través de su conversa.

Cuando empecé en la asociación, la casa era como un depósito de panela, trabajé en la tesorería del municipio, y se inició la asociación con la venta puerta a puerta, luego se alquiló una casita y se envolvía la panela una por una en papel viniltec y se despachaba la panela y parte de la que sobraba se quedaba en la casa, la gente se daba cuenta de esto y empezaba a tocar la puerta en las noches, para comprar pares de panela. Empecé a llevarles las cuentas de la panela, así empecé a entregar recibos por todo desde 1992, que necesitamos panela, en la moto se la llevábamos a domicilio. Después me fui involucrando desde la tesorería apoyando la panela, luego salíamos a las veredas a visitar trapiches (Trecho de entrevista: Luci Martínez, Administradora ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

Y continua Luci diciendo...

Cuando me fui para Cali en el 2001, la asociación tenía como 15 a 20 millones de pesos de colchón, nos fuimos por el conflicto, empezó en decadencia, la panela no tenía con que pagarle, se perdió la platica. Luego nos vinimos de Medellín para Cocorná y un día le dijeron a Fabio que porque yo no administraba, a Fabio le preocupaba que se quebrara del todo la asociación, y un día una reunión de junta directiva de ASOPACO, estaba la directiva y don Vicente el presidente, me dice, que si quería administrar ASOPACO, pero me considero guapa para estas cosas, las primeras semanas inicié el trabajo con un desorden administrativo, inicié con quien manejaba la contabilidad, y las empacadoras, Fabio presto los dos primeros millones de pesos y compre de contado y nos pusimos a cobrar lo que debían, recuperando cartera, mejoró la liquidez. Hasta hoy salen las cosas bien, se paga de contado y en algunas ocasiones se hacen préstamos a la gente con dificultades que no puede moler algunas semanas y pagan cumplidos. Se trata de ser amable y colaborar con la gente. Algunos son analfabetas, piden apoyo para conocer sobre la liquidación así no sean socios de la asociación, se es clara con la gente, acá se le hace factura a cada uno con un acopia para ASOPACO. Todo es apuntado y registrado. Este trabajo me gusta, estoy contenta de trabajar aquí, he sido honesta con la asociación, cuando hacemos los balances es bueno, pocas veces se pierde. Me gusta con la gente y cuando están los socios los puedo apoyar. Ojalá tuviera tiempo de poder enseñar a leer y escribir a los socios. 120 socios no todos están activos, están según la conveniencia, si hay proyectos aparecen y de estos los más allegados a la asociación curiosamente son analfabetas ellos se acercan más, en san Lorenzo una vereda, me dice, “que componen dos bolsas de panela” por decir “cuánto le vale”, y confían profundamente en mí. Le tengo cariño a la asociación y la panela a ojo se cual esta buena y cual esta mala, llegan un sábado clientes por dos o tres pares, cuando esta Fabio le dicen que no, que tiene que ser Lucí. Conozco a todos los clientes en las compras. Mucha gente le he enseñado mucho, algunos tienen la marca, con termoencogible y desnuda es diferente, se calculan los costos. Casi la gente no aprende que el empaque es diferente precio diferente (Trecho de entrevista: Luci Martínez, Administradora ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

En la actualidad ASOPACO, es proveedora estable y permanente de panela en supermercados de municipios cercanos a Cocorná como Guarne, La Ceja, Marinilla, El

Carmen y también Medellín y otros departamentos. La marca propia de la asociación ha permitido un reconocimiento de su calidad incluso a nivel nacional, en algunas ocasiones han tratado de iniciar proceso de mercado en grandes proporciones, sin embargo, no se ha concretado por considerar que la asociación está madurando y se está en un proceso de fortalecimiento.

La asociación con su marca le vende a gente que vende sobre la autopista, la gente compra y esto se rego por Colombia, lo llaman a uno desde Fusagazuga y pasan algunos días y la recogen. Me llaman la señora de la panela. Tengo muchos clientes de teléfono y se envían. Todavía somos pequeños y nos da susto porque la gente no se compromete, por ejemplo, necesitaban panela porcionada que es más cara y pensábamos comprar a los socios de la vereda La Peña, pero no llegaron con nada, que la panela salió coluda y no pudimos entrar con esta venta, me toco vender con la panela del Coco con su marca. Hay socios muy buenos, pero puede pasar muchas cosas aquí. En algunos casos se les recibe siempre para venderla (Trecho de entrevista: Luci Martínez, Administradora ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

Se puede decir con las anteriores conversas, que el matrimonio Luci y Fabio para el caso de ASOPACO, en relación con la producción de panela corresponde a una relación dulce afectiva, primero con las personas que se han integrado en el proceso y posteriormente con las capacidades que le han imprimido en su proceso administrativo, situación que ha permitido avances importantes con la asociación, donde también se reconoce que es clave la participación de quienes apoyan en la alcaldía. Son muchos los testimonios de los socios de la asociación al referirse a esta relación dulce del matrimonio compartiendo con la asociación y serian muchas hojas para referirse a esta situación, pero podemos resumirlo en el testimonio de dos socios altamente comprometidos.

ASOPACO vive el momento mejor, la administración son unas personas que trabajan como si fuera propio, por una lucha por ver los resultados, hoy la administración con dona Lucy y don Fabio son claves. Se ha tratado de incidir para que la organización siempre tiene que construir un aliado con la alcaldía y en esto ha sido clave Jorge Franco, debe permanecer esta alianza (Trecho de entrevista: Vicente Pineda, socio ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

En ASOPACO dona Luci nos lleva bien la contabilidad, si usted necesita algo, saber cuánta plata, doña Luci le dice a uno exactamente y mes a mes pasan el informe, ellos quieren ASOPACO. Aunque Fabio es funcionario del municipio está sábado y domingo metido dándole y doña Luci igual, lo quieren como si fuera de ella (Trecho de entrevista: Carlos Ciro, socio ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

Y es que han sido precisamente las personas que han dado los anteriores testimonios al igual que muchos otros líderes, quienes han estado en el proceso de consolidar la organización mediante una colaboración mutua y un permanente relevo en los cargos de directiva es una constante que aparece dentro de las conversas con quienes han estado en la junta directiva.

Fui presidente cuatro años y dos de vicepresidente, no me querían dejar renunciar. Uno también se satura se cansa, pero seguimos acompañando en las reuniones, pero no al frente. Cuando estaba de presidente me tocaba viajar mucho representado, volamos parejo, ahora don Darío está en la presidencia y él es muy piloso. Don Vicente también tiene mucha experiencia (Trecho de entrevista: Carlos Ciro, socio ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

[...] soy de los fundadores, inicie de presidente mucho tiempo, en una asamblea me revele y deje de ser presidente, una organización vale la pena si se tienen relevos. Les digo a los socios que la mayor dificultad de ASOPACO es como hacer relevo generacional y me preocupa. Lo importante era llevar a ASOPACO a este nivel con actas, con contabilidad al día, un administrador, hemos logrado llegar allí, tienen características de pequeña empresa y la junta directiva se reúne a tomar decisiones y evaluar informes, si la organización no evoluciona no sobrevive, los miembros de la junta deben trabajar en la finca, aun así, el presidente llora, porque debe gestionar mucho. No le queda tiempo de trabajar, sino que debe atender las reuniones (Trecho de entrevista: Vicente Pineda, socio ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

El rol político que ha jugado la asociación en el nivel local, hace parte de un auto reconocimiento en los procesos de negociación que se tienen con las fuerzas políticas para hacer valer las decisiones que se toman a l interior de la organización, esta situación ha sido clave especialmente en la protección de los técnicos que continúan apoyando la asociación por parte del municipio.

[...] nos jugamos un pulso político y probamos que tenemos cierta fuerza social, cuando llega la nueva administración inicia el nombramiento de los funcionarios comienza a sacrificar la idoneidad de las personas, no la jugamos con Fabio Zapata que no estaba contemplado como funcionario, nos tocó a la junta directiva reunirnos con el alcalde y le dejamos saber que no nos parecía que este funcionario quedara por fuera por otra persona que no pagara favores políticos y logramos que Fabio continuara por ser una persona comprometida. ...cada que hay elección de alcalde invitamos a una reunión con cada candidato y les contamos que es la asociación, cuales son las debilidades y fortalezas y hacemos una asamblea para que ellos ganen su voto, pero nunca como ASOPACO nos comprometemos con nadie, tenemos fuerza política (Trecho de entrevista: Vicente Pineda, socio ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

Nosotros también le decimos que los directivos no pueden estar de concejales, si lo quieren hacer debe renunciar a la directiva. El alcalde ahora me invito para poder ser concejal y le dije que no por ser de ASOPACO, el otro partido también

me invito y tampoco le acepte. Yo no me voy de frente con ningún candidato, a todos me les quedo callado, ellos creen que voto por ellos y sigo molestando con el que se suba como presidente de la vereda y la llevo con todos. Si me invitan a tomar tinto, me voy y le acepto (Trecho de entrevista: Carlos Ciro, socio ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

La relación de los integrantes de la asociación con la dinámica política requiere cuidados que ellos han logrado sortear con unas relaciones óptimas. En el caso de los técnicos, y particularmente Fabio Zapata se ha vuelto uno de los más expertos en el tema panelero y en el entendimiento de las realidades del municipio y de los productores de panela, él nos contaba que ha encontrado registros de que en el año de 1950 este municipio llego a ser el principal productor de panela en el departamento de Antioquia, aunque quedo de darnos a conocer con precisión la fuente bibliográfica, no se logró. El mismo, con sus registros en la cabeza, elaboro un censo en el año de 1993 cuando iniciaba la asociación, encontrando que contaba el municipio con un total de 475 entables paneleros, de los cuales 120 estaban con máquinas y motor y que 375 eran de tracción animal, se tenían 5 trapiches hidráulicos. Este municipio ha tenido avances importantes, en el 2018, cuenta con 290 trapiches, de los cuales 275 son con máquinas y motores, y tan solo 15 son trapiches verticales o de tracción animal.

Durante los 22 años de avance de la organización, han sido muchas las dificultades que se han encontrado, especialmente durante el conflicto armado en que muchos de los socios tuvieron que abandonar su actividad productiva. Con esta crisis, el proceso administrativo, que cambió hasta el punto de perder casi el total de los recursos por las malas administraciones, esta situación sin embargo es mencionada por los socios, no hace parte de los temas centrales, especialmente cuando se pregunta por ellos. En lo económico la asociación ha ganado fuerza, especialmente en el proceso de comercialización de la panela en la que se hace un juego a los intermediarios que hacen la compra cada fin de semana en las calles del municipio.

La asociación tiene conexiones por WhatsApp con todos los municipios, con Corabastos y la mayorista, entonces están comunicando todo el tiempo los precios. Todos los días están pendientes y saben el precio de todos los municipios, promedian el precio y pagan. ASOPACO nos ha servido a todos, lo primero que hace el intermediario es que va a la asociación y pregunta a como están pagando la panela, esto nos ha permitido mantener los precios, algunas veces ASOPACO paga mejor que en la calle, otras veces esta poquita en la calle y por no dejarse quitar la panela de ASOPACO el intermediario la recibe 10 o 20 mil pesos más que la asociación. Algunas veces la gente es para allá y

para acá, la asociación sirve (Trecho de entrevista: Carlos Ciro, socio ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

Además de ASOPACO contribuir con el mejoramiento de los precios en el municipio, también la asociación está tratando de generar alternativas para el mercado, a través de nuevas presentaciones, tal como ha ocurrido con las panelas de diferentes tamaños al tradicional, la panela pulverizada y las formas de corazón que han cautivado en la asociación, permitiendo el mejoramiento de los precios en el mercado.

Ayer tuvimos encuentro de las cooperativas de los municipios, hablábamos que los precios debemos ponerlos nosotros mismos. En nuestro caso el producto que nosotros sacamos lo tenemos encargado todo, nosotros les decimos a cómo sale y ellos (compradores) nunca se niegan a pagarlo. En estos momentos a 86 mil pesos la caja de corazones de 24 pares, la redonda entre 68 y la bolsa 70, nosotros estamos muy bien, con el producto y a buen precio y no tenemos que negociar (Trecho de entrevista: Robeiro López, socio ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

También con ASOPACO, se podría enlistar las múltiples formas de gestionar que han tenido a lo largo de su historia y su relación con las instituciones, que no es el caso que aquí se pretende, se trata más bien de reconocer que quienes han representado la organización han consolidado una relación profunda con la institucionalidad en todos los niveles, desde el nacional hasta el local con una fuerte confianza en el sector. Para el caso tomamos aquí dos de los ejemplos a nivel nacional y en el local descrito por los propios socios en el nivel nacional y departamental.

En ASOPACO hicimos un proyecto de alianzas para el Ministerio de agricultura de 70 ha de caña para 70 socios, vinieron los de secretaria de agricultura, ellos salieron aburridos, nos los llevamos para una cafetería los de la directiva, vamos a hacer otra reunión, iniciamos a convencer a la gente y hay si se animó la secretaria de agricultura, les comentamos que el municipio aporta tanto, la cooperativa tanto y todos los socios animados, cuando fue la clausura, la secretaria decía que nos iban a poner a nosotros ASOPACO como ejemplo en Antioquia. Coordinando muy bien todo, pero es una lucha. Con PRODEPAZ, con acción social y la gobernación (Trecho de entrevista: Carlos Ciro, socio ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

[...] si una entidad aporta algo para nosotros, nos lo dan en materiales, nos aportan plata y son de mucha confianza, son la administración y con la cooperativa son como unos padres para nosotros, don Alirio el director de la cooperativa, si nosotros les pedimos ayuda nunca se niega. En la vida las cosas no son fáciles y hay que sabe pedir y es muy maluco, pero uno está en el cuento y uno no va a tener nada; al principio nosotros éramos muy tímidos, pero ahora con los socios nos tomamos la tarea de hacerlo nosotros, nosotros recogemos fondos para el arreglo de carretera, nosotros aportamos tantos millones, hablamos con la cooperativa y el municipio, ellos aunque estén sin recursos ellos dicen que no se pueden negar ante la iniciativa de la comunidad,

debemos mirar desde nosotros mismos (Trecho de entrevista: Robeiro López, socio ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

A Pesar de esta relación, y la dinámica propia que le imprimen los socios a este proceso institucional, todavía se percibe que hace falta un camino que se necesita fortalecer, especialmente cuando algunas instituciones como la Secretaria de Agricultura de la Gobernación de Antioquia y otras perciben la producción de una manera lineal y la comparación donde las condiciones económicas son consideradas como las que marcan el rumbo de todos los procesos.

[...] se tiene un problema en el Oriente, el trabajo de la panela es el más rezagado en producción y en modernización, usted habla de otras regiones como el nordeste porque es el área que más produce, occidente eficientes, nordeste y suroeste hacen inversiones, el oriente no se ve moverse, no sabemos si es porque las cañas de esta región han sido las más atropelladas por el conflicto armado, eso hay que decirlo, no los ha dejado pensar en su modernización de los cultivos y de las agroindustrias, usted ve y no tiene los mayores rendimientos , no hay proyectos asociativos buenos, son muy individuales, se quedó rezagado, se ha fijado más en modernizar sus centros urbanos, anillos viales y turismo, algo del café, pero la industria panelera poco; se han hecho grandes inversiones por ejemplo PRODEPAZ pero se quedaron, no vemos grandes cosas con estos proyectos para incrementar los rendimientos (Trecho de entrevista: Gloria Viviana Escobar, Secretaria de Agricultura de la Gobernación de Antioquia, febrero de 2017).

El territorio dulce en lo relacionado con las organizaciones sociales que le imprimen este carácter, es cierto que existe una fuerte motivación por las disputas en el caso del agua marcados desde los procesos históricos antes descritos, pero al mismo tiempo se levanta en el territorio una fuerza de organizaciones tanto desde los derechos humanos, desde la reivindicación de las riquezas del agua, pero también el territorio dulce está siendo permeado por un procesos de (re)territorialización a través de la alimentación y es el caso de lo que ocurre con las asociaciones de panela, como es el caso de ASOPUNGRA Y ASOPACO que han sido menos visibilizadas y ahora hacen parte de esta tesis.

Se podría decir que el mundo de las demás organizaciones de la región del oriente de Antioquia constituye aspectos similares, una parte con esfuerzos por construir sus propias propuestas, interactuar con instituciones y todo un repertorio de creatividad para continuar adelante.

2.3 METODOLOGÍA

Hasta este punto del trabajo se ha dado cuenta que no es solo el agua o las hidroeléctricas, se trata de distintos mundos de vida que pueden ser abordados y discutidos considerando las transformaciones del territorio con los cambios sociales, la agricultura y la alimentación, se dejar de lado el proyecto estructuralista y la confrontación, para pasar a las prácticas sociales de los actores en la construcción del proyecto social.

De este modo una forma de responder a estas preguntas propuestas en esta tesis, es a través de una descripción más profunda sobre como los productores de panela se establecen, como funcionan en lo cotidiano y como dan vida a esta iniciativa de la producción alimentaria. Se tiene presente que las relaciones establecidas entre los actores y los objetos representan dinámicas altamente complejas que con la simple modernización no se alcanza a dar cuenta. Los actores que están integrados a este proceso del cultivo de la caña y la producción de panela para la alimentación atesoran un proceso de construcción de saberes, que permiten identificar que se trata de territorialidades ensambladas; que es fundamental entender como estas transformaciones sociales y agrícolas inciden en esta situación. Tratar de entender el potencial de los actores que se integran como productores de panela, despuntando valores, discursos, dominios y significados con lo que las teorías pueden tener importantes contribuciones.

La Perspectiva Orientada al Actor (POA) puede resultar ser fundamental en contextos Colombianos, tal como ha ocurrido con su surgimiento en Latinoamérica, tiene contribuciones centrales para estudios que se dedican a explicar respuestas distintas que dan los actores heterogéneos afectados por circunstancias estructurales similares y en condiciones que parecen relativamente homogéneas (LONG, 2007). No en tanto, para esto es necesario romper con la visión universalista y uniforme de desarrollo global, percibiendo este a partir del análisis localizado de las asociaciones y ligaciones que envuelven valores de bien-estar (ARCE, 2015). O sea, la perspectiva propone que el desarrollo sea percibido como un bricolaje de condiciones biológicas, socioeconómicas, culturales y ambientales, permeado por elementos cosmopolitas que

consideran tanto los procesos de intervención externa como de creatividad interna (ARCE, 2015).

La teoría de la multiplicidad, resultar ser fundamental, una vez que se reconoce que los actores tienen la capacidad de dar respuestas diferentes a las condiciones estructurales similares. La multiplicidad tiene en cuenta componentes heterogéneos, los encuentros y la creación de líneas de fuga, se trata de tener un acercamiento con la multiplicidad de territorialidades. La teoría de ensamblajes, trata en todo caso de prestar atención a la combinación de diferencias como tal, sin cancelarlas por la homogenización, prestar atención a las diferencias puede permitir el desarrollo potencial de la materia, dando lugar a los ensamblajes heterogéneos. Se trata de dar a conocer una complejidad irreducible del mundo.

Con lo identificado en el trabajo de campo, ha dado elementos para considerar, que la vida social nunca es única, pues los productores de panela encuentran formas alternativas de elaborar sus objetivos, desligándose de modos específicos de acción y dando razón a su comportamiento, por esto una interpretación teórica de acción social la he tratado de integrar, además de las consideraciones y de la habilidad de conocer, en la conciencia y en las intenciones, también ha sido necesario considerar los sentimientos, las emociones, las precepciones, las identidades y las continuidades de los agentes a través del espacio y del tiempo (LONG, 2007).

En este sentido los procesos alternativos de cambio social, tienen el potencial de desafiar sistemas dominantes aparentemente blindados con estructuras de control, están presentes en sus imaginarios, familias o comunidades o sean pertenecientes a procesos externos como industrias o estados burocráticos (ARCE; SHERWOOD; PAREDES, 2015).

Desarrollando, entonces, un enfoque crítico la investigación priorizó necesariamente las realidades cotidianas de las personas con la agricultura y la alimentación, como experimentan en sus hogares, en las ramadas y en los espacios que habitan. Al hacerlo, se enfatizó que el cambio social en la alimentación y la agricultura no es fácilmente guiado o diseñado por el Estado, la ciencia o el mercado, sino que es fundamentalmente matizado, contingente e impredecible.

Así, aunque los productores de panela u otros procesos similares puedan emerger como una reacción a institucionalidades y narrativas dominantes, la búsqueda fue por potenciales formas que subvierten los valores y normatividad vigentes, las que aparentemente se dan de forma propositiva, puesto que dedican sus esfuerzos a crear nuevos simbolismos, relaciones o materialidades. En este sentido, el trabajo realizado persiguió el refinamiento de la comprensión de un carácter constructivo de tales experiencias.

2.3.1 Procedimientos metodológicos

Reiterándose la centralidad en los actores, la investigación de carácter empírico recurrió a una “aproximación etnográfica” en primer plano, movilizand o múltiples métodos, de manera a garantizar la observación y documentación de aspectos objetivos y subjetivos. El trabajo de investigación involucró: conversas informales, entrevistas abiertas en profundidad, historias de vida, observación directa, observación participante, captación de imágenes, análisis documental, además de las revisiones de literatura. El registro de las informaciones colectadas se dio a través de diarios de campo y grabaciones de audio durante el contacto con los interlocutores con quienes se interactuó. El método etnográfico permitió percibir los actores sociales como participantes del proceso de modificación de su medio, develando los significados de sus acciones entendiendo que esta tiene formas particulares de pertenecer y de vivir sus propias realidades culturales y mundos de vida.

La aproximación etnográfica posibilitó lograr el estudio de “campos sociales concretos en momentos específicos” (DELEUZE; PARNET, 2002, p.135). Para la antropología, la etnografía está en el corazón mismo de la disciplina, sin embargo, se reconoce que la vinculación del marco conceptual con indagaciones etnográficas generó en esta investigación interesantes desafíos que algunos autores, tentativamente, denominan “etnografía conceptual” (BLANCO; ARCE; FISHER, 2016). Para Deleuze y Guattari (1994), existe un cúmulo de devenires continuos que el investigador interrumpe en momentos específicos, al intentar capturar ciertas dinámicas. Estos desafíos estimulan el diálogo interdisciplinario sin establecer conclusiones simples; al contrario, se reconoce la necesidad de añadir, como elementos

de análisis, complejidad, conexiones y más relaciones a la indagación, en vez de utilizar condiciones presupuestas de antemano (KOHN, 2007, p.14; LATOUR, 2005⁷ citado por: BLANCO; ARCE; FISHER, 2016)

En la postura de Liu (2013), la “etnografía conceptual”, conlleva posibilidades de generalización en antropología que no implica la extrapolación de propiedades de una escala inferior a una superior, sino desechar completamente la noción espacial de escala. Así, estas escalas no sólo se reflejan en la oposición global/local, sino también en nociones de raza, de justicia, de emociones. En la expresión de Liu (2013), las “escalas hermafroditas” son aquellas que mutan permanentemente, también han generado una revolución silenciosa de neo empirismo etnográfico contrario a las predicciones de muchos críticos de esta forma de generar conocimiento.

También se tuvo en cuenta a Rocha y Eckert (2008) quienes sugieren que la etnografía contribuye en la percepción de la realidad construida de los investigados de forma que se pueda reconocer las diversidades y singularidades de los fenómenos sociales para además de sus formas institucionales y definiciones oficializadas por discursos previamente legitimados por estructuras de poder (ROCHA; ECKERT, 2008). De otra parte, la observación participante fue importante, considerando que es un método que propone la participación del investigador en la vida de la comunidad de estudio y por eso permitió el acceso a los contextos en que los individuos están involucrados, bien como captar las prácticas habituales de los individuos (GIL, 1999). De esta manera logré involucrarme de modo ‘participativo’ en los procesos observados.

Para las historias de vida se tuvo en cuenta la elección de personas que han estado involucradas con la producción de panela. Considerando las observaciones del trabajo en el campo exploratorio, se identificaron algunos líderes de las organizaciones productoras de panela en los Municipios de Cocorná y Granada. Otro criterio para la elección de los contadores de historia de vida fue haber permanecido en el territorio durante el conflicto reciente de 1997 a 2003, en tanto que otros corresponden a

⁷ KOHN, Eduardo. 2007. *How Forests Think*. Berkeley: University of California Press; LATOUR, Bruno. 2005. *Reensamblar lo social. Una introducción a la teoría del actor-red*, Manantial, Buenos Aires, 390 pp.

personas que abandonaron el territorio huyendo de la guerra y retornaron nuevamente sus actividades.

Una vez elegidos los narradores se recurrió al método de historia de vida en su modalidad “tópica” tal como describiera Moreira (2002). Tópica porque al emplearlo, permitió un enfoque en determinados aspectos de estas historias, tales como aquellos aspectos relacionados con las territorialidades y la producción alimentaria. En este sentido Meneghel (2007), las historias de vida permiten, más que dejar ver la verdad, posibilitan la aprehensión de determinadas particularidades difícilmente imaginables por el investigador y hasta el propio narrador. Escoger historias de vida significó también captar narrativas. Estas, constituyeron reelaboraciones de las experiencias de los narradores que les permite, además de recrear, resignificar lo vivido. Se realizaron ocho historias de vida visitando igual número de trapiches, provocando momentos de conversaciones colectivas con las familias tratando de no parecer extraño ni inoportuno.

Este posicionamiento metodológico relacionado a las precepciones y registro de lo cotidiano de la investigación (y de los investigados) no puede prescindir del apuntalamiento sistémico de los mismos. En esta dimensión, el diario de campo fue uno de los métodos más básicos, consistiendo en la anotación diaria de informaciones sobre las observaciones, eventos y el desarrollo de la investigación, además de permitir el registro del contenido reflexivos y analítico durante la colecta de datos (ROSE *et al.*, 2006).

En acuerdo con lo mencionado anteriormente, se realizó un acercamiento con productores de panela de dos municipios como son Cocorná y Granada (Figura 1), buscando para cada caso a partir de su contexto específico, su trayectoria y analizando vínculos socio-materiales, continuidades y discontinuidades en los procesos. A pesar de que se definieron estos dos municipios, en algún momento del trabajo de campo, nos integramos con otro municipio como fue San Luis, considerando que cuando hacia el trabajo de campo en Granada fue posible realizar una visita de vecinos del municipio de que nos dio algunos elementos.

Todavía, y siguiendo la orientación teórico metodológica de esta investigación, se trató de realizar un periodo de campo que contribuyó a dar prioridad a productores de los municipios antes mencionados, pero sin dejar el panorama de la subregión, con

el fin de no dejar de lado el contexto en que están integrados los actores que componen el universo.

El punto de partida de la elección de los interlocutores ha sido el principal criterio que hizo parte de las asociaciones de productores de panela en los municipios, pero fue relevante establecer otros contactos con personas que actúan de forma diferente en relación con las asociaciones. En este sentido, fueron tenidos en cuenta para la selección, criterios como edad, profesión, integración voluntaria y tiempo de participación en las asociaciones para delimitar el universo de informantes analizados. Igualmente se identificaron las instituciones que se han integrado con el proceso de la producción de panela en la región con aportes de proyectos y acompañamientos a productores. En la Tabla 2 se presenta un listado de los productores e instituciones con los que se tuvo contacto directo.

Tabla 2. Elección de los interlocutores asociados a la producción de panela en los Municipios de Granada, Cocorná e instituciones

MUNICIPIO	ORGANIZACIÓN A LA QUE PERTENECE	NOMBRE
Cocorná	ASOPACO Productor	Carlos Ciro
	ASOPACO Productor	Darío Restrepo
	ASOPACO Productor	Vicente Pineda
	ASOPACO Productor	Robeiro López
	ASOPACO Productor	Amado Atehortua
	ASOPACO Técnico	Guillermo Ríos
	Adiestradora ASOPACO	Luci Martínez
	ASOPACO Técnico	Patricia Valencia
	ASOPACO Técnico	Fabio Zapata
Granada	ASOPUNGRA Productor	Javier Gallego
	ASOPUNGRA Productor	Enrique Zuluaga
	ASOPUNGRA Productor	German Parra
	ASOPUNGRA Productora	Idalí Gallego
	ASOPUNGRA Productor	Marco Noreña
	ASOPUNGRA Productor	Ferney Aristizabal
	ASOPUNGRA Productor	Elkin Aristizabal

MUNICIPIO	ORGANIZACIÓN A LA QUE PERTENECE	NOMBRE
	Productor Panelero	Alcides Quintero
	Productor Panelero	Libardo Arcesio Duque
	Trapiche Los medios	Rosa Restrepo
	Productor Panelero	Jaime Salazar
	Productora Panelero	Yolanda García
	Productor zona fría	Francisco Gómez
	ASOPUNGRA Técnico	Jaime Horacio López
	ASOPUNGRA Técnico	Julián Atehortúa
	ASOPUNGRA Técnico	Alejandro Gómez
	Municipio de Granada Técnico	Omar Zuluaga
	Ingeniera Agrónoma	Angie Arredondo
	Historiador	Francis García
	Historiador	Mario Gómez
	Escritor	Jesús Tadeo Duque
	Historiador	David Restrepo
	Trabajadora Social	María Victoria Aristizabal
	COOGRANADA	Paola Zapata
San Luis	ASOPROPAES	José Botero
Instituciones	DPS	Liliana Vargas
	DPS	Andrea Cardona
	Gobernación de Antioquia- Técnica en panela	Gloria Viviana Escobar
	Naciones Unidas Proyectos productivos	Milena Gonzales
	PRODEPAZ	Mariana Soto
	Socya- Aliados por el desarrollo	Aleyda Cifuentes
	FEDEPANELA	Dinora Bedoya
	SENA instructor emprende Rural	Andres Ruiz
	Empresa Comercializadora internacional CIDECOLOMBIA	William Castañeda

Finalmente un aspecto en lo metodológico y que tuvo relación con los ensamblajes, corresponde a la identificación de la relación de entidades humanas con los objetos, en este caso el proceso etnográfico permitió entender cómo se da esta relación en la medida que se trata de agrupar sujetos humanos en diferentes escalas desde el individuo tal como se mostró en la tabla anterior, que involucran sus familias, sus organizaciones, hasta el total de la región del Oriente Antioqueño, pasando por las comunidades en su veredas. Es fundamental tener en cuenta que no se trató de una sumatoria de agencias individuales, ni una totalidad, sino un espacio de interacción y de entrelazados permanente entre lo individual y lo colectivo. Se partió de entender que cada productor y familia contiene numerosas experiencias y diversas representaciones de individuos y colectivos, que emergen de sus interacciones y de las múltiples acciones recíprocas que tienen con el exterior. Estos entramados contienen procesos permanentes y simultáneos de segmentación, articulación y rearticulación, que conviven con dinámicas de fricción, fragmentación y fuga emergentes de relaciones de exterioridad y experiencias diferenciadas de los individuos.

Se trató en todo momento de identificar las diferentes narrativas y de lo variable en los discursos, para entender los cursos, acuerdos, tensiones y contradicciones que objetos como la caña de azúcar en la producción de panela han impulsado a los productores de esta zona de Colombia en sus mundos de vida.

Tratando de dejar de lado las dualidades y de relaciones entre sujeto y objeto en forma estática, se trató de entender la importancia de los objetos como nuevos elementos de interacción humana que contribuyen a la emergencia a la generación de procesos de identidad, de agencia y de nuevas relaciones con institucionalidad.

3 LA RAMADA EN LA RETERRITORIALIZACION ALIMENTARIA

Este capítulo propone un primer acercamiento con los actores, materialidades y contingencias en la trayectoria de la producción de la panela y como han contribuido en la desterritorialización y (re)territorialización de los campesinos en la región. Teniendo en cuenta el recorrido metodológico mencionado, este capítulo se orienta por algunas indagaciones. ¿Cómo se pueden identificar diferentes actores, materialidades y procesos de (re)territorialización?, ¿Cómo los procesos de territorialización y reterritorialización se relacionan con las transformaciones sociales y alimentarias a lo largo del tiempo? y también ¿existen emergencias de otras territorialidades?

Un primer apartado da cuenta del surgimiento de “la ramada”, aunque actualmente tenga varias denominaciones o formas de nombrarla. La ramada se convierte en un espacio de encuentro de los campesinos y la caña, constituyendo un hecho alimentario de larga duración. En la segunda parte del capítulo se considera la ramada como el espacio que da vida a la producción del alimento y que interactúa con diversidad de objetos que permanecen en el tiempo como es el caso de los hornos, pero también se transforman con mayor dinámica como es el caso de los molinos. Finalmente, en la tercera parte del capítulo, se trata la ramada en el cuidado de las familias y el autoconsumo.

3.1 SURGIMIENTO DE LA RAMADA Y SU RELACIÓN CON LA CAÑA

En la búsqueda de encontrar el origen del término ramada y su diferencia con trapiche e ingenio, los cuales fueron apareciendo a medida que interactuaba con diferentes personas, encontré, para empezar, que la ramada no está asociada a la producción de alimentos, en tanto que existe más información del trapiche o del ingenio de azúcar. Según la lengua castellana o española, un trapiche es un ingenio de azúcar (COVARRUBIAS, 1611⁸ citado por: SALDARRIAGA, 2017), pero según Rodríguez (2004), existe diferencias entre uno y otro, las cuales se centran en la fuerza de

⁸ COVARRUBIAS HOROZCO, Sebastián. Tesoro de la lengua castellana o española. Madrid: Luis Sánchez, 1611.

tracción, en el tamaño, en el valor y en la capacidad de producción. En el ingenio, el agua movía la molienda; en el trapiche, la fuerza animal (RODRÍGUEZ, 2004). El ingenio valía en el siglo XVI, según las estimaciones del comerciante Florentino Galeoto Cey, tres veces más que el trapiche y es esta misma proporción producía ganancias (CEY, 1994). Por lo anterior, y como una primera aproximación, se puede decir que, el nombre del espacio donde se produce el dulce está asociada a forma en que se obtiene.

El nombre “ramada”, encontrado en diccionarios, se define como, un cobertizo hecho con ramas de árboles. Pudo ser el originario de los indígenas que habitaban la región del Oriente Antioqueño y que tratando de protegerse de la intemperie solían construir techos cubiertos de ramas o de hojas de palmas, principalmente por su mayor resistencia, al igual que los hacían con sus casas. Los arrieros fueron parte central en la constitución de la ramada, puesto que este se convierte en un espacio que habitan y que incluso actualmente lo hacen a través de los caminos que recorrieron y recorren. Las construcciones de las ramadas entonces son el resultado de cuatro palos cubiertos de hojas que construyen fácilmente, que permiten protegerse en zonas más boscosas y pasar la noche, como lugares para escamparse de las lluvias y hasta para permanecer en las noches o tomar en algunos casos un descanso en las largas jornadas que debían enfrentar sus caballos en el transporte de sus diferentes productos. Escuché de uno de los técnicos: *“La ramada la he escuchado como una forma en que la gente hace un techo para escamparse”* (Trecho de entrevista: Julián Atehortúa, Ingeniero Ambiental, Municipio de Granada, enero de 2017).

También la ramada pudo constituirse en lo que más adelante recibió la denominación de “fonda”, la cual ha sido característica de las celebraciones, a través de establecimientos ocasionales que expresan una identidad campesina en torno de la comida, el baile y la alegría.

Sin encontrar mucha literatura, la ramada se podría decir que adquiere una forma de “sociabilidad” propia de los pobladores rurales. De esta forma la ramada más que sólo un espacio físico, es un lugar de encuentro, de refugio, que se convirtió en un espacio para diversión, que expresa una identidad de raigambre campesina. Además de constituir un lugar de entretención esporádica, las ramadas han sido el escenario de

diversos eventos, lúdico o religioso, dada la facilidad con que fueron levantados. Al igual que otras instancias de esparcimiento, estas reuniones populares eran amenizadas con música, canto y baile y en ellas era infaltable el consumo del alcohol entre el campesinado.

Actualmente, en la región la ramada es nombrada de distintas formas: entable panelero, trapiche, sin embargo, para la mayoría de quienes habitan, sigue siendo ramada, ésta hace parte de su proceso tradicional integrado a sus antepasados y que sigue siendo los espacios de encuentro para la producción del dulce.

Quando yo crecí siempre le llamaba ramada en el vocabulario de nosotros, la palabra trapiche nos la trajeron de afuera y la ramada es de nuestros abuelos (Trecho de entrevista: Idalí Gallego, socia ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

La ramada es el sitio donde la gente comparte alrededor de la panela, cuando están trabajando, como a las tres de la tarde, dejan las labores en la finca, la gente va a conversar con los amigos y a comer panela; cuando no había luz era el sitio de la fogata. El punto de encuentro se ha perdido, pero la panela es el centro de nuestra alimentación, se sigue yendo a comer panela, a que le presten la panela mientras el otro muele, es una dinámica que no se pierde (Trecho de entrevista: Julián Atehortua, Ingeniero Ambiental, Municipio de Granada, febrero de 2017).

Donde hago la panela tiene distintas formas de decirle, yo llamo la ramada “mi ramada” y otras gentes les llama el entable panelero, o trapiche. Nosotros llamamos la ramadita porque es donde sacamos cinco cargas de panela en el día (Trecho de entrevista: Alcides Quintero, productor de panela, Municipio de Granada, enero de 2018).

Tal vez las ramadas más antiguas son recordadas por algunas de las personas mayores con quienes tuve algunas conversaciones y denominaban a estas una “ramada de astilla”, para este momento las casas al igual que las ramadas estaban construidos con los recursos que se ofrecían naturalmente en la región y el techo de estas ramadas eran construidos con astillas.

Teníamos una ramada que se llamaba “ramada de astilla”, cuando eso no había el modelo de la teja de barro, pero si mucha madera fina como el roble. Se cortaba un palo redondo y se iba sacando la astilla con un hacha, y quedaba parejito, con el hacha lo van cuadrando hasta nivelarla, después comienzan arriba y lo van poniendo en escala para que el agua no se meta, era la teja anterior, algunas casas se hacían con esta astilla, pero los más pudientes. Después pusieron la ramada con teja de barro, mi papa cuenta que fue dura la cargada de la teja desde Tafetanes, era en bueyes y los caminos eran muy malos (Trecho de entrevista: Enrique Zuluaga, Socio ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

El diseño de las ramadas en sus techos y espacios también tenía, y sigue teniendo en cuenta, los espacios necesarios para que en su interior se desarrollaran las tareas de la mejor manera y darle una protección a las cosas que se integran a ella. Además de cuatro palos, ahora la construcción fue adquiriendo una mayor complejidad en sus partes y sus tamaños.

Las ramadas eran las mismas que las de ahora, tiene una solera que son las dos vigas principales, las dos primeras que montan y sobre ellas van las cuatro vigas, sobre las vigas van las cintas y luego el caballete y luego los limatones para entejar. El grandor de la ramada depende de cómo se molía, llevan palos muy grandes para que pudiera girar el caballo, se necesitaba especio para la balanza que arrastra el caballo. Entre más larga fuera la balanza, más blando el trapiche, pero mientras más cerca más duro es el trabajo, porque si va a palanquear una piedra es mejor con una palanca grande (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, Productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

Para este momento las ramadas tradicionales habían iniciado un proceso de conexión con la caña de azúcar. Para esta integración con las ramadas del Oriente de Antioquia, la caña debió pasar por un largo camino que inició en Asia, pasó por Europa y luego por la Península Ibérica (SANTAMARÍA; GARCÍA 2005). Durante el descubrimiento de América fue introducida al nuevo mundo desde las Antillas y llegó, por vía fluvial a través de los ríos Magdalena y Cauca, al nuevo Reino de Granada (hoy Colombia, Ecuador, Perú y Venezuela), en el siglo XVII fue introducida al Departamento de Antioquia.

La llegada de la caña dulce y de la industria relativa a su transformación en azúcar o productos derivados, transformó paisajes productivos en vastas regiones del continente, pues se dedicó mucha tierra, aguas y mano de obra a esta empresa tan rentable y tan agotadora. A la par, se transformaron las prácticas de consumo del mundo occidental, porque la abundante disponibilidad de azúcar a partir de del siglo XVI hizo disminuir el costo, que la hizo cada vez más asequible y más presente en la dieta (MINTZ, 1996). Esta presencia ocasionó, entre otras cosas, que el azúcar reemplazara la miel como el principal endulzante y que, poco a poco, el azúcar dejara de considerarse un producto medicinal para volverse un componente cotidiano de la alimentación de todos los grupos de la sociedad (HUETZ DE LEMPS, 1996).

Fue desde finales del siglo XVI hasta finales del XVIII, que la producción azucarera en el Reino de Granada, estuvo dedicada a abastecer la demanda interna, la

mano de obra principal era aportada por indígenas y africanos esclavizados. La mayor frecuencia de trabajo indígena se encontraba en trapiches con una producción más modesta que los ingenios, donde la mano de obra mayoritaria era de origen africano (SALDARRIAGA, 2017).

La caña de azúcar ha sido desde el período colonial un producto importante en la economía de la región Antioqueña. Este alimento ha sido colonizador de tierras, se asoció a la esclavitud minera y se arraigó profundamente en la historia de la esclavitud y la realización de actividades intensas de extracción agrícola, además de asociarse a la conservación de alimentos y el desarrollo de grandes comercios multinacionales (URIBE; ÁLVAREZ, 1998).

Desde el siglo XVIII, los jesuitas tenían en Antioquia sus haciendas, en estas habían cultivos y trapiches con tracción animales, trabajados por los afro-descendientes esclavos; desde temprano se constituyó como un producto básico en la alimentación de los esclavos dentro de las haciendas y en la alimentación de cuadrillas mineras, desde allí se generó registros de su procesamiento en mieles, azúcar y raspadito, para las minas y los habitantes de la ciudad central de Santa Fe de Antioquia (SALDARRIAGA, 2017).

Otra forma de apropiación se dio al adoptar el trabajo en el “trapiche” como granjería propia, es decir, cuando los indígenas se volvían propietarios del entramado azucarero y vendían los productos en beneficio propio. No es sorprendente que en la mayor parte de los casos se trate de trapiches de rueda o manuales, de producción muy limitada. Tal vez lo sorprendente, es que la mayoría se encontrara cerca de zonas con minería. Por el tamaño y la capacidad, se limitaban a producir botijas de miel, conservas de frutas y guarapos. Llevaban los productos a vender a los vecinos de la ciudad, pero sobre todo a los mineros, especialmente los negros, que compraban dulces y embriagantes que daban sabor a sus vidas (SALDARRIAGA, 2017).

Al incorporarnos en el oriente Antioqueño, no aparecen registros históricos que den cuenta de la presencia de ingenios o grandes explotaciones de caña para la producción de mieles o panela, es posible que la baja densidad demográfica de los pueblos indígenas, no permitió a los encomenderos de la zona establecer bastantes trapiches de tamaño medio, y por esto se popularizó el de rueda o manual. Asimismo,

los mercados a los que se podían llevar los productos tenían cierto movimiento, pero no eran grandes centros que hicieran rentable comprar esclavos con miras a tener un trapiche o incluso un ingenio que produjera regularmente. Por lo tanto, este tipo de propiedad pequeña, con un margen de ganancia rentable, se ajustaba bien al trabajo artesanal indígena, además, no implicaba una inversión muy alta y era un modelo simple de imitar y de reparar (SALDARRIAGA, 2017).

Este producto participó de la colonización agrícola del Valle de Aburra y estuvo presente en los procesos de poblamiento de la región durante los siguientes siglos. La historia de la caña en esta región del oriente, se traduce a 1880 cuando el presbítero Jorge Ramón de Posada fue nombrado cura propio del Municipio de Marinilla en 1787, su curato (parroquia) comprendía los territorios que hoy ocupan Aquitania, Canoas, El Carmen, Cocorná, Granada, Guatapé, San Carlos, San Luis, San Rafael, El Santuario y Marinilla. Fue este cura quien llevo la caña de azúcar al Municipio de Cocorná, desde el Municipio de Envigado, les enseñó a sus habitantes a cocinar la miel de modo que sirviera de producto final para la elaboración de panela.

[...] a La Peña (Cocorná) fue la primera caña que llegó al oriente, fue un padre que sembró la primera mata de caña en la vereda, la llaman “hortali”, es una caña muy gruesa muy jugosa y muy bonita, todavía la tenemos. Cuando mi papa compro la finca, hay estaba, daba una panela amarillita, se ha ido acabando y no retoña mucho son solo dos o tres cañitas en toda mata, en cambio como ahora todos queremos producir, pero la conservamos, eso es una reliquia para nosotros (Trecho de entrevista: Amado Atehortua, socio ASOPACO, Municipio de Cocorná, febrero de 2017).

En el Oriente comenzó a plantarse acompañado de productos de pan coger, los pequeños propietarios dedicaban espacios pequeños de los predios al cultivo de la caña de azúcar. Esta producción ha estado asociada principalmente al maíz, al frijol y otros productos como arracachas, plátanos, yuca y café. Algunos campesinos lo produjeron para su consumo y como alternativa comercial las panelas y mieles.

La caña de azúcar se constituyó como una renta, dentro de la producción local; en el artículo del Boletín de Estadística de Antioquia (1918), se mencionó algunos de los riesgos de pérdida que existieron en esta empresa durante este periodo debido, según el documento, las variaciones de precios del producto de primera necesidad, comparándolo con el maíz en el orden de importancia económica ocupando el tercer lugar por debajo del café y del maíz.

El cultivo se propagó con tanta rapidez que pronto en la región fue el centro de producción y surtido obligatorio. El centro por excelencia de la panela fue el caserío del Choco, por la salida a Santuario y la ciudad de Medellín, en este sitio convergían las ventas de panela de los municipios de Cocorná y Granada. Algunas personas señalan que los días viernes podían salir cuatro o cinco camiones para la ciudad de Medellín cargados de panela. De forma similar se describe el caserío de la Quiebra en Granada.

Con lo encontrado hasta este momento, se ha comprendido que el hecho alimentario local en un producto como la caña de azúcar, tiene en cuenta los referentes de su producción, comercialización y consumo, tratando de articular la cadena de larga duración que ha permitido la permanencia y reinterpretación de este producto en la sociedad. Pero no se debe olvidar que estos componentes se constituyen en una parte de la identidad y el testimonio de diferentes procesos históricos de la localidad y de la región en general.

El sistema alimentario que se articula alrededor de este producto nos muestra diferentes aspectos de la sociedad que recrea en el alimento sus prácticas cotidianas, donde se produce parte de la cultura y se forman los gustos y necesidades; la siembra de caña de azúcar es el testimonio de una empresa que nace para suplir las necesidades energéticas de unos grupos humanos de trabajo organizado, que en el transcurrir del tiempo reinterpretan y hacen uso de una empresa agrícola vital para las demandas energéticas, al tiempo que estrechan y transforman sus relaciones con el alimento.

3.2 LAS RAMADAS DANDO VIDA A LA ELABORACIÓN DEL DULCE

La ramada se convierte en el espacio que da vida a la producción de alimento, que endulza la vida de los pobladores de la región y que interactúa con diversidad de objetos, algunos de ellos con mayor transformación en el tiempo. Dentro de la ramada son muchos los objetos, están el molino, el horno, las bateas, el remo, las espátulas, el coco, las gaveras, los cedazos todos esenciales en la elaboración del dulce. Uno de estos objetos y que ha sufrido profundas transformaciones lo constituye el molino de la caña, como artefacto para la molienda de las cañas. En este aparte daremos a conocer

cómo fue su incorporación dentro de la ramada, y su transformación en el tiempo, en el caso del horno será tratado más adelante en el próximo capítulo dada la importancia en los saberes y las prácticas que han sido emprendidas y perduran hasta ahora, el demás artefacto se podría decir, subsisten hasta la actualidad, sin grandes transformaciones.

Según Raimond (1996), el molino más antiguo es el de piedra, sin embargo, no se han encontrado registros de su existencia el Oriente Antioqueño, como si se encontró en otras regiones. En la región de estudio, para la extracción del dulce han operado diferentes formas, desde extraerlo hirviendo trozos de caña, hasta la molienda en la que han funcionado diferentes tipos de molinos; unos manuales, los cuales podrían ser de fabricación artesanal con los propios recursos maderables de la región; unos movidos por el agua a través de una rueda hidráulica, otros por tracción animal con masas de madera o de hierro y recientemente las maquinas con motores. En sus formas iniciales se describen de la siguiente manera con uno de los historiadores con quien conversábamos.

La gente vivía muy mal, pelaba la caña y le sacaba el guarapo cocinándola, así era como se hacía, luego se inventaron el “mata yernos” de madera con la mano (Trecho de entrevista: Mario Gómez, Historiador, Municipio de Granada, enero de 2017).

En Antioquia algunas de las primeras tecnologías agrícolas se produjeron quizás fue el molino más primitivo sea conocido como “quijada” o “cumbamba”, este sistema opera en un tronco de madera, la caña se machaca y medio exprime con la articulación de otro madero que exprime la caña, simulando una quijada, esta forma de obtener guarapo aporta suficiente para tomar o hacer melados.

Otro trapiche que se elaboró a partir de madera, y todavía se encuentran en la región tiene diferentes nombres como “mata yernos”, “amansa yernos”, “mata gente” o “comegente” todos enfocados en la fuerza humana que era necesaria. Consiste en dos cilindros de madera, no lleva clavos, tornillos o alambres ni objetos metálicos alguno y se usaban algunas amarras con bejucos resistentes. Su extracción es muy baja y para accionarlo requiere un sostenido esfuerzo humano pues es necesario repasar hasta dos veces el bagazo previamente retorcido para extraer los jugos, este molino tiene su denominación en la medida que las familias donde se encontraba la novia era aprovechada con los yernos en la molienda de la caña y era como una forma de

probarlos si eran fuertes para el trabajo, de esto dependía si lo aceptaban o no en esta familia.

Se inició con el “amansa yernos” o “mata yernos”, esto último si le tenían mucha bronca al yerno, tiraban a mávalo, en la vereda El Algarrobo todavía se tiene uno, y ponen a hervir el jugo (Trecho de entrevista: Fabio Zapata, Técnico ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

Nosotros teníamos en la casa el “amansa yernos”, porque cuando se tenían muchachas bonitas en las casas el papa lo ponía a uno a moler. Unos jalan para acá y otros para allá, sacan guarapo, se pone a hervir y tenía uno para toda la semana. En la vereda no tenían trapiche porque es una molienda y es un trabajo muy duro, cuando es con pelusa no se dormía, esta no se ve, pero las manos se vuelven con una piquiña y ni se toque la cabeza porque se llena. Los únicos que molíamos éramos nosotros. La gente se fue dejando esto y se dedicó a la ganadería (Trecho de entrevista: Albeiro Cuervo, Líder Municipio de San Carlos, enero de 2017).

Figura 8. Amanzayernos



Fuente: Fotografía del Autor (2013).

Son pocos los datos que encontré sobre la evolución del “amansa yernos” antes de que llegaran los de hierro, sin embargo, en conversaciones con uno de los productores de panela nos enseña que se usaban masas de palo labradas y posiblemente con tracción animal.

Se molía con trapiches que hacían con masa de palo fue a mi papa, palos que se labraban y tocaba pasar hasta cuatro pases para sacarle el jugo. Cuando vine a este mundo era de hierro, en la vereda se tienen molindas que se molían hace poquito tiempo (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, Productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

La empresa del dulce, ha sido considerada como una de las pioneras en la organización e industrialización de la mano de obra debido a sus características de producción, articulando el monocultivo a un sistema manufactura (MINTZ, 1996). Para el año 1850 se tienen registros sobre la llegada a Colombia de los primeros molinos fabricados de hierro en los Estados Unidos (RAIMOND, 1996). El molino vertical de hierro inicio su fabricación en Colombia con la empresa productora en el departamento de Antioquia, con el nombre de Ferrería Amaga, la cual está construyendo trapiches desde 1865 (BETANCUR, 2003). Esta misma empresa produce las máquinas de hierro hoy, se denomina J.M Estrada, se considera de las más antiguas en Colombia y es objeto de críticas por algunos productores socios de ASOPACO.

Alguna vez hablaba con el único fabricante de máquinas del sector que se tiene acá en Antioquia que es JM Estrada y le criticaba el diseño de los trapiches, ustedes llevan 100 años fabricando trapiches y la innovación que han hecho es ninguna. ¿Qué pasa?, él me decía que pensaban que esta actividad iba a desaparecer, entonces nosotros ¿para qué le vamos a invertir a una actividad que va a desaparecer? Que sucedió, paso el tiempo y la actividad no desaparecía, las maquinas obsoletas por que no desaparecía, usted ponía a trabajar un trapiche y parecía una orquesta, de baja calidad con un ruido tremendo. En los últimos 20 años cambio el sector, nosotros esperando y mucha gente que esto se muera y se muera y nada que se muere y viene otros y nos abren espacio en el mercado, JM debió arrancar nuevamente a hacer desarrollo (Trecho de entrevista: Vicente Pineda, socio ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

Esta empresa en sus inicios logro producir el molino de hierro, convirtiéndolo en el más popular de los trapiches, casi toda la industria panelera incluso en la actualidad se conserva, de montaje sencillo y de eficiencia muy alta. Generalmente son movidos por tracción animal, pero algunos modelos tienen piñones en corona para adaptarles una rueda hidráulica o motor.

Nosotros con mi esposo teníamos solo una bestia, cuando teníamos que moler teníamos que pagar otro caballo, se iba y cogía caña él solo con un caballo, le ponía una caña, traía dos o tres arrobas y sacaba solo el mismo todo, en eso molía y no le faltaba la panela (Trecho de entrevista: Imelda Gallego, Productora de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018))

El uso de tracción animal representa un alto esfuerzo en el trabajo de la ramada, es cierto que todavía existen algunas ramadas con este tipo de mecanismo, pero muchas de ellas se han tratado de cambiar, sin embargo y aunque se ven las

ventajas de la máquina para algunos no ha sido posible, los recuerdos de este trabajo duro antes de iniciar la molienda también están presentes.

[...] nos tocaba unos momentos tan duros, usted levantarse a las tres de la mañana a coger el caballo y amanecer y sin poderlo coger, tres horas sin cogerlo, desde hay de tanto se le vino a la idea de hacer un corralito para encerrarlos y echarle cuidado para coger el animal. Eran normalmente dos caballos, uno mansito y otro arisco y el arisco hace correr al mansito, nadie lo cogía (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, Productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

[...] con las bestias que tenía, una mañana arranque a moler a las cuatro de la mañana yo solo y se me quedo el cilindro vacío y se agarraron esos animales a voltear y uno a correr detrás de ellos, la balanza se salió del cabezote y como por un lado se metieron y salieron para afuera voliendo pata y los lazos llenos de puros miao y la familia pequeña todavía y me tocaba a mí solo de todo. Esa bestia de tanto patiar los codos se le hincharon, resulta que sacaron la balanza para afuera y los montones de caña los atajaron. Los solté de los lazos, los amarre, cuando me alzo la balanza solo y lo monte, después las bestias organizarla una por una y cuando estaban amarradas para largarlas poner una caña. Cuando era con bestia la gente aprontaba caña, llegaban las seis de la tarde y algunas veces a las 10 de la noche arriando bestias, nos cogía las 12 de la noche sin poder terminar (Trecho de entrevista: Enrique Zuluaga, socio ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

[...] se saltó al trapiche de hierro vertical, el que tenían uno de estos era rico (década de los ochentas), llevan un palo atravesado que lo pegan de las mulas y lo ponen a circular y a dar vueltas. Unos animales que se maltrataban, y esto permitió concebir la mecanización de estos trapiches, y se tenía el lema de "humanizar el trabajo", era tan duro como para la persona como para la bestia. Surge la idea de ASOPACO de iniciar este proceso. Cada familia buscaba y decía, es que así no se pierde el mercado, las condiciones infrahumanas, las condiciones de asepsia, las condiciones del mal empaque, en fin se tenían todas las deficiencias que usted quiera, se tenían solo cuatro trapiches grandes, se tenían 18 a 24 horas de trabajo, infrahumana, continuo trabajo con agotamiento de las personas y los animales y con rendimientos de 3 o 4 cargas de panela en hasta 24 horas, era supremamente difícil, la producción caía a manos de intermediarios, era el que fijaba el precio a lo que le quisieran pagar (Trecho de entrevista: Fabio Zapata, Técnico ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

Hasta hace dos décadas, el molino de hierro vertical se adaptaba a las ruedas hidráulicas, la región tenía este tipo de mecanismo con el aprovechamiento de sus riquezas hídricas y sus fuertes pendientes. En una de las veredas La Cascada del Municipio de Granada, se registran todavía vestigios de esas ruedas movidas por agua que funciona hasta mediados de los ochentas, al igual que en el corregimiento de Santa Ana donde se encontraron dos ramadas con rueda pelton; también en el municipio de Cocorná, para esta misma década se contaba con cinco ruedas pelton, pero este tipo de infraestructura no permaneció en el tiempo.

Este tipo de molino de hierro también fue adaptado a la tracción, aunque en la actualidad permanecen algunos de ellos, una constante en las conversaciones que aparecían, daban cuenta del cambio de los molinos de tracción animal a las máquinas con motor, especialmente en las últimas dos décadas. Todos coinciden en que el cambio favorece a todos, y cada uno ha utilizado diferentes vías para avanzar. El rumbo de los proyectos que las instituciones han financiado, es uno de estos caminos para la mayoría de los productores.

Montar una ramada, es casi que imposible, es imposible. En nuestro caso fue necesario el proyecto, porque los recursos que uno tiene no le dan para hacer una ramada como estas. Como salió este proyecto, una vez me llamaron aquí, me preguntaron que, si tenía escritura, me preguntaron que, si quería escritura, entonces yo pensé en un momentico y entonces le dije, bueno está bien yo hago las escrituras. Cuando a los años salió un proyecto de 23 millones. Cuando menos pensamos después de asistir a muchas reuniones por todo lado, me llegaron los materiales aquí cerca del río y mi hijo pasó casi todos los materiales al hombro por el río y luego en caballo (Trecho de entrevista: Yolanda García, Productora de panela, Municipio de Granada, enero de 2018).

Este caso de Yolanda, el proceso de gestión por los recursos ha sido fundamental, no solo para el molino, sino además para el conjunto de la ramada la cual además de donarle los insumos, pagaron por su construcción. Como ha ocurrido con Yolanda, nos encontramos muchos de los casos en las dos organizaciones abordadas. Otras iniciativas que han permitido avanzar en la búsqueda de las máquinas, han sido las propias decisiones, la motivación de la familia y de socios de las ramadas en algunos casos integrados con la institucionalidad.

Un día en la estancia sembrando caña le dije a Braulio (socio de ramada) que montáramos una máquina, él de rabia me dice que compre la maquina si tengo plata, pero le dije que entre todos la compramos y la pagamos, tenía un ahorro y prestamos plata a otros del grupo. Montamos la maquina 14, pasamos de caballo a máquina, mejorando mucho, imagínese que trabajábamos con yuntica de bestias, desde las 12 de la noche o 1 de la mañana, cargábamos todo el día y sacábamos 2 carguitas o 20 arrobas, ahora empezar una de la mañana hasta cinco de la tarde y sacamos 8 cargas, solo con el cambio de máquina, uno animado, los compañeros y todo. El entable después le mejoramos el horno con la UMATA del municipio. Después cambiamos la 14 por la trece con ayuda de otra institución, ahora con más potencia y se hizo la inauguración (Trecho de entrevista: Javier Gallego, socio ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

La capacidad de la molienda fue incrementando con el trapiche horizontal que inicio con los motores de ACPM, y de energía, en especial para la década de los sesentas, coincidió con el incremento de las compras de panela en los municipios y en

especial en la ciudad de Medellín y otros municipios cercanos. Quizá el mayor desarrollo de los molinos estuvo acompañado por la construcción de carreteras, entre ellas los dos municipios se caracteriza la construcción de las vías Granada-San Carlos y de Granada-Cocorná, que abrieran el panorama de la producción de panela, donde los dos centros de comercialización fueran el choco en Cocorná y la Quebra en Granada como se mencionó anteriormente.

Figura 9. Molino horizontal con motor en una de las ramadas en el Municipio de Cocorná



Fuente: Fotografía del Autor (2013).

Las instituciones han ayudado además de la maquinaria con la construcción de nuevos “trapiches” o “entables” tal como ha ocurrido con FEDEPANELA y la Secretaria de Agricultura de Antioquia, beneficiando las organizaciones en diferentes municipios. Estos proyectos están siendo aprovechados por estas instituciones para instalar diseños, teniendo en cuenta las normas de higienización con la producción de panela en Colombia, los diseños han sido sorpresa para las personas de las zonas rurales y en algunos casos han tenido dificultades como ocurrió infortunadamente en Granada.

Se hicieron 40 trapiches con secretaria de agricultura en Antioquia, en Granada en la vereda las de las Faldas se hizo uno con el grupo los Luchadores, la gente al ver que se estaba construyendo un trapiche así tan raro decía que si era una escuela y no un trapiche, por encerrado, por la situación que se ha tenido toda la vida, los diseños se elaboraron en forma conjunta teniendo en cuenta la norma, la higiene, lo operativo, las hornillas eficientes para no utilizar leña ni

llantas, que solo trabajan con bagazo (Trecho de entrevista: Dinora Bedoya, Ingeniera Agrónoma – FEDEPANELA, Municipio de Medellín, febrero de 2017).

Se construyó un entable en la vereda las Faldas (Granada), en el momento no funciona, el grupo se desintegro con lo que el trapiche fue dejado a la Junta de Acción Comunal (Trecho de entrevista: Alejandro Gómez, Ingeniero Agrónomo, Municipio de Granada, febrero de 2017).

Estos proyectos mencionados anteriormente y otros tantos similares, han representado avances importantes; esta forma de modernidad, promete abandonar las ramadas pequeñas y convertirlas, de acuerdo como lo denominan los técnicos, en “centrales de mieles” o “centros de producción panelera” que se destinarían las ramadas a abastecer de mieles los grandes centros donde se podría homogenizar la miel, permitiendo la exportación, el consumo local o regional.

Al interior de la ramada otro objeto para la elaboración del dulce, comprende el horno para evaporar el agua, estos han sido poco transformados desde los primeros hasta hoy en esta región, los más tradicionales son hornos de un fondo simplemente y en algunos casos llegan a ser hasta de siete fondos (pailas). Estas hornillas se describen por los más viejos de la asociación como una construcción de piedra, barro, similar a las construcciones de las casas con el tipo de “tapia” como es conocido. Todo parece mostrar que son hornos con poca eficiencia térmica cuyo consumo de combustible de bagazo y leña representaban un alto trabajo.

Actualmente las instituciones son las encargadas de promover algunas de las tecnologías más avanzadas, en este caso además de promover las normas de higienización, se promueven trapiches con hornos a vapor, que permiten mejorar los rendimientos. El Municipio de Granada, tiene en el momento actual lo que se podría denominar la máxima tecnología con hornos a vapor en la producción panelera, y aunque no se han logrado buenos resultados en su implementación, se está avanzando en esta parte.

La llegada del molino y su asocio con las ramadas, se han convertido el escenario donde la producción del dulce ha tenido un proceso en la vida de los productores, se mostró la evolución en torno a la máquina de moler la caña como uno de los objetos que más han logrado transformarse en el tiempo, las demás cosas u objetos que dan vida a la ramada no se ha transformado significativamente, solo

algunos en su diseño pasaron a ser fabricados en acero inoxidable, pero la mayoría de instrumentos continua en madera.

La máquina si representa una de las mayores evoluciones en torno a los productores con las que se han adaptado y han logrado hacer cambios importantes, los afectos que tienen con estas máquinas se hacen evidentes en los relatos, en los cuidados y el respeto que tienen sobre estos objetos, especialmente lo agradecidos que quedan al final de las jornadas, situación que les ha permitido incrementar su producción un mayor abastecimiento. Se trata entonces de una relación entre los productores del dulce y los objetos de la ramada en la que hacen parte los afectos que se han construido a lo largo del tiempo y se manifiestan con el cuidado y los recuerdos. De esta manera las realidades alimentarias en esta región no necesariamente están definidas por la oferta y la demanda, está en conexión con los afectos y materializaciones de los materialismos vitales que son esenciales en la existencia de los productores del dulce.

3.3 LA RAMADA EN EL CUIDADO DE LAS FAMILIAS Y EL AUTOCONSUMO.

Cuando entraba en conversaciones con los productores del dulce, sus relatos daban cuenta de la importancia de la ramada para dar protección a sus familias, en este caso, no solo se trata solo de los objetos, ahora se trataba de la protección para ellos mismos. También este aparte permitió identificar que se trataba del cuidado del autoconsumo familiar en función de la posibilidad que dan las montañas de los andes, en este caso en Colombia para producir alimentos permanentes para las familias, con lo que la conformación de otras territorialidades recobra sentido, que es lo que se va a tratar en este aparte.

Los relatos con las familias productores del dulce, permitieron comprender que no se vivía en una sola casa, y que las ramadas se adecuaron para vivir mientras se realizaban las actividades de producir el dulce en clima caliente donde existían mejores condiciones para el crecimiento de la caña.

Las construcciones de la ramada tenían vigas, entonces que era lo que teníamos que hacer, se construía el zarzo, se le amarraban esterillas de guadua y uno dormía en medio de las vigas para no rodarse, cuando eso no se tenían clavos y entonces se utilizaban bejuco para amarrar la guadua. Vivía en la ramada que era mejor porque tenía mucho espacio, se hacía ramada y media,

es decir la ramada donde se molía y la media donde se montaba la cocina y otras cosas (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, Productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

Mi tío Fernando vivía en los Planes, el señor vivió en una ramada y ahí levanto la familia, las ramadas eran sitios de trabajo, pero cuando se iban a la ramada la gente dormía en los zarzos para dormir, la cocinera y todos dormían, yo dormía al rincón de mi papa en el zarzo, quedaba cerca de la teja y con la cobija. Algunos dormían en la bagacera. Mi tío también dormía en el zarzo y vivieron mucho tiempo en una ramada en 1956. Se bañaban en una quebrada cerca de la casa (Trecho de entrevista: Mario Gómez, Historiador, Municipio de Granada, enero de 2017).

Vivir en clima frío y caliente es una de las bondades que los Andes han permitido a los pobladores rurales de estos municipios, especialmente en torno del autoconsumo. La panela hace parte de la doble residencia que permanece hasta hoy y de la cual la ramada está integrada. La mayoría de las familias tenían dos propiedades, y lo siguen teniendo; esto con el fin de poder tener la mayor disponibilidad de alimentos, pero especialmente el dulce.

El tiempo para estar el clima frío era solamente cuando nos dedicábamos a las siembras de maíz en el tiempo de San José por febrero o marzo y volvíamos a las siguientes semanas y regresábamos a la ramada. Era semanalmente para arriba y para abajo. La familia se quedaba en tierra fría, eran los señores para arriba y para abajo y el resto de la familia era en tierra fría y solamente se quedaban juntos el fin de semana, se traían la yuca, el plátano y la panela (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, Productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

Desde que tengo uso de razón, pequeño estudiaba en una escuela San José, comencé a venir a aquí a la vereda la Merced, aquí vivía mi papa en la semana, una hermana me traía por semanas. Así Teníamos clima frío y caliente, se venía mi papa los lunes y el fin de semana regresábamos a la casa en la Quiebra, llega uno allá y le tenían mazamorra con leche, por que por aquí no tenían vaca de leche (Trecho de entrevista: Enrique Zuluaga, socio ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

La topografía de los andes, de este modo se convierten en el escenario que les permite tener todo tipo de alimentación, tanto la que se produce en clima frío donde las alturas pueden estar por los 2000 m.s.n.m con temperaturas que oscilan cercanas a los 10°C logrando la producción de productos como hortalizas, papa, arracacha, frijol, maíz, leche y otro tipo de productos; las zonas de los andes más bajas con altitudes cercanas a los 1000 m.s.n.m, encuentran las zonas ideales para el cultivo de la caña y el establecimiento de las ramadas, además para el cultivo de plátanos, café, yuca y frutales con temperaturas cercanas a los 30°C durante todo el año.

La ramada en la parte baja de la montaña se convierte en la casa, donde llegan para dedicarse fundamentalmente al trabajo de la molienda, labor que requiere de tres a cuatro días para lograr la producción. Los padres de familia acompañados de sus hijos mayores, establecen la ramada como su casa, mientras trabajan en la producción de dulce, para retornar posteriormente a la zona alta de la montaña donde viven permanentemente. Las familias regresan generalmente al cultivo de la caña, cuando requerían nuevamente panela, situación que se presentaba periódicamente, dependiendo de los ritmos de cada familia; pero esta situación con el tiempo, se convirtió gradualmente en una forma de vida, dada la riqueza alimentaria que aportaban las zonas bajas a su alimentación.

Las recuas de bestias los lunes antes de irse para la finca, aprontaba la leña para la familia, cuidar los animales porque era el único día para cuidar, herrar los caballos, a las dos de la tarde salíamos para la finca cargando cobijas para abajo, los plásticos, la ruana, para dormir en la ramada. El que no tenía bestia les ayudamos a cargar las cositas para arriba y para abajo (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

Algunas de las familias que subían y bajaban en la montaña en búsqueda de alimentos, optaron algunas por quedarse en las zonas altas de la montaña y echar raíces. Esto fue evidente conversando con algunas personas de las más mayores en el municipio de Granada y que se quedaron viviendo en las zonas rurales en alturas de hasta 2400 m.s.n.m., nos manifestaban que fue en parte, por algunas herencias de sus padres que les permitían una mayor estabilidad económica, también la condición del trabajo duro con la caña y la pelusa que esta tenía, son las mayores razones para justificar el dejar la panela, pero también no tener estabilidad para la molienda.

Mi papa era de Minitas (clima frío), muy pequeñitos teníamos en galilea un ranchito, era tres parchecitos, la más buena era las más lejos y allá pegaba la caña y era muy duro. Teníamos un derechosito en una ramada de Santa Ana y hay tocaba cargar caña, me aburría uno por allá. Íbamos por semana por tiempo con toda la familia a moler, éramos solo los dos mayores. Veníamos al pueblo, mi abuelito nos daba posada en el pueblo. Hasta que mi papa resulto de una herencia de la señora en Minitas, salíamos de tierra caliente y nos quedamos en tierra fría. A mi papá la pelusa de la caña no le hacía nada, a nosotros si nos jodía y la pasábamos mal. El que se podía quedar en tierra caliente se quedaba, pero en la tierra fría el trabajo era más duro. Los que tenían su estancia no le iba mal, a nosotros nos iba mal porque mi papa le tocaba conseguir todo, no teníamos principal de nada (Trecho de entrevista: Francisco Gómez, productor zona fría, Municipio de Granada, febrero de 2018).

Algunas de las familias que optaron por estar en clima frío, trataron de no abandonar las tierras en clima caliente, y pretendían continuar integrados a la labor del dulce, solo que no se trataba ahora de una actividad permanente, pero se podía hacer en una época, en todo caso tratando de abastecerse de la panela para buena parte del año, se trata en todo caso de continuar con un vínculo personal con la panela, la cual es el centro en la dieta alimentaria. Esta situación la entendimos con un profesor jubilado, que en sus épocas de estudio antes de ingresar al magisterio y que ahora está dedicado a escribir, compartió con nosotros los grandes sacrificios de su familia, en que la panela hace parte.

Yo soy de tierra fría, pero acostumbrábamos, cuando mi mamá quedo viuda, ella tenía un trabajador en tierra caliente, en vacaciones nos íbamos para tierra caliente, allí me familiarice con el cultivo de la caña. Molía con mis primos en vacaciones y fin de año, lográbamos moler el poquito de caña para traer la panela para la casa, era una colita o el ultimo poquito. A mí me tocaba conseguir todo para estudiar y me quedaba solo aquí en el pueblo. Un día en que mi mamá para que yo no fuera una carga donde vivía aquí en el pueblo, me echaba un par de panela para la semana, una vez que volví a la casa de sorpresa, vi que el desayuno era un sancocho, pregunte ¿por qué? pero mi hermana me dijo que como mi mamá no alcanzo a comprar panela, generalmente cogían caña la partían en trocitos y la ponían a hervir, cuando hervía la colaba y era el remplazo de la panela, a mí me sorprendió como un par de panela para mí solo, si eran tres en la casa. Me toco renunciar a la panela. La panela era la prioridad más que las papas y los productos de clima frío. Cargar caña por una pendiente y lloviendo, pero hace parte de la vida y así crece uno (Trecho de entrevista: Jesús Tadeo Duque, Docente pensionado, Municipio de Granada, enero de 2017).

Pero también con el tiempo, algunas familias encontraron mejores condiciones en la zona baja de la montaña, poco a poco fueron estableciendo el lugar de residencia central ahora no solo con los hijos que ayudaban en las labores de la caña, también con todo el núcleo familiar, logrando permanecer todo el tiempo tal como ha ocurrido con la mayoría de los entrevistados. Fueron desprendiéndose poco a poco de las ramadas hasta construir sus propias casas, donde se fue integrando toda la familia, las condiciones de vivienda tuvieron que adecuarse, creando espacios diferenciados, pero también buscando similitudes con su antiguo dormitorio.

[...] vivíamos en la ramada antes, pero no había mucho donde habitar, y también la ramada de astilla se quemó. Pero mi papa también tenía una casa como un rancho de paja en sancos, todo descubierto, se llamaban sancos porque se clavaban los palos. Uno llegaba a comer al borde del fogón, por la noche se subía por una escalera de guadua, para un zarzo a dormir de lo rico, se cerraba en esterilla, y se dejaba nomas por dónde meterse uno a dormir, cuando llovía, no se sentía la noche en la lluvia, era de paja (Trecho de

entrevista: Enrique Zuluaga, socio ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

Fue así como muchas familias se dedicarán solo al cultivo de la caña y el plátano, la yuca, frutales y la siembra de algunas hortalizas; también integraron la producción especies menores como cerdos, gallinas, y paulatinamente la ganadería, que fue ganando espacio con su permanencia, inicialmente con la idea de obtener la vaca para el consumo de la leche y posteriormente porque se convirtió en un gran negocio.

Muchas de estas familias a pesar de dejar sus casas en las zonas altas de la montaña, y asentarse en función del clima caliente; consideraban, que era necesario mantener un vínculo con las zonas urbanas. Quienes contaban con la suerte de tener mayores recursos económicos lograron establecer nuevamente una segunda casa urbana, otros debieron integrarse con sus familiares para ganar este segundo espacio.

En todo caso esta preocupación de los productores del dulce, de tener un vínculo con lo urbano, estaba en relación a que los hijos pudieran estudiar, algunos se formaron en la normal del Municipio de Granada, para ejercer su actividad de docentes; otros marcharon a seminarios y muy pocos lograron llegar a la universidad. Otra preocupación por estar integrado a lo urbano lo constituían las fiestas religiosas (ejercicios religiosos de casados, de casadas, de jóvenes hombres solteros, de mujeres solteras, la semana santa, las fiestas patronales) que se celebran a lo largo del año; pero también están los encuentros con los amigos y viejos vecinos que decidieron quedarse en la alta montaña. La permanencia para muchas familias en las zonas urbanas persiste hasta la actualidad, algunas generaciones siguen con sus nuevas familias, generando espacios de integración, especialmente los fines de semana y las fiestas que para algunas familias son sagradas. Estas nuevas familias han estado expuestas a crisis y bonanzas económicas, pero muchas, han logrado establecerse en la zona urbana, así sea en pequeños espacios donde pudieran llegar.

Las familias, que se han quedado en la parte baja de la montaña, también resultaron integradas al cultivo del café que logro convertirse en un producto de exportación, especialmente en la década de los sesentas y setentas, surge otro cultivo clave en la economía familiar ahora integrado al cultivo de la caña. Estas dos

actividades económicas permiten obtener su alimento principal y ganar algunos excedentes. Los periodos de grandes bonanzas económicas con este cultivo, permitieron a algunas de las familias emigrar a grandes ciudades en Colombia, integrándose al comercio local, nacional e internacional con grandes resultados. Es posible que su capacidad de trabajo adquirido con la caña contribuyera en el logro de estos éxitos. En la actualidad muchos de estos productores de caña y sus hijos hacen parte del comercio en la ciudad de Medellín como importadores, especialmente en el sector de la ciudad de Medellín conocida como el “hueco” una de las mayores zonas de intercambio comercial de la ciudad. En la actualidad muchos de estos productores y sus hijos son grandes empresarios en muchas partes del mundo. Esta situación da cuenta de cómo las capacidades de las personas conectan las esferas sociales, políticas, económicas y culturales en una red que integra lo local con lo global (WALSH; FERRY, 2003).

Las ramadas que permite una relación de las personas con su diversidad de objetos conforman el territorio de múltiples interconexiones o ensamblajes de coexistencia humana con la vitalidad de los alimentos. La posibilidad de movilizaciones en las montañas de los andes permiten conocer la forma de integrarse a los espacios físicos para ejercer sus prácticas sociales en función del autoconsumo. La ramada como sitio de producción de la comida permite una reconexión con los territorios y su cultura, dejando evidente el potencial en el proceso de (re)territorialización presente en su larga trayectoria tanto de los objetos como de las personas en su experiencia de vida.

En este capítulo se ha explorado la producción social y la evolución de las ramadas en su trayectoria teniendo en cuenta los ensamblajes en el que las materialidades permiten dar cuenta que existe una conexión entre lo natural y lo cultural, de las personas y los objetos que dan vida al dulce, los objetos no son inertes, desde la ramada y toda la diversidad de objetos que se integran a ella, tienen la capacidad de afectar y ser afectados, los objetos y las personas están integrados en una especie de conexión compleja, todos interconectados.

También, aquí, es importante destacar que la larga trayectoria de la elaboración del alimento en esta región de los andes no ha sido lineal, ha sido más bien rizomática

al estilo de Deleuze y Guattari, cada momento emerge y se oculta, pero también aparece como un flujo de ramificaciones en el que surgen y reaparecen nuevas relaciones y en el que los objetos que surgen aparecen generando deseos diferentes con quienes hacen parte y han estado involucrados con esta experiencia de vida.

Movilizando la integración de la ontología materialista de ensamblaje, afecto y territorio, se hace posible proponer la comprensión de las múltiples relaciones en la ramada más allá de las instituciones o cosas, considerando las varias manifestaciones documentadas por el estudio de que existe son muchos los sentimientos de las personas de esta región con relación a la producción de panela, la ramada por su trayectoria está cargada de afectos.

4 “LA CAÑA POR QUE PEGA TANTO Y ES TAN AGRADECIDA”

Dentro de las técnicas de producción como en los modos de vida social, la producción caña y de panela ofrecen una diversidad de técnicas y condiciones sociales. Dentro de estas se encuentran un conjunto de saberes y prácticas que no solo desarrollan los campesinos, sino que también los conforman, identifican. Las prácticas y saberes que serán narradas en este capítulo se entretajan y se integran con las condiciones locales, en las que retoman algunos elementos de empresas comerciales y algunos elementos de la asistencia técnica regional y local y de la integración entre vecinos. Se encuentra una fusión ensamblada entre elementos tradicionales y técnicas modernas, y más allá de muchas objetividades (variedades de caña, la preparación del suelo, la siembra, la cosecha, etc.) parecen surgir múltiples relaciones, las cuales contribuyen para hacer emerger intersubjetividades. Justamente de la íntima relación entre la caña y los campesinos viene la inspiración para este capítulo.

En este capítulo se darán a conocer los diferentes discursos, materialidades y prácticas relacionadas con la trayectoria del cultivo de la caña y la producción de panela como alimento y como han contribuido en los procesos de (re) territorialización de la región. De esta manera la descripción está dividida en cuatro partes, la primera considera las variedades y la vida, en la que se describen las relaciones que se tienen entre los productores del dulce con un alto número de variedades de caña que los productores han atesorado en el tiempo. La segunda parte, ‘haciendo lo que se sabe’: cultivar, refleja un despliegue de prácticas y conocimientos con la tierra que demuestra la vitalidad del campesinado en esta región; se describen prácticas propias adaptadas a la realidad propia. La tercera parte describe y analiza el trabajo en la ramada en el que se da vida a cada uno de los objetos que la integran hasta obtener el alimento que surge de las manos de los artesanos del dulce. En la última y cuarta manera de conclusión del capítulo se describe el potencial de la territorialidad en la alianza del campesino, la caña y la panela.

4.1 LAS VARIEDADES Y LA VIDA

Escuchando a Jaime Salazar me voy dando cuenta que la vida de la caña y de la gente está entretrejida (o pegada), si la caña es agradecida es porque la gente también lo es, por lo tanto, lo que hicieron y hacen alrededor de ella.

Las primeras cañas que llegaron a la región del oriente Antioqueño, todavía hoy son altamente reconocidas por los productores y atesoradas por los productores y técnicos de la región. Fabio Zapata, que es uno de los técnicos de la ASOPACO cuenta que la caña de azúcar llegó por las manos de un cura, lo que es también atestiguado por Amado Atehortua, como se ve en los trechos abajo.

[...]las primeras cañas llegaron a Cocorná traídas por el padre Jorge Ramón de Posada, del Envigado (otro municipio) sembradas en la parte alta del pueblo en una zona llamada tiembas y otras que llegaron a La Peña que es donde está la familia Atehortua, esas cañas se llamaban “Jaipi” otras le decían criolla, otra que se llama “muslo de pollo” y otras que son como unas POJ (variedad), pero estos son los nombres que le pone la gente (Trecho de entrevista: Fabio Zapata, Técnico ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

La peña (vereda del Municipio de Cocorná), fue un padre (sacerdote católico) que sembró la primera mata de caña en la vereda, la llaman “hortali”, es una caña muy gruesa muy jugosa y muy bonita, todavía la tenemos. Cuando mi papa compro la finca ahí estaba, daba una panela amarillita, se ha ido acabando y no retoña mucho, son solo dos o tres cañitas en toda mata, en cambio como ahora todos queremos producir..., pero la cuidamos y conservamos, eso es una reliquia para nosotros (Trecho de entrevista: Amado Atehortua, socio ASOPACO, Municipio de Cocorná, febrero de 2017).

Cuando Amado heredó la finca donde hoy tienen la ramada, la recibió de su papá quien enseñó esta variedad en particular como un legado para su cuidado, de la misma manera que lo hizo el abuelo; él continúa mostrando esta variedad para sus hijos esperando que la puedan cuidar, en el caso de Amado siente que hace parte de su vida.

En lo relacionado con las variedades de caña, son muchas las que predominan en la zona y muchos de los productores las conocen con una diversidad de nombres, porque cada una de ellas ha llegado a través de intercambios de productores o a través de los técnicos que han introducido las semillas tratando de mejorar el cultivo. Desde los técnicos prevalece la variedad POJ que fue introducida a Colombia, con tallos amarillos con buenas adaptabilidades, también otra de tallo morado y con

maduraciones rápidas. Los relatos abajo son de diferentes técnicos que actúan en la región, se percibe que no siempre la percepción y conocimiento de los agricultores con relación a las variedades de caña son tomados en cuenta.

[...] no saben que variedades que tienen, dicen (los productores) que la morada, que la peluda, algunas son coibatore, Rd y algunos tienen cenicaña. Dedicarle a conocer cuáles son las variedades no ha dado tiempo. Más bien para adquirir las semillas debe ser en un lugar certificado y no comprar con el vecino... (Trecho de Entrevista: Angie Arredondo, Ingeniera Agrónoma, Red Gran Sol Granada Solidaria, febrero 2017).

Cuando hicimos los trapiches llamamos a CORPOICA, y les dijimos que sembráramos las variedades para mejorar los cultivos de 1000 metros cuadrados y enseñarles cómo pueden evaluar y sacar semilla para incrementar el área, para sembrar una ha, luego 10 ha y luego 100 (Trecho de entrevista: Gloria Viviana Escobar, Secretaria de Agricultura de la Gobernación de Antioquia, febrero de 2017).

Aquí iniciamos una serie de proyectos con las variedades Puerto Rico 6131, 6111 y 6141, buscando mejorar los cultivos que se tienen (Trecho de entrevista: Fabio Zapata, Técnico ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

Se percibe que, desde la lógica de algunos técnicos, se crean dinámicas productivas que de alguna manera refuerzan procesos que acaban por desterritorializar también la caña. Esto porque se evidencia que los técnicos que han llegado a trabajar con los campesinos, no han dado suficiente valor al reconocimiento de las variedades de caña que tienen los agricultores y es que en la mayoría de los casos los proyectos no les permiten salirse de las metas que deben cumplir cada uno de estos; el aval a la certificación externa la mayoría de veces resulta ser lo más inmediato. Por otro lado, las semillas se han adquirido por muchos años, los productores las han atesorado y cuidado desde la experiencia cotidiana en un proceso de negociación con los proyectos y los técnicos, creando readaptaciones y transformaciones que les da confianza para el mejoramiento del cultivo.

Con el pasar del tiempo, se ha moldeado un escenario con una diversidad de cañas, esta situación quedó más clara con uno de los técnicos quien manifestó que es posible encontrar en la mayoría de las fincas, hasta 6 y 8 variedades de caña, situación que también observé y que los productores tímidamente muestran pensando en ser rechazados por los técnicos. Estas variedades que se han atesorado y acumulado con la ayuda de quienes llegan de afuera con nuevas semillas; se suman a las que han sido incorporadas por los productores; permitiendo que la producción no sea de una sola

variedad, sino de múltiples variedades puesto que tiene ciclos vegetativos diferentes para su maduración, situación que les permite entonces una multiplicidad de colores, alturas, grosor y contenido de azúcares de la caña, los cuales se ven reflejados en los colores de las panelas, los sabores y los olores que esta diversidad puede generar en cada ramada. Así algunos de los técnicos también encuentran esta una de las riquezas con la que los productores experimenten permanentemente, esta situación fue mencionada durante los encuentros con Julián, uno de los técnicos del Municipio de Granada.

La gente está clara en lo que le gusta y eso es fundamental. Algunos de las asociaciones tienen tremendo experimento montado en la finca con las variedades, tienen amor a esta caña y las conservan. Son científicos naturales, investigadores innatos (Trecho de entrevista: Julián Atehortua, Ingeniero Ambiental, Municipio de Granada, enero de 2017).

Con mi presencia en las estancias o cultivos de caña se veía que ellos tímidamente mencionaban a las variedades propias, aparentemente por temor a ser rechazados y/o ser criticados. Sin embargo, el cuidado con relación a las variedades que para algunos de los técnicos no ofrecen mayor importancia por sus bajos rendimientos, se constituye en aspecto identitario clave. En conjunto con algunos de los campesinos identificamos un sinnúmero de estas variedades, reconociendo el mayor número posible tratando de dar cuenta de este patrimonio y del saber profundo que atesoran. En seguida se dará protagonismo a diferentes variedades de caña que aquí se citan. Más allá, la existencia misma de las variedades ‘rechazadas técnicamente’, ellas parecen hacer parte de relaciones productoras de intersubjetividades, como expresado por los propios agricultores cuando hablan de sus cañas: la negra; la blanca; la morada; la amarilla; la uvita; la RD; la cenicaña; la carreta o colegurre y varias otras.

Cuando se habla de ‘la negra’ y de ‘la blanca’, se ve que el color es un atributo importante para distinguirlas, y que están en la vida de ellos y de las comunidades hace mucho tiempo. Los encuentros con los productores del Municipio de Granada permitieron a través de las entrevistas conocer esta situación.

Cuando eso teníamos caña negra, muy rendidora para moler, pero nos tocaba partirla en cuatro porque era muy gruesa, del tamaño de una guadua, es como si uno abriera una pila, pero entre más gruesa no es tan buena (Trecho de entrevista: Fernando García, Productor de panela, Municipio de Granada, marzo de 2018).

[...] tengo variedades, pero no me le sé el nombre, cuando era pequeño se tenían dos variedades, la negra y la morada que pueden tener nombres, pero me lo sé así. Era una caña con mucha pelusa, que volaba para los ojos, pero muy blandita de deshoje (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

Una negra como color de sangre engruesa mucho, pero necesita muy buen abono y tiende a desaparecer, es buena, pero ahora se tienen otras negras de mejores rendimientos. Una negra que trajimos de Frontino. Una blanca es poco dura para el deshoje (Trecho de entrevista: Roberto Urrea, Productor de panela, Municipio de Granada, marzo de 2018).

Ahora tenemos caña blanca sin pelusa, es muy buena y tiene un rendimiento la otra gruesa es aguachenta. Ni muy vieja ni muy madura, se tiene el ojo para cortar y sacamos de muy buena calidad, caña pasada pierde el rendimiento, el sabor, caña vieja coge tierra. Esta variedad le regaló unas cañas y las traía tratando de cambiar la de pelusa. La cargada de la pelusa era muy dura (Trecho de entrevista: Fernando García, Productor de panela, Municipio de Granada, marzo de 2018).

La caña tradicional la barbados que es blanca sin pelusa, pega mucho, da al año y medio y surquea o rebrota mucho, pero en esos momentos tiene roya y le da tres vueltas a uno, tiene que estar uno encima deshojando y fertilizando con el abono que le dan a uno (Trecho de entrevista: Elkin Suarez, socio ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

Después apareció una que se llama La blanca, es una caña que cultivan para Quebradona y las Palmas (veredas) abre mucho para tierra caliente, pero sirve para la fría, la morada se acabó por que la maquina tiene tanta velocidad el bagazo sale polvo, en cambio la blanca sale bagazo más entero. Donde muelen con esta caña la empacan en canastos el bagazo (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

Cuando cuentan sobre ‘la morada’, ‘la amarilla y la ‘uvita’’, como se muestra en los trechos de entrevista siguientes, va quedando claro la relación de la gente y la caña, la intimidad con la que describen cada detalle de las variedades, asociando a las particularidades de la vida. Son aspectos especialmente sensibles que van componiendo lo que planteo, aquí, como el entretejido entre campesinos y la caña.

Morada, da mucho para la cascada que es otra vereda de Granada, pero para donde nosotros en la vereda la Merced se da, pero en los ruedos, es muy consentida. Como que hay que abonarla mucho (Trecho de entrevista: Elkin Suarez, socio ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

Hace treinta años apareció una morada que llego a la cascada y la repartieron, pasé por la cascada y recogí dos cañitas, hice cría y ahora toda la estancia es de esto, se me lleno la finca. Esa morada es buena es blandita, pero se revienta y se pierde mucho, la chucha y a la plaga le gusta por blandita. Todas pegan, pero si observa uno por ejemplo que la morada en tierra caliente no pega porque se queda chiquita y espiga chiquita, para tierra caliente es la blanca y la amarillita. Tengo algunas maticas, pero algunas semillas se van haciendo cruces, la rede, que da machete ahora es cruce de semillas (Trecho de

entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

La variedad que teníamos antes que era una variedad antigua, como la morada, retoña muy poquito, necesita más químicos para poderla trabajar. Sale más feíta la panela y se debe concientizar la gente de no usar tantos químicos, lo que hace que me conozco la conozco (Trecho de entrevista: Ferney Aristizabal, socio ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

Otra es la Macota amarilla, es muy buena, es muy blandita para moler, la desventaja es que quiebra mucho, cada cañutico se revienta, evapora rápido (Trecho de entrevista: Elkin Suarez, socio ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

La que conocí blanca y amarilla cuando era pequeño mucha pelusa, esa pelusa se le va a los ojos y lo enceguece, es peligrosa brava, le pelusa con las personas que siempre fue dedicado a caña cargando o moliendo, después de los 50 o 60 años, da una alergia en las manos. Al suegro y otros vecinos les dio esto en las manos por joder con caña y nunca se les quito, le da cáncer en la piel, es una rasquiña impresionante (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

Teníamos una caña que era uvita, es una caña que no crece mucho, da muy bien bagazo y me acuerdo que mi papa sacaba la panela bien natural, no se echaba nada y esa panela salía amarillita (Trecho de entrevista: Alcides Quintero, productor de panela, Municipio de Granada, enero de 2018).

RD, sembré eso, dio tres cortesitos y se muere rápido le da mucho gusano, y es muy resabiada para pegar (Trecho de entrevista: Elkin Suarez, socio ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

Apareció otra que le llaman la “rede”, es muy buena, da panela muy buena. El gallo (el problema) es para deshojarla, es muy dura lo vuelve trizas a uno, sembré un lote y me tiene aburrido, en la cascada para deshojar esta caña lo hacen con un calabozo, lo agarran de arriba para abajo, y no sale sino la hoja, el popo queda en la hoja (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

Tengo la cenicaña que es excelente, en un año sembré un cultivo y les estaba moliendo, mientras las normal se demora año y medio esta estaba produciendo más rápido, el bagazo es muy poquito pero muy dulcecito. Ahora la cenicaña es la mejor. Pero no abandono ninguna, esta me da muy buen jugo y es muy dulce (Trecho de entrevista: Elkin Suarez, socio ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

Carreta o colegurre, es muy pegadora, da mucho, pero es muy dura para pasar la por la máquina (Trecho de entrevista: Elkin Suarez, socio ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

La mayoría de las personas tienen barbados, pero con la roya no se puede (Trecho de entrevista: Elkin Suarez, socio ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

En la finca puedo tener la ceniza sin pelusa, técnicamente puede tener un nombre (Trecho de entrevista: Roberto Urrea, Productor de panela, Municipio de Granada, marzo de 2018).

Tenemos variedades, una que se llama R 70, es una caña muy buena, no necesita clarol⁹ ni nada, solo con el balzo¹⁰ sale, no tiene pelusa. Echa mucha caña y tiene buena caña para moler, está entrando ahora en la vereda y potencializando (Trecho de entrevista: Ferney Aristizabal, socio ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

Hay otra que es cañijuntica, arranca 20 hojas y como es tan cerquita las hojas una de otra no alcanza a destapar nada, arranca hojas y hojas y no se ve. Las hojas pegadas y la gente dicen que no adelanta, pero es que tiene las hojas muy juntas, es como cuando anda con pasos cortos no le rinde nada que si camina con pasos largos. Pero es buena porque no se la come la plaga, donde hay caña morada y de esta se amellan los dientes en esta caña por dura diferente a la morada, yo tenía una caña de esta y la ardita hasta hay llegado el problema, esta caña cañijuntica le gustaba a la molienda de caballo porque es muy gruesa pero muy blandita (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

Además de las variedades que parecen hacer parte de la familia, también están los intercambios de variedades con vecinos, pero también con centros de investigación que generan nuevas relaciones sociales. Las giras que los campesinos realizan con instituciones a otras zonas del país, les permite nombrarlas como son reconocidas desde sus prácticas como de “La que trajimos” de uno o de otro lado. Toda esta trayectoria también empieza a conformar su historia.

Otras que hemos traído del valle “no sé cómo se llaman” son buenas porque es pegadora, da buen rendimiento, es diferente a las otras, la hoja es gruesa (Trecho de entrevista: Elkin Suarez, socio ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

Trajimos unas variedades de frontino, las sembramos de acuerdo a lo que nos dice la técnica que exigen, estamos esperando los resultados de la siembra, hasta el punto de cosecha, no se le hacen abonadas y esperamos el punto de corte. Si la rentabilidad no es buena hacemos otro estudio. La que trajimos esta semana de Corpoica, que están sacando por yemita. Nos trajimos 100 matas para cada uno de nosotros para ensayar en la asociación (Trecho de entrevista: Roberto Urrea, Productor de panela, Municipio de Granada, marzo de 2018).

Objetivamente parece importante para los productores si el bagazo sale entero o en polvo, si la caña es o no dura para la máquina, la presencia de plagas como las

⁹ El clarol es un producto de la industria química denominado Hiposulfito de sodio que los productores usan para blanquear la panela, esta sustancia está prohibida en Colombia con la norma ICONTEC que prohíbe el uso de blanqueadores, anilinas, colorantes y azúcar para la fabricación de la panela, pero no impide la comercialización de este producto en el mercado.

¹⁰ El balzo es un árbol que los productores de la caña tienen en sus fincas es de la región andina y utilizan su corteza mezclada con agua para hacer la limpieza de los jugos de la caña por un proceso físico de aglutinación. Igual función cumple otras plantas como el cadillo y el San Joaquín.

chuchas, el gusano o las comadrejas, la presencia de enfermedades como la roya, la presencia de pelusas que producen alergias en la piel, el color de los guarapos para adicionar clarol mejorando el color de la panela para el mercado, la dificultad o la facilidad para el deshoje, el grosor de los tallos y de las hojas, el crecimiento rápido o lento de la planta, el color de la panela, si es pegadora y retoña lento o rápido, si es más dulce, si muere rápidamente, si evapora rápidamente, si espiga, si necesita muchos abonos.

Aunque el tesoro que se ha descrito anteriormente es importante, esta situación puede incluso lograr una mayor dimensión, si se tiene en cuenta que uno de los técnicos municipio, asegura que la diversidad de caña puede alcanzar entre 30 y 40 variedades, evidenciando el potencial que se tiene en esta zona productora de panela. Uno de los socios de ASOPUNGRA, manifestaba que la elaboración de la panela, generalmente la realiza con todas las variedades de cañas que tiene en su finca, que pueden alcanzar a tener hasta 15 variedades, consiguiendo una excelente calidad en la panela con un alto reconocimiento en el municipio en el momento de hacer la venta.

Quando yo muelo, muelo de todo, yo comienzo aquí y voy dando la vuelta a todo el lote, es una de las panelas más acreditadas del pueblo. Me gusta conservar todo esto porque me gusta innovar, si yo voy a una parte y veo que un fulano tiene de esta caña y no la tengo, yo le digo que me dé una de esas. Yo tengo por hay dos hectáreas de caña sembradas en la finca con todas estas variedades (Trecho de entrevista: Elkin Suarez, socio ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

En este caso no se trata solo de semillas, además de éstas se trata de la alimentación, de la producción, del consumo y de la venta, integrando un conjunto de prácticas y saberes, situación que desnaturaliza la sola práctica de la conservación y la selección de las semillas. Se abre al abanico identificando que existe un fuerte intercambio entre los productores y que se revalorizan los conocimientos y valores ligados a aquello que se intercambia. Todas estas sociabilidades hacen surgir nuevos conocimientos que están fluyendo permanentemente.

Quando los productores intercambian semillas, también intercambian saberes y anécdotas sobre cada una de estas, donde la encontraron, como la han conservado, cada elemento recobra vida. Se observa un compromiso de dar como recibir y estar dispuesto a aprender sobre nuevos aspectos que siempre son una sorpresa, aunque

están cerca a sus vecinos, pero también con quien llega de afuera y trae nuevos saberes que también son atesorados.

No solo se trata de acceder a recursos, se trata también de considerar toda una tradición culinaria del gusto y la relación con el mercado, porque cada variedad tiene su forma de manejo en la ramada, con la máquina, los suelos y las condiciones del clima. También los monocultivos que son privilegiados para unos, para otros es una riqueza el tener tantas variedades de caña o simplemente atesorar la de sus papas, aunque sea en un rincón de la estancia, siempre está ahí para acompañarlos en sus recuerdos y de un momento a otro hacen parte de sus moliendas con las nuevas cañas, pero no está en su pensamiento dejarlas por nada del mundo porque son una reliquia que no puede sepultarse, se sigue en su cuidado.

Los afectos y los recuerdos son aspectos de los alimentos asociados con las dimensiones materiales de la caña. Esta proximidad al entorno y su sentido de pertenencia territorial resalta la importancia de las experiencias de los actores, sus cuerpos y el proceso constante de imitación e integración a la compleja pluralidad.

Los productores tienen un amplio conocimiento de sus semillas que está reflejado en las prácticas intersubjetivas de la experiencia que hace que el campesinado este integrado al territorio dulce.

4.2 HACIENDO LO QUE SE SABE: CULTIVAR

Una de las primeras relaciones que tienen los productores del dulce es con la tierra, es la forma en que están conectados con ella, esto significa que lidiar con la tierra es parte importante de su vida. La caña se integra con las personas y la tierra.

Esta parte del capítulo ha surgido propiamente de las interacciones con las familias con quienes compartí durante el trabajo de campo, las líneas que siguen, consideran un acumulado de muchas familias, pero una de las familias que marco, fue la de Carlos en el Municipio de Cocorná quien me dedico tiempo y me convidaba a mostrarme las riquezas de sus prácticas con el cultivo de la caña. Este encuentro también lo atravesaba la presencia de su madre, sus hermanos, esposa e hijos que

viven cerca en la misma vereda, pero de manera particular la ausencia de su padre quien conocía de años atrás y que fue asesinado durante el conflicto armado.

Carlos como la mayoría de las personas, salió desplazado junto con su familia y recorrió otras ciudades de Colombia, pero con su regreso el cultivo de la caña y la producción de panela es parte de su vida cotidiana. Muchas de las descripciones fueron a través de sus conversas, aunque debo reconocer que, por mi condición de agrónomo, inicialmente me ocultaba muchas cosas, que fue liberando con el tiempo. Destaco con Carlos el apego con la caña y el cuidado que hace del cultivo, que le permite obtener dulces apetecidas por un mercado que reclama un incremento de su producción, pero no es su mayor interés tal como me lo conto, también lo mueve lo comunitario como una herencia de su padre.

Otra persona que contribuyo con sus enseñanzas fue Jaime Salazar, quien, con sus expresiones me contaba de sus prácticas y vivencias, mostrando la relación afectiva que tiene por el cultivo.

4.2.1 El fuego localizado para preparar el suelo

Se ha identificado que la mayoría de los productores realizan prácticas con la tumba y quema de bosques o rastrojos, una de las razones que los lleva a estas prácticas es que pueden ahorrar trabajo logrando disminuir los días que se invierten en esta labor, también este sistema les permite una rápida disponibilidad de nutrientes, que si dejan descomponer los desperdicios de la roza, los cuales también obstaculizan las labores en la siembra del cultivo. Los productores sin embargo reconocen que los nutrientes se agotan rápidamente y que en especial cuando se tienen lluvias se corre el riesgo de perder la mayoría de los nutrientes por la erosión con altas pendientes.

En este caso, su mayor preocupación con este sistema de tumba y quema son las autoridades ambientales o la pérdida de nacimientos de aguas, situación que me explican con una visita que hice a una de las familias productoras del dulce. Ellos manifiestan que se hacen pequeñas fogatas como fuegos localizados, pero que en algunos casos se extienden hacia un terreno mayor, tal como ocurrió con en uno de los lotes donde pretendían hacer una pequeña fogata y esta se extendió. Me manifestaron

todo el tiempo que ésta había sido involuntaria y que, aunque trataron de controlar el fuego este se les extendió por buena parte de la finca. Siempre esperaban mi aprobación o reprobación, sin embargo, solamente escuchaba atentamente sus argumentos e historia. Trataba de entender como la quema sigue siendo una práctica y un saber cómo una de las alternativas para la preparación de terrenos frente a la escasez de recursos y la falta de mejores alternativas. La práctica de las quemas de acuerdo con los productores, es la misma que se ha establecido desde sus abuelos y padres.

Existe una diversidad de conocimientos de la preparación del suelo para la siembra de caña. Por su parte los campesinos de esta región han hecho la preparación de los suelos de forma localizada, situación que ratifique varios de los socios más adultos de las organizaciones, señalando que toda la vida éste ha sido el sistema de preparación del terreno y que éste saber se ha transmitido desde sus padres y abuelos obteniendo resultados muy positivos. Desde el mundo de los técnicos agropecuarios, consideran importante romper completamente el terreno, argumentan que permite incrementar los rendimientos del cultivo; sin embargo quienes ejercen la práctica directamente, que son los productores, manifiestan que aunque se pueden presentar estas ventajas, no consideran necesario realizar la preparación de todo el terreno y consideran que con los residuos de las quemas son suficientes para fertilizar las tierra y que si preparan todo el terreno la erosión se incrementa y no permite recuperar esta fertilidad.

4.2.2 Sembrando muchas cosas para comer de todo

La conservación de tradiciones en esta región de los Andes, permite practicar la siembra de varios cultivos en el mismo terreno. Los suelos están ocupados durante un periodo bastante largo de tiempo dando protección a los suelos evitando la erosión y la exposición de los suelos al calor. La variedad de cultivos disminuye las plagas y enfermedades, permite que las raíces de varias plantas que tienen necesidades diferentes obtengan los nutrientes necesarios, se trata de que el suelo este protegido la mayor parte del tiempo posible. En el caso de la caña, se necesitan de 18 a 20 meses

antes de tener el follaje capaz de proteger el suelo. Otras ventajas de las asociaciones están con las leguminosas que aportan nutrientes al suelo como el nitrógeno. La disponibilidad de alimentos y productos para la venta es otra de las ventajas de una mezcla de plantas que los productores de panela manejan en el momento de la siembra.

Figura 10. Sembrando muchas cosas con la caña



Fuente: Fotografía del Autor (2018).

Mientras que estábamos con German en su casa, él y su hijo nos mostraba con orgullo algunos cogollos de caña que habían sembrado, preparando el terreno localizado por surcos, aprovechando el terreno con la siembra de frijol y tomates, casi saboreando que en tres meses estaría comiendo esta producción, pero se destaca todo el aprovechamiento de la preparación de la tierra, para la siembra de estos otros cultivos.

Este sistema de siembra también carga con un universo de conocimientos, la gran mayoría de los agrónomos y técnicos, considera que el sembrarla con otros cultivos afecta los rendimientos y disminuye los ingresos en la producción de la caña. A

pesar de estas situaciones la tradición de cultivos asociados, ha persistido hasta la actualidad, sin evidenciar lotes con solo un cultivo.

Existe una larga lista de cultivos asociados con la caña tales como: el frijol, la yuca, la arracacha, el tomate, las ahuyamas, las guascas, el maíz, frutales, algunas especies maderables, etc. Se trata de realizar una siembra escalonada de los cultivos, algunos se obtienen rápidamente, mientras que otros requieren más tiempo; los cultivos más lentos en asociar la caña son los frutales que se dejan dentro del cultivo como mandarinas, naranjas, guamos, plátano, nísperos, limón, piña, guanábana, chirimoya y borjón entre otros. Las fechas de siembra se dan principalmente en las épocas de lluvias, en el mes de marzo y abril, también se dan algunas en el mes de septiembre y octubre.

La panela es morronguita demora tiempo para dar, no es como la de frijol que si sale rápido. Usted le siembra una mata de caña y al lado le siembra una mata de frijol y cuando los frijoles salen, apenas les están saliendo los primeros retoños, después le vuelve y le siembra otra frijolera y vuelve todavía no sale la caña, la caña sale con cuatro cosechas de frijoles. Se siembra caña cuando se acaban los lotecitos se siembra (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

[...] tener plátano, frutales, varias alternativas y ganado, de todo lo que uno pueda tener, también guanábana, aguacates, guayabas, gallinas, pollos, casi todo el mercado, cebollas, tomate, mucha alternativa (Trecho de entrevista: Carlos Ciro, socio ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

4.2.3 “La única que se siembra al revés y pega”

La caña la siembran por estaca, a la que se denomina “semilla de cogollo”, que es la punta de la caña. Generalmente se siembra mateado, clavando dos cogollos cruzados, esta forma de siembra es la más antigua y para los productores de esta región es la más efectiva, pues consideran que en los nudos de los cogollos las raíces sales más rápido y tienen más retoños. Cuando se siembran cogollos gruesos se siembra uno solo, cuando son delgado se siembran dos cogollos por sitio. Esta práctica y saber, en torno de la siembra tienen varias ventajas de acuerdo con los relatos de los campesinos: cuando se presentan fuertes lluvias evita que la semilla se pudra cuando se tienen suelos húmedos en la finca; es una forma de siembra no intensiva por que respeta los espacios para otros cultivos; requiere de menos jornales por que no se hacen surcos que necesitaría si se hace a chorrillo; generalmente cuando se cosechan

los productos que estaban en asocio, las cañas salen más largas y más gruesas; la siembra a chorrillo requiere muchos abonos, los cuales no se utilizan, las cañas salen delgadas y débiles. También el cogollo resiste más a las sequías porque esta parte tiene mayor humedad y pueden permanecer más tiempo sin ser sembradas. La siembra también hace parte del tiempo de los productores del dulce, pues dedican algunas horas después del apronte de la caña a la siembra, situación que permite hacerlo gradualmente y no la siembra en grandes extensiones.

Se siembra a chuzo, cogiendo caña y a las cuatro de la tarde, cuando terminaba me iba con un viaje de cogollos que quedaban del apronte y lo clavaba. Así hacíamos todos, no hacíamos hueco, solo con un recatón se mete el colinito para no dejarlo perder y se pierde poquito. No le metíamos frijol, últimamente si le sembramos frijoles. No cogemos lotes grandes para sembrar de tacada, se abren a pedazos para la siembra, cuando se muele todos los días se siembra el viaje de colino, los más buenos, se hace poco a poco. A chorrillo es muy complicado, nosotros sembramos una que nos dieron, después no hay por donde caminar, es mejor distanciadita metro por metro (Trecho de entrevista: Marco Noreña, socio ASOPACO, Municipio de Granada, enero de 2018).

El cogollo también queda con más humedad cuando se siembra y sale un verano. (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

La conversación con los técnicos, permitió identificar su cuestionamiento con la escogencia de la semilla, especialmente con los cogollos, ellos consideran que es mejor los tallos y la siembra a chorrillo, porque ha sido la forma en que se siembra en los centros de experimentación y en lo grandes cultivos de las zonas planas y más productivas del país, obteniendo altos rendimientos, situación que está demostrada en las publicaciones, sin embargo quien hace la siembra en esta parte del país tiene otra lógica diferente.

El uso de las semillas de cogollo no parece ser un saber y una práctica simplemente producto de los gustos, es una acumulación de conocimiento local donde las semillas de cogollo soportan condiciones extremas. Otro aspecto a tener en cuenta es que muchas veces el tallo esta perforado por el barrenador de la caña, con lo cual puede afectar la calidad de la semilla los cuales pueden estar afectados por hongos, situación que no ocurre con el cogollo. El cogollo también protege los brotes que quedan entre las hojas, lo cual representan una ventaja de los tallos, especialmente que se afectan en el transporte. Los sistemas de siembra se realizan principalmente al cálculo o al ojo y está de acuerdo con el terreno.

4.2.4 Deshierba y deshoje

Otro aspecto que mueve las prácticas y saberes con la caña, es la deshierba y el deshoje, son dos actividades que se tratarán conjuntamente respondiendo a la lógica del conocimiento y la práctica que tienen los productores, incluso también se suma a esta en algunos casos la del “apronte” o cosecha que por sus características y como veremos más adelante dejaremos separado.

Para el caso de la deshierba, al igual que en muchas de las prácticas, la lógica de los técnicos en el valor de esta práctica es el incremento los rendimientos. También los productores, manifiestan que estas son necesarias, que esta práctica de deshierba está asociada más con el abonamiento natural del cultivo, a través de la incorporación de las malezas como abono verde. También integran las hojas secas de la planta a la raíz, práctica que denominan como deshoje, actividad que también realizan cuando están cosechando la caña.

La primera deshierba se hace generalmente después de un mes de la siembra, se hace a favor de la pendiente, facilitando el trabajo y también la erosión, pero su esencia está en que se combina con aporques en los cultivos asociados con la caña como el frijol, la yuca y el tomate, situación que permite estimular el crecimiento de las raíces de la caña mejorando su maduración, pero también la de los demás cultivos. A los cinco meses se hace la última deshierba, después la caña esta alta y no deja crecer la maleza, de esta forma se empieza el deshoje para acelerar la maduración.

El “desoje” o deshoje, que consiste en quitar las hojas secas de la caña que quedan pegadas al tallo de la caña, varios técnicos explicaban que esta práctica no representa mayores influencias en los rendimientos de la caña como lo han comprobado en ensayos con parcelas. Sin embargo, con el acumulado de los productores esta práctica mejora el desarrollo de los tallos permitiendo que engruesen, además el cultivo se ve “feo” si no se quitan las hojas. También los campesinos consideran que todas las hojas dificultan la labor de la cosecha para poder ver las cañas más maduras, y también afectan los asociados con otros cultivos. Así, el tiempo de deshoje se recupera en otros aportes que se hacen desde otros aspectos del cultivo. La caña entra más limpia a la ramada, el producto tiene mayor calidad que si se moliera

con las hojas; otro aspecto es que las hojas pegadas al tallo podrían permitir el enraizamiento de algunos brotes, impidiendo el crecimiento ideal del tallo de la caña; también las hojas que se quitan de la planta, al igual que el deshierbe, que son incorporadas al suelo sirven de abono al descomponerse aportando materia orgánica.

Son muchas las motivaciones para continuar en esta práctica del deshoje y la deshierba para contraponerlas en actitudes que le niegan estos sentidos de la práctica, es posible que no aporte nada a la agricultura empresarial que tiene un cultivo en condiciones ideales, pero si tiene sentido en una agricultura tradicional, como en el caso de los cultivos asociados, todavía nos queda mucho por aprender desde una visión más tolerante de las prácticas y el saber del campesinado de esta parte de los andes.

A la gente le daba pereza moler en el rastrojo, mata que le cogían mata que le desyerbaban, con el azadón decían que era malo, pero le gusta a la caña, le gusta que le tiren tierra en la mata, pero con el azadón no rinde como lo hace con machete, uno hace una con azadón y hace dos con machete, rinde más con machete. La caña en grande le gusta matiar y los centros de la mata los apachurra con la misma hoja, cuando hay rastrojo y es que cuando está bien deshiebada y el sol le entra y aprovecha (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

Estas prácticas de la deshierba y el deshoje dejan evidente la elevada heterogeneidad de las condiciones socioproductivas con la caña, en particular la relación con lo estético, lo bonito de la caña también tiene cabida en la realidad de estos actores.

4.2.5 Abonada

Como hemos visto hasta este momento, las practicas no han sido aisladas, están todas conectadas una en relación con otra, desde el uso del fuego, la variedad de cultivos, los sistemas de siembra y las variedades de caña, el deshierbe, el deshoje y lo que vienen en adelante. La abonada es una de las prácticas que se ha transformado con el tiempo, la aplicación de fertilizantes químicos es más reciente y no ha tenido buena aceptación dentro de los productores. En la práctica el abono a través del deshierbe, del deshoje como se explicó anteriormente y se integra ahora a la aplicación de las cenizas que resultan del horno; en algunas ramadas se acumulan estas cenizas como pilas de abono y se aplican en los lotes con más baja fertilidad o tierras que son muy arenosas.

El uso de abonos químicos como los denominan los productores aún no tiene la suficiente acogida, algunos no consideran necesario. Algunos proyectos aportan para la aplicación de abonos químicos, sin embargo, la mayoría de las familias no los utiliza en la caña o algunos prefieren venderlos o los utilizan en otros cultivos. El abonamiento tiene en cuenta la coexistencia de la parcela y el conocimiento de los técnicos y productores.

[...] en el café los abonos son muy caros, en cambio la caña es lo mejor, con esto uno muele y no necesita nada y tiene mercado para cada ocho o 15 días, no se abona. Tenemos un poco de abono por restitución de tierras (proyecto del gobierno) y lo dejamos guardado y no se abona nada. Esta panela es orgánica del todo, no se le aplica nada (Yolanda Bedoya, Asociación ASOPUNGRA)

[...] no se tiene cultura de aplicar productos a la caña... la abonan con el desoje o sea materia orgánica y en algunos casos cenizas que quedan del trapiche. Los proyectos que llegan cada tres o cuatro años les aportan un poquito de abonos, pero no la utilizan en el cultivo, porque en las cepas tienen todos los tiempos de caña y entonces resulta afectada (Trecho de entrevista: Alejandro Gómez, Ingeniero Agrónomo, enero de 2017).

Cuando mi papa nos mandaba a rozar el potero, nos mandaba a coger helecho para aplicar a la estancia, la maleza del potrero la echábamos para la estancia alrededor de la mata y amanecían hermosas (Trecho de entrevista: Alcides Quintero, productor de panela, Municipio de Granada, enero de 2018).

En este caso podríamos decir que la decisión de los agricultores corresponde a estrategias que dan prioridad a los conocimientos y recursos. Una agricultura de este modo, puede representar un espacio diferenciado sustentado en potenciales endógenos que representan construcciones con potencial propio de la agricultura compatible con la realidad económica y cultural. También este tipo de agricultura practicada por los agricultores tiene una sinergia entre sociedad y naturaleza, forjado a través del desarrollo de técnicas y mediadas por aprendizajes individuales y colectivos. Podríamos atribuir una emergencia de agricultura orgánica, marcada por la propia generación de insumos dentro del propio sistema, evitando la dependencia externa con la compra de insumos, en este caso los abonos químicos.

También con estas prácticas se producen alimentos de mayor calidad dejando de lado el lente de la mayor producción, de producir a cualquier costo. Esto abre el panorama para mejorar la relación entre productor y consumidor por el respeto a la calidad de la salud en función de una producción y consumo de alimentos libre de agroquímicos.

4.2.6 Apronte de caña- Antes del tiempo y después del tiempo

Este aparte del apronte de caña antes de tiempo y después de tiempo tiene un profundo significado en la (re)territorialidad, ha surgido de una de las conversaciones con Jaime Salazar quien además de ser productor del dulce es un cuentero del Municipio de Granada. Y es que esta relación antes de y después de, es posiblemente lo que facilito nuevamente la llegada de la mayoría de las familias, lo que dio esperanza para una llegada menos dura. En ambos municipios tal como se describe abajo, han sido técnicos, pero también muchos de los productores, quienes consideran que después del desplazamiento, las familias cuando retornan, encuentran no solo monte sobre sus casas, ramadas y cultivos, los espera también la caña. Y es que antes y después para el apronte no solo significa meses, puede significar años, esta situación también ha permitido un mayor vinculo de las personas con la caña.

Conocí muchos casos con lo que las familias se tuvieron que ir y verse en situaciones difíciles en la ciudad, se volvieron a moler las cañas que dejaron, hacían la molienda y regresaban a la ciudad con la panela, la vendían y lograban sacar su plata y tener para comer, ningún cultivo va a permitir esto, el café o el frijol no es lo mismo. Se podría quedar hasta un año, algunos dejaban hasta tres y cuatro años sin venir y encontraba la caña. Las ramadas y las maquinas esperaron y los hornos volvieron a iniciar, esto ayudo mucho a los que retornaron, también muchos vecinos iban a las ramadas y molían para ellos. La caña con cualquier limpieza se renueva, es un cultivo con esperanza para continuar y seguir viviendo. (Trecho de entrevista: Omar Zuluaga, Ingeniero Ambiental, Municipio de Granada, enero de 2017).

En la vereda los mangos (Cocorná) tenía 80 familias en el conflicto, quedo con 2 familias, la gente fue retornando algunos a los 5 o 6 años, pero cuando la gente regreso, el café y los frutales los potreros se habían acabado, pero la caña ahí estaba. Un señor tiberio Giraldo llego a la finca, le quito el rastrojo a la ramada, la limpio, acondiciono y se fue a cortar caña y a moler después de 5 años de ausencia. Esta forma de regresar después de toda esta ausencia vale la pena. (Trecho de entrevista Vicente Pineda, Asociación ASOPACO)

Después de quedarse uno sin moler 19 meses, mucha la falta que me hacia la panela de la finca, al otro día que llegué a la finca me puse a moler caña, encontré las cañas (Marcos Noreña, Asociación ASOPUNGRA).

Las expresiones como la “espera”, “las ausencias” y “me hace falta”, tienen un matiz que permite ver que la caña no es simplemente un objeto, se trata de materialidades dinámicas, lleno de afectos, fuerzas, de flujos e intensidades, ensamblajes.

El apronte en acuerdo con los campesinos, se refieren al momento previo para preparar la molienda en el que se da el corte de las cañas y su transporte hasta la ramada para la molienda al día siguiente. Un aspecto central de esta región, es que casi la totalidad de los socios que hacen parte de las dos organizaciones son propietarios o son socios de trapiches, algunos con mejores maquinaria y equipos. Esta condición de propietarios, les permite a ellos hacer el corte o apronte en cualquier momento del año, es decir cuando ellos consideran que es necesario para su alimentación o para la venta en el mercado; si se trata del mercado, las moliendas se hacen con más frecuencia cuando se tienen precios altos y si los precios están bajos, los productores prefieren aplazar los cortes con la esperanza de que los precios mejoren.

En la región las practicas permiten hacer los cortes en todo momento del año, dado que los cortes de la caña no se hacen de una vez en la totalidad del lote o corte por parejo como se le denomina, sino que se hace una selección dentro del lote de las cañas más maduras, este corte se hace a “ojo”, de acuerdo con su experiencia y los aprendizajes que han heredado, dejando las nuevas cañas para cortes en un futuro, facilitando una producción escalonada y permanente, de esta manera los recursos económicos pueden ser permanentes.

Usted tiene un crédito del banco, tal día se le cumple tal plazo, que hacemos cortamos la caña niñita, puede salir feita, pero se puede pagar en el banco; valla usted por café verde, no lo puede coger; una mora verde, tampoco. Es la única mata (la caña) que le puede sacar antes de tiempo y después de tiempo, si no puede moler y quiere esperar seis meses no tiene problema, la caña mientras que usted no la coja ni la toque le dura 6 o 8 meses. Ningún cultivo hay idéntico a este, que le dé panela después del tiempo y antes del tiempo, ANTES DE Y DESPUES DE (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

Seleccionar las cañas más maduras contribuye también a mejorar la calidad de la panela, situación que no ocurre cuando se hace el corte por parejo, donde se cortan todo tipo de cañas maduras y cañas biches que afectan la calidad de los jugos. Encontrábamos en las conversaciones con los técnicos que solo se debería sacar un corte a la caña después de la siembra, argumentando que era necesario la rotación del cultivo, pero en la lógica de los productores este corte para sacrificar las “cepas” que es donde se sembró por primera vez, no ha estado en sus prácticas, dado que estas permanentemente están aportando nuevas cañas para la producción, con lo observado

con los productores, se estima que tienen cepas que sembraron sus abuelos que no se han renovado, es decir de hasta cincuenta años.

Las cepas pueden tener 50 años para arriba, y todavía dan caña, la estancia nueva tiene un sistema que los colinos son malos en los primeros cortes, si es bien fresco no cuaja hay que echarle cal, pero con el tiempo se pone muy buena (Trecho de entrevista: Marco Noreña, socio ASOPACO, Municipio de Granada, enero de 2018).

Las cepas de caña, entre más le volee recatón es mejor, cuando tiene una muela podrida, es sino el dolor, con la caña pasa lo mismo y usted le coge la caña mal cogida si la revienta todo eso es malo, arrancarla bien es la clave; esas cepas es muy dura con el recatón, parten y le dejan un pedazo, dejando lo nuevo, una cepas tiene cincuenta años, recuerdo que mi papa les cortaba estas cepas cuando crecían mucho (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

Otro factor en la decisión del corte está determinado por la mano de obra en la molienda, en las épocas de cosecha cafetera, las personas prefieren dedicarse a este cultivo, dejando de lado la producción panelera; en esta época es normal el incremento del precio de la panela. Otro criterio para el corte de la caña es hacerlo en las épocas en que no se tienen lluvias, pues el exceso de lluvias dificulta el transporte en caballos y al hombro como lo hacen a través de caminos en la mayoría llenos de barro. También en la época de lluvias los jugos de la caña se hacen más difíciles de concentrar en el horno, con lo cual se incrementa el gasto de combustible y se produce una panela más oscura y más blanda con lo que el valor de la panela en el mercado baja considerablemente.

Con los grandes centros empresariales que veíamos en el capítulo anterior, puede presentarse que en la época de la molienda que corresponda a uno de los socios, coincida obligatoriamente con un tiempo en que la mayoría de los productores de panela no hacen la molienda porque tiene bajos precios o están en cosecha de café, con esto, la ventaja de las pequeñas ramadas, de hacer el corte en cualquier momento es inigualable. Con el sistema empresarial no se le puede hacer juego al mercado.

La actividad del apronte inicia los días martes, pues es común encontrar en esta región que la mayoría de los productores de caña separan los días lunes para actividades de la comunidad, para reuniones de las Juntas de Acción Comunal y otras organizaciones sociales rurales; también es el día para las jugadas de fútbol con los

vecinos en sus veredas, este espacio es esencial en la vida de los niños, jóvenes y adultos quienes consideran este espacio esencial para el encuentro.

Figura 11. Apronte de la caña



Fuente: Fotografía del Autor (2017).

El primer día de trabajo en la semana para el apronte es el martes, con el corte de la caña y la carga; el propietario de la ramada es quien orienta el corte de la caña, dado que cuenta con la experiencia y el conocimiento de los lotes y las cañas más maduras. En algunas ocasiones con apoyo de trabajadores o de otros vecinos inician la recolección para llevarla hasta la ramada.

El transporte de caña desde el cultivo hasta la ramada, ha sido una de las situaciones más complejas, por su alta carga de trabajo en las empinadas montañas. Históricamente algunos recuerdan cuando las familias tenían varios lotes de caña, preferían trasladar el molino.

Había señores que tenían hasta tres y cuatro fincas sembradas de caña y para no mover la caña, movían los mismos trapiches. En otros casos un trapiche lo tenían hasta dos y tres personas y lo movían de finca en finca para moler, el abuelito mío tenía una finca en la Florida y tenía otra en la Mesa y movíamos las masas (cilindros) (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

Actualmente, la caña se transporta a caballo, pero ésta se arrastra sobre el suelo situación que hace que llegue un poco sucia al trapiche. En el transporte del caballo otros utilizan “angarilla” que es un sistema en el que se ponen solo trozos de caña en un soporte de madera o metálico en la “enjalma” de la bestia.

Algunas de las organizaciones vienen mejorando las condiciones para el adecuado transporte y recolectan las cañas de los vecinos, con transporte de vehículos

y tractores como sucede en el Municipio de Cocorná. También el transporte de la caña por cables aéreos ha cobrado fuerza con inversiones en garruchas que alcanzan valores de hasta 40 millones de pesos, hasta las más artesanales que han hecho los productores con cables que quedaron de la voladura de torres de energía que hacía la guerrilla.

Mi hijo logró hacer una garruchita par amover la caña, nosotros la hicimos con alambre de esas torres que tumbaba la guerrilla y cuadró una poleitas, la demora es colgar el viaje para llegar. Desde que sea por caída no hay problema. Son inventos de nosotros, de las torres que tumbaron jalamos unos cablecitos (Trecho de entrevista: Marco Noreña, socio ASOPACO, Municipio de Granada, enero de 2018).

En la etapa final de apronte, la caña es llevada hasta la ramada donde se hacen pilas de caña muy cerca de la máquina de moler. Esta actividad termina generalmente el día jueves en la tarde, dejando todo listo y pronto para la molienda al final de la noche o muy temprano al día siguiente. Después de cosechada la caña, los productores se la juegan con otro aspecto que es el tiempo desde el apronte hasta la molienda y la importancia en la protección de la caña por los rayos del sol, todos aspectos que contribuyen en la calidad de la panela.

En tanto que la productividad es fundamental para los técnicos, para las familias no representa un aspecto central para el cultivo y sus vidas, los productores efectivamente escuchan con atención todas las sugerencias técnicas, sin embargo, adoptan las que estén a su alcance y puedan adoptar a sus condiciones. Para tener una idea de esta situación, la gran mayoría desconoce las áreas de sus fincas y los lotes de caña los cálculos ayudan, pero no es la prioridad. De esta manera y con los sistemas de corte también resulta complejo saber exactamente cuántos son los rendimientos por hectárea, sin embargo, se tienen estimativos por parte de los productores de decir que un lote es mejor que otro. Otra situación particular está dada para los cálculos con la producción de panela obtenida teniendo en cuenta que una carga tiene entre ochenta y noventa kilos dado que tiene 96 pares (un par de 900 gramos aproximadamente), nunca es uniforme, cada panela se hace manual, al “ojo” y nunca su peso es exacto. Quienes se atreven a estimar la producción en esta región dan cuenta de producciones de 30 a 40 toneladas de caña por hectárea, argumentando que son muy bajas.

Generalmente se intenta descalificar esta región por sus bajos rendimientos, señalando que no cuentan con las variedades mejoradas o más productivas, que no tiene los suelos adecuados como en otras zonas, que las altas pendientes deben emplear una alta mano de obra, pero este tipo de comparación no toma en cuenta la especificidad de la situación regional.

Con cepas de 50 años y todavía sacándoles plata con o sin fertilización a la gente se le ha olvidado que tiene un paquete tecnológico y que de acuerdo con este paquete tecnológico que usted le aplique, a la variedad y al suelo ella te va a dar y retribuir el doble o el triple de lo que está obteniendo ahora y que con eso subsana los gastos y te van a quedar unos excesos. Y preocupados con estos retrasos que se tienen en Antioquia, que venimos de producciones de 31 toneladas ha, como en Colombia se tienen en promedio 60 ha y en el Valle se pueden alcanzar hasta 180 toneladas y Santander en empresarismo de panela han obtenido rendimientos de 160 toneladas ha de caña y que ellos tienen las mismas características de suelos y de topografía (Trecho de entrevista: Gloria Viviana Escobar, Secretaria de Agricultura de la Gobernación de Antioquia, febrero de 2017).

El cultivo que caña de esta región, que no se abona, que tiene otro tipo de cortes diferentes a la lógica de los profesionales, que se deshoja para que quede bonita, que permite una mayor autonomía al productor, no pueden entrar solo en estas comparaciones, sería adoptar un análisis muy estrecho, donde solo lo que interesa es la mirada productivista. Otras opciones deberían incluir la totalidad de los cultivos asociados como frijol, yuca y los demás productos; además de las condiciones sociales que posibilitan el cultivo de la caña, dentro de los que se cuentan la vida social tal como lo describíamos en el capítulo anterior; la seguridad alimentaria, la autonomía y las alianzas con las plantas, en este caso la caña.

Con lo encontrado en este aparte del capítulo es que algunas de las propuestas técnicas que han aportado los técnicos han sido aceptadas en parte y adecuadas de acuerdo a sus realidades. No se han aceptado en su totalidad, se rescatan algunos elementos y transforman otros y desechan otros. En algunos casos se adoptan una mezcla de elementos diversos locales y externos constituyéndose verdaderas tecnologías híbridas. En este sentido el modelo rizomático de Deleuze y Guatari, que tiene en cuenta los principios de conexión y heterogeneidad, en que cualquier punto en el rizoma puede ser conectado y, debe serlo. Esto no sucede con el árbol en la raíz, que siempre fijan un punto, un orden. Un árbol a la manera de Chomski, sigue comenzando en un punto “s” y procediendo por dicotomía. En un rizoma, por el contrario, cada rasgo

no remite necesariamente a un rasgo lingüístico: eslabones semióticos de cualquier naturaleza se conectan en él con formas de codificaciones muy diversas, eslabones biológicos, políticos, económicos etc. Poniendo en juego no solo regímenes de signos distintos, sino también estados de cosas (DELEUZE; GUATTARI, 1994).

En estas altas montañas con fuertes pendientes, los productores sienten que la caña deshojada se ve más bonita, que no necesita abonarse con los fertilizantes sintéticos, que siguen usando las malezas y las hojas de las mismas cañas y que siguen conservando hasta las primeras cañas que llegaron sus antepasados, es la materialidad de lo local.

4.3 TRABAJANDO EN LA RAMADA

Esta parte del capítulo más que explicar los procesos de una manera técnica, explica el trabajo en la ramada desde los saberes y las prácticas de las familias que están integradas con el dulce y de qué manera, las relaciones o alianzas que existen entre estas personas y las cosas dan vida de la ramada.

Esta parte de la escrita considera en buena parte, lo vivido con German y sus dos hijos Juliet y Carlos con quienes compartí un tiempo en su finca de la vereda Quebradona Arriba en el Municipio de Granada, permitió conocer más de cerca esa relación con la caña, la ramada y de sus apegos. Con la caña él mencionaba que desde niño siempre ha estado con las “matas de caña” y que su familia toda logró levantarse la vida con la caña, con esto él me expresaba “le cogimos amor a la caña”. Pero de manera curiosa cuando me contaba sobre su vida, dejaba evidente que ha tenido dos novias y describe sobre la primera así “fuimos creciendo, consiguiendo novia y después nos organizamos” refiriéndose a la que fue su compañera y madre de sus cuatro hijos y que después del desplazamiento no quiso regresar con ellos; pero de otro lado me contaba de su otro noviazgo con la caña “tenía otra finquita pequeña en la vereda tafetanes, era de caña, era como una novia”. Me preguntaba por qué me decía “como”, seguramente pensaba que fuera posible que se lo reprobara, pero cuando conversaba con él, percibía la alegría de hablar de la caña, con destellos de hablar de lo que sabe y hace.

Con esta misma familia también comprendía como las ramadas en esta región, se fueron reconstruyendo en su retorno después del desplazamiento en la década del 2000; es verdad que las capacidades de los productores requieren fuertes deseos que permiten una conexión profunda con el territorio dulce. En el siguiente relato German cuenta este proceso de reconstrucción de su ramada.

Pronto que volvimos del desplazamiento, me logre comprar una mechita de máquina. El suegro mío también se lo llevaron desplazado par Cali, él tenía una mechita de entablecito, muy curioso, con el mismo trabajaba en la marquería, entonces él estaba amañado, le dije que cuando valía la ramada, él me dijo que un millón, me puse a ver como ajustarlo y me llevé para mi finca el trapiche de caballos, solo faltaba cemento para adecuar. Con un proyecto del CEAM (Corporación de Estudios Ambientales) adecuamos el horno y la chimenea, ahora faltaba cambiar la bestia, ajustamos para comprar la máquina. Después le cambiamos el techo que para la primera vez que le hice todos me regalaban tejas, todo el mundo me regalaba y cargaba de veredas lejanas. Siempre le tenía amor a la caña porque si no nos metemos con un trabajo tan duro. Cuando llegué a la finca empecé a construir una ramada y sin saber nada, inicie a construir unas columnas y fui consiguiendo las cosas y me armé el entable, ahí me va bien con la caña desde que comencé a moler, no he visto una panela que no me cuaje, es exitoso y todos los días bregando a mejorar, por donde sea más rentable. La molienda es sin programar, lo hago cada vez que tenga caña, cada veinte días o cada mes. Como uno tiene caña, café, frijoles la comida no se embolata. Cambio tiempo con otros que tengan ramada, les trabajo y ellos van a mi ramada, algunas veces no consigo trabajadores y muelo con los dos niños que están en la casa. Ahora con un proyecto de Empresas Públicas de Medellín (EPM), pensamos que puede ayudar mucho a mejorar la ramada, en esas estamos gestionando.

Este relato de German es una muestra de lo que vivieron y todavía están viviendo las ramadas que fueron destruidas por los actores armados y otras que se fueron deteriorando con el abandono, la mayoría tienen estas mismas características. Las líneas que siguen fueron levantadas conociendo la labor que constituye la elaboración del dulce dentro de estas ramadas. Lo que se destaca en este caso es el afecto por lo que hace que se entremezcla con el duro trabajo.

La ramada permite una mezcla de trabajo duro, pero también de la fiesta alimentaria, tiene la integración de quienes participan de ella; una primera persona, es la que da vida al molino, en algunos casos ayudado por caballos y en otros por motores; una segunda, que cuidadosamente hace las pilas o paredes alrededor de la ramada, con el bagazo que queda después de pasarlo por la máquina; una tercera, que le da vida al horno con el fuego y alimenta con bagazo seco permanentemente; una cuarta que se dedica a cuidar jugos que se evaporan, que da vida a las mieles, aplicando

jugos de plantas limpiadoras; una quinta persona que recibe las mieles y le da vida a la panela; y una sexta que la toma en sus manos y la empaca para que se vea más bonita para quienes la consumen. Como pueden ser seis, también puede ser cuatro, o también dos o en casos más extremos una, lo mueve en primera instancia la relación familiar, seguida de las relaciones con vecinos, y aunque se avanza a formas de mercantilización, la “ayuda” y no el salario sigue siendo uno de los elementos centrales.

La mayoría de las ramadas son familiares y requieren de 4 a cinco personas para la labor, sin embargo, algunos de los socios que cuentan con ramadas más grandes porque se han beneficiado de proyectos de instituciones y que han mejorado o ampliado las ramadas, pueden requerir de hasta 8 y 10 personas, por la gran cantidad de panela que producen y los avances en la maquinaria.

4.3.1 Dando vida a la máquina

German llega a las 12 de la noche, generalmente los días viernes, enciende la lámpara de energía y luego se concentra en lubricar la maquina verificando que todo marche bien, de este modo da el encendido al motor eléctrico, sintiendo posteriormente el retumbar del molino de la caña anclado en una masa de concreto. Germán nos contaba que él pasó cerca de 20 años moliendo con caballos, pero que hace 4 años se decidió a comprar una máquina. Nos contaba que las jornadas en algunos casos las iniciaba a las 7 u 8 de la noche del día anterior, dependiendo de la necesidad de moler caña para el consumo y lo que se quiere poner en venta.

Generalmente la persona se dedica a alimentar el molino de caña, es la persona que da inicio a la molienda, esta persona generalmente llega una o dos horas antes de que lleguen las demás personas, inicia con el encendido de la máquina. Cuando se trata de molinos ayudados por caballos, la tarea es mayor porque en medio de la noche toca salir al potrero por los caballos para llegar a la ramada y amarrarlos del molino, para de este modo iniciar la molienda que se hace más lenta y requiere más tiempo. Si se trata de una maquina con motor diésel o de energía, las cosas se facilitan dada la potencia; en cualquiera de los casos la jornada se va animando.

Generalmente es una persona quien lidera esta relación con la máquina, sin embargo, otras personas le ayudan, en algunos momentos las mujeres, los niños de la familia y no falta uno que otro vecino que pasa por la ramada, y también se integra a esta actividad. El líder de la máquina, siempre verificando que el tanque permanezca lleno con los jugos.

También la personas que ocupa esta actividad conoce bien la capacidad de la máquina, bien sea para las cañas gruesas o delgadas y sabe de qué manera se incorporan para no hacerles daño a la máquina. También tiene alta responsabilidad, puesto que es uno de los sitios donde más ocurren accidentes; el autocuidado es fundamental.

En cuanto a la maquinaria, los técnicos lamentan que en la casi totalidad de los trapiches la extracción de jugos no es la adecuada, puede estar entre el 50 y 60%, en algunos casos puede bajar a 40%, la recuperación de los jugos no es suficiente. Esta característica de acuerdo con los productores, se debe en parte a que en la estancia se tienen diferentes variedades de caña que no son uniformes, puesto que algunas son gruesas y otras más delgadas, otras son duras y otras son blandas, tal como lo veíamos en la diversidad de las variedades que pueden llegar a tener, en estas condiciones es difícil conseguir un ajuste que permita unas óptimas condiciones para la extracción de los jugos.

En relación con la máquina, se genera una alianza con un aparato comercial, primero el mayal de hierro y posteriormente la máquina con motor para moler la caña. Se identifica una relación de las personas con la maquina legitimando que los cambios que han representado, tienen importancia decisiva en las vidas de quienes han visto este proceso, significando un incremento en la producción y un mejoramiento en sus condiciones de trabajo, especialmente con las reducciones de sus largas jornadas y el cambio de la tracción animal que significaba un esfuerzo muy alto para sus caballos. Se identifica una nueva naturaleza en su conocimiento y poder en su territorio. La nueva relación entre los hombres y las maquinas permite un afianzar en su vida, sus familias y sus comunidades.

4.3.2 Paredes que suben y bajan

Cuando el bagazo sale de la máquina, las manos de Alberto lo reciben doblando la caña una a una, ahora sin jugos, logrando hacer un acumulado que da entre las manos ayudado de un costal de fique y en algunos casos de una canasta si es que no sale tan entera, a esta persona todos le dicen “el bagacero”, lo lleva hacia un costado de la ramada para amontonarlo en pilas de bagazo que poco a poco se convierten en las paredes de la ramada y que posteriormente se utiliza para alimentar el horno, después de una semana que este esté seco. También esta persona ayuda con el tanque prelimpiador de los jugos, el cual requiere de limpieza permanente en ayuda mutua con el que mete la caña en el molino. Estas dos personas trabajan cerca y se ayudan mutuamente.

La actividad del bagacero pareciera ser la más simple, reconozco que, en mi proceso de aprendizaje de la caña, era la actividad que me permitía integrarme al trabajo de la ramada con mayor facilidad, sin embargo, en muchos momentos las paredes se me fueron abajo, este aprendizaje comprendía, requería tiempo. Reconozco que las demás actividades tienen un grado de complejidad y un acumulado de saber que no lograría fácilmente, y que este aprendizaje sentía que requería de mucho tiempo, incluso años trabajando en las ramadas para llegar a hacer las labores más especializadas, dado que llegar a lograr la calidad de la panela implica una alta responsabilidad, como lo trataré de describir más adelante.

4.3.3 Alimentando el horno de barranca

Bernardo, es la tercera persona que se integra a la ramada y tiene una fuerte relación con el horno, es quien se dedica a alimentar el fuego, todos le llaman el “hornero”, este se dedica a recoger el bagazo seco de las paredes, posteriormente lo lleva hasta la boca del horno y allí lentamente lo va ingresando para alimentar el horno y mantener el fuego vivo. El conocimiento y la alianza con el horno es fundamental, puesto que es quien define como el horno trabaja a ciertas temperaturas, en algunos casos utilizan madera o leña para ayudar a mejorar la temperatura del horno. Esta

situación la fui entendiendo con quienes me contaban de las diferentes maderas que utilizan para el horno, ellos cuentan con maderas ideales que traen de los parches de bosques que dejan en las fincas y otras de los guaduales que no faltan.

La comunicación del hornero con el contrahornero que es la persona que cuida de los jugos, es fundamental y solo basta hacerse señas para incrementar o disminuir la temperatura en cuanto el contrahornero lo requiere, el lenguaje de las señas que es vital.

Los hornos, a lo largo de su historia no han sufrido modificaciones como si las ha tenido las máquinas para moler. La gran mayoría de las hornillas de los socios se ha conservado tradicionales de barranca copiando en parte la tecnología con que construían los muros de sus casas que permiten la conservación de la temperatura, que son elaborados por unas paredes gruesas de “tapia” construidos de arcillas y boñiga; algunos han tenido algunas modificaciones mediante el ladrillo refractario que se obtienen en fábricas.

Los hornos más corrientes están constituidos por una cámara redonda que les da sostenimiento a las pailas, en la mayoría de los casos es una construcción que está un poco enterrada en el suelo, tiene unos 7 a 10 metros de largo y dos metros de ancho.

Algunos manifiestan tener hornos desde sus abuelos, considerando que pudieron ser construidos hace más de 100 años, los hornos más antiguos conservan este tipo de tecnología. Estos hornos más antiguos de los cuales se preservan algunos, no tienen chimeneas, estos tienen al final de los fondos una “burra” que es un orificio del tamaño del ancho del horno, con unos palos donde calientan el bagazo para incorporarlo al horno.

[...] la burra, es un cuento raro, es un animal, pero en la molienda no es un animal, la burra son dos palos que se ponen en la chimenea para calentar el bagazo, para que arda bueno, todavía donde el horno es el mismo sigue funcionando la burra dos palitos donde se caliente el bagazo, mejor calentico por lo que calienta más rápido. Frio es más despacio. Ahora que se hace chimenea no funciona. Los dos palos se monta bagazo atravesado, donde están las tejas donde sale el humo no se pone muy alto porque si no se colorea y si esta bajito se quema. Ni tan cerca ni tan lejos (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

La construcción del horno, generalmente es asumido por las mismas personas con los conocimientos que han adquirido con sus padres o vecinos mediante a

observación de sus prácticas, además con sus propios recursos y los que están a su alcance.

El horno de barranca tiene 10 años, hace 11 años que me case y vivo aparte de la herencia, tiene cuatro fondos, yo mismo lo construí, yo mismo muelo con la familia. Uno va viendo a los demás hacerlo y entonces aprendí y se me metió la ideíta. El horno más o menos funciona, solamente me funciono haciéndolo. El horno lo tengo todavía en tierra, y tengo el problema que se me ensucia (Trecho de entrevista: Ferney Aristizabal, socio ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

La cotidianidad ha permitido estos aprendizajes con logros importantes como el que acabamos de narrar, sin embargo, al interior de la misma región existen algunas personas que se han especializado en las labores de la construcción de los hornos y han logrado adquirir y poner en práctica más dinámica en la construcción de los hornos en estos municipios, algunas de las personas más reconocidas son: Manuel, Perucho, Salvaje, Rigo, mi hermano (para referirse a alguien de la familia con mayor experiencia) y el ultimo que lo llamaban Juan Mugre que murió hace algunos años y todos lo recuerdan con una sonrisa, porque necesitaba estar tomando aguardiente para poder construir o reformar los hornos e instalar o arreglar máquinas, son personas que tienen una tradición o experiencia en construcción y se han incorporado a estas actividades realizando arreglos propios, logrando buenos resultados a partir de su propia experiencia. Cuando uno de ellos no lograr el funcionamiento del horno, lo hace otro, que quizá hace una lectura diferente de lo que ocurre en este escenario en el que intervienen tantas variables.

Los hornos los construían don Manuel García de la vereda, era horniador, se hacía de tapia, cuatro tablas unidas con cuatro palos, las juntaban y lleno de tierra especial barro y le tocaba pisar. Para que no rajara se le echaban palos de macana o siete cueros para que amarre y no se raje, estos amarran como una varilla que se utiliza hoy, los palos van por dentro para que no raje, se llaman tapiales (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

Los hornos nosotros mismos los hacíamos, ahora tenemos uno con chimenea, una persona lo fabricó uno nuevo que tenemos con adobe macizo, se tumbó y se hizo de nuevo, lo tengo de 7 metros. Es Perucho que vive en una vereda cercana. El hermano mío hacia los hornos de tierra, pero estos de adobe quedan muy bonitos (Trecho de entrevista: Marco Noreña, socio ASOPACO, Municipio de Granada, enero de 2018).

Personalmente pude compartir con “Rigo” como es conocido del Municipio de San Luis, quien conocía de años atrás, cuando llegué por primera vez a la región, allí

conocí los “hornos de burra” que no tienen chimenea, de los cuales su familia, tenían uno de estos. Conocer de su trayectoria, me permitió entender que fue acumulando el conocimiento sobre los hornos y ahora también con las máquinas a partir de su decisión de reconstruir su propio horno y hacerle cambios que les permitió mejorar formidablemente. En la actualidad solo cruzamos algunas palabras y tal como me lo manifestó su mismo padre, se encuentra viajando por toda la región del oriente e incluso por otras partes del país, donde sea solicitado en su conocimiento sobre los hornos. Es fundamental mencionar que crecer en medio de las ramadas, le permite tener un profundo conocimiento, pues el manifiesta que una vez que construye los hornos o las ramadas todas labor que también cumple, permanece en el lugar si es necesario varias semanas realizando reformas hasta que la ramada logre un punto de equilibrio para la producción del dulce, esto permite integrarse a la molienda como un campesino más que conoce bien la labor de la panela, permitiendo el análisis de todas las variables.

Figura 12. Horno tradicional de barranca



Fuente: Fotografía del Autor (2013).

Esta diversidad de personas que están incorporado como constructores y reformadores de hornos han contribuido extraordinariamente en el conocimiento de la construcción de los hornos, dado que cada horno, cada lugar e incluso los materiales que se utilizan son diferentes. Esta situación da a entender que siempre que se construye un horno más que elaborar una estructura rígida, uniforme, encontramos que el constructor debe entrar a resolver situaciones diferentes, complejas y misteriosas.

El horno tiene su misterio por dentro, algunos les jala mucho la candela para arriba, otros quedan trabajando para abajo, la candela no sube, tiene que a la otra molienda arrancar los fondos de arriba y echarle cenizas que quede como una carretera como en subida como un declive, hay si mejora la candela para arriba y otra cuando no le vale la subidita y sube mucha candela, le busca en el emparrillado muy largo, que tiene seis huecos coge tierra o ceniza para que queden 4 huecos para que no cierne. Empieza a trabajar más duro para arriba a empujarle ceniza. El cárcamo donde cae la ceniza, en el emparrillado, usted lo lleva a trabajar a un horno sufre hasta que le coge el punto, hay que buscarle lo que le gusta, que le gusta el cárcamo hasta la mitad, hay que saber que le gusta, tiene que permanecer, no se le puede sacar todo, esto tiene misterio, y cada horno es como los celulares que trabajan distinto, he tenido cuatro

celulares y todos son distintos todos son diferentes, unos emberracan más que otros (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

Durante las entrevistas y conversaciones con los técnicos, entendía la importancia de mejorar y modernizar los hornos y de cómo ellos tratan de apoyar para que los productores del dulce logren mayores eficiencias, todo el tiempo consideran que las mejores condiciones las ofrecen los hornos con la tecnología creada por el Centro de Investigación para el Mejoramiento de la Agroindustria Panelera-CIMPA, quienes han creado un modelo en el país, esto implicaba tener una mirada externa con quienes vienen trabajando esta tecnología en otras regiones de Colombia, pero especialmente con sus altos costos y materiales de procedencia externa.

Este tipo de tecnologías, si bien son avances importantes, solo se han acondicionado en algunas de las ramadas, cuando las instituciones han financiado algún tipo de proyecto logrando en algunos casos resultados exitosos y en otros casos creando algunas dificultades, puesto que quien los construye permanece solamente durante la construcción y al finalizar el proyecto no regresa más a la región. Sin embargo, los productores que tienen estas tecnologías han logrado ajustar a través de la ayuda de los expertos locales, continúan integrando prácticas tradicionales con nuevas tecnologías, desde la curiosidad han hecho modificaciones logrando resultados importantes.

Hicieron un horno en la vereda Las Faldas de un proyecto (Municipio de Granada), le gastamos casi un día mirando y preguntando al que lo hizo, después vinimos y desbaratamos este y mejoro mucho. Ahora salimos a las 3 o cuatro de la tarde, porque antes salíamos a las 9 o 10 de la noche con lo mismo (Trecho de entrevista: Fernando García, Productor de panela, Municipio de Granada, marzo de 2018).

Las relaciones particulares que se evidencian desde quienes han estado en contacto desde niños con los hornos, permite entender que ha sido un proceso de integración de ellos con su territorio, integrándose a través de lo que la región les ofrece y que han sabido adoptar e integrar con un amplio conocimiento a partir de lo que otras personas han hecho durante años, pero que tampoco niegan lo nuevo y lo que les pueda aportar, en esta dinámica se establecen relaciones amplias para mantener y mejorar estos conocimientos, convirtiendo al horno en un patrimonio que da fuerza a su territorio.

4.3.4 Las sacas

La cuarta persona que es Ramón y que se integra a la ramada es la que todos llaman “el contra hornero” es la personas con más experiencia y responsabilidad en la molienda, él tiene que tomar las decisiones, en las que la miel está en el punto ideal para hacer la saca de la paila, es decir, el momento en que la miel pueda salir para convertirse en panela, el conocimiento de esta persona es mucho, su trayectoria de muchos años en el oficio, se puede decir que crece con esto en su cuerpo, porque deben hacer la “prueba del dedo”, es decir con un dedo húmedo en agua, lo incorporan dentro de la paila hirviendo, buscando extraer una muestra del dulce, obteniendo una muestra de miel hasta conseguir una forma crocante, como cuando un vidrio delgado se quiebra como ellos mismos lo describen, y es que el dedo que pasan por la miel hirviendo ha servido de molde para este cristal de miel. De esta manera consigue “dar el punto”, donde también los colores, los olores, la forma en que hierve y el tiempo y otra serie de elementos, les dice que llegó el momento de la saca.

Estas propiedades de las mieles se evalúan al “ojo” de la persona que está encargada de dar el punto, también está apoyada como algunas personas manifestaron, que para determinar el punto de la saca o para determinar el punto algunos miran el chorro en el remellón o cucharón que tiene ciertas características, también los olores y el modo de hervir o el hecho de que la miel quede dura en la boca como un caramelito se confirma el punto del saque. Pero el contacto con el cuerpo es esencial a través del dedo y lo que siente esta persona cuando dobla los dedos y los junta unos con otro y hace el quiebre de un cristal suave, son el aviso del momento de la saca.

Es complejo describir la experiencia con el “líder de la ramada” hacia donde todas las miradas se dirigen, donde buena parte del esfuerzo de quienes han aportado en esta labor se concentra en una decisión, cuando este incorpora el dedo en la miel, todo miran atentos a los resultados, es como si por un instante todas las personas pararan; en muchas ocasiones otras personas ayudan para tratar de dar con el punto.

En ese tiempo que aprendí a horniar, yo le ponía mucho cuidado a mi papa, desde que comenzaba el conejo a engruesar a meterle el dedo para darle

punto, entonces uno iba aprendiendo. Cuando esta cocinada, coge uno con un dedo y saca un poquito y mueve el dedo y lo hace chirriar, que lo coge uno así como si estuviera explotando una botella de vidrio, es porque ya está cocinada, entonces uno va aprendiendo, lo mismo para la saca, si la saca está muy brava entonces empieza uno a controlarla, con el rociado de un poquito de agua, porque si uno no le tira para bajar un poquito se vuelve puro polvo, batearla y hacerle ligerito (Trecho de entrevista: Alcides Quintero, productor de panela, Municipio de Granada, enero de 2018).

También ellos agregan aceite de cocina que requieren los fondos para evitar que la miel se pegue y en su cálculo depositan la cantidad necesaria. También aplican los jugos de plantas limpiadoras en la cantidad que requiere, como una receta que tiene muchos años, no necesitan una cantidad precisa, solo se requiere definirlo en el momento de hacerlo. Esta persona tiene el ojo para el hervor de los jugos, sus espumas y va definiendo de qué se trata, si esta coluda no logra el punto con facilidad, pero si tiene grano significa que el color (Claro) es muy bueno para el mercado.

[...] en la primera saca se sabe si esta coluda o si tiene grano, usted de acuerdo a la experiencia mira la caña que tiene y dice que esta caña tal vez este coluda y uno en la forma de revolver los fondos conoce si va a estar coluda o granulada. La cola es una miel que es muy dulce que es tanta el agua que tiene ese dulce que ni la candela le entra y es un verde amarrado y usted por más candela que le meta no le sirve cuando esta coluda de verdad. En el comportamiento de la miel usted se da cuenta si esta buena o no, esta coluda o hay que recargar el punto. Después de que quiebra hay que déjala más y cuando ella está muy granuda eso baja hay mismo y hierbe sueltcita y uno dice esta panela tiene grano hay que sacarlo ligerito y la primera saca hay que dejarla uno no sabe cómo la va a sacar, pero las otras sacas usted sabe cómo lo va a sacar bien, tiene que sacarlo antes de quebrar, esta es la buena para sacar panela pulverizada, cuando hace la saca uno deja que se suba (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

Esta experiencia la viví en varias de las ramadas, permitiendo entender en parte, que es el color “verde amarrado”, como si se tratara de que a los colores de los alimentos los sujetaran y es que el fondo tiene jugos de caña de color verde y por más fuego que se le incorpore al horno, los jugos permanecen amarrados a este color, sin conseguir evaporarse, sin que el agua se valla y deje la miel espesa. En esta ramada nos quedamos por cerca de hora y media mirando los jugos verdes amarrados y mirándonos nosotros las caras sin lograr que los jugos alcanzaran su punto por más fuego que tuviera, llega el momento en que sale una panela oscura que entonces no gusta en el mercado, pero que tiene un sabor agradable.

[...] cuando salía la panela coluda, partirla era muy difícil, teníamos que meterle el machete y esta partía despacio, como cortándola, pero sabía deliciosa con

mazamorra y lo mejor sin aplicarle nada (Trecho de entrevista: Jaime Zuluaga, Comerciante, Cali, julio de 2018).

El líder de los jugos, también levanta la cabeza permanentemente a todos y da un vistazo de cómo van los demás en la ramada, si se tiene alguna dificultad trata de resolverla inmediatamente. También este líder por supuesto, es quien inspira respeto por su conocimiento, por su liderazgo superando una relación estrictamente laboral. Frente a esta situación pude conocer en una de las ramadas a una persona que llegó de otra región en Colombia sin tradición panelera, que vivía hace dos años en esta zona y realizaba algunas de las labores dentro de la ramada, me acerque por curiosidad y conversado, le pregunte, si él podría asumir esta labor, me respondió tranquilamente que no tenía las capacidades; esto da a entender que la “gente nace con la panela”.

Estos conocimientos locales referentes a la manera de obtener el punto de la panela, al igual que todos los otros conocimientos, se basan en la experiencia y han sido heredados de generación en generación, los conocimientos locales son por lo general dinámicos y variables. Se han experimentado por casi dos siglos en este territorio y todavía se siguen ajustando a las condiciones y necesidades del lugar.

4.3.5 El libriador

En las actividades de la ramada nos encontramos con otra persona, Rubén, quizás la quinta persona que todos le dicen “el libriador”, esta persona es quien recibe las sacas de miel espesa en las bateas de madera, o más modernas de acero inoxidable. Generalmente se baten con un remo de madera hasta acabar de evaporar el agua, ayudando a blanquear la panela, mejorar la textura, darle dureza quitando el aire. A partir de este momento la miel va tomando la espesura de la panela hasta conformarse en bloques compactos.

Cuando el libriador logra la espesura necesaria de la miel, procede a libriar pasando la miel por un “coco” de madera que le permite pasarlo a través de “gaveras” talladas a madera, logra dar la forma a la panela tradicional de una libra o de un gramaje cercano, todo se hace a mano y al ojo, buscando que no sea muy grande o muy pequeña, pero al final toda queda del mismo tamaño. En este momento las manos del libriador se conectan con altas temperaturas de la miel que confieso, mis manos no

resistieron (70 °C posiblemente). En las bateas, siempre se dejan pequeños pedazos de panela o algunas partes en polvo, especialmente cuando se tienen personas que quieren degustar de esta tal como lo describíamos en la fiesta alimentaria.

Figura 13. El libriador y saquero



Fuente: Fotografía del Autor

Obtener el grano requiere un profundo conocimiento, que el saquero y el libriador van determinando, con los movimientos en la batea y con la forma como suben las mieles, en esta situación permite determinar si se obtiene panela en polvo o tradicional en bloque, una decisión que se toma también al “ojo” en un corto tiempo y que solo los más experimentados logran realizar.

4.3.6 El empaçado bonito

Después que la panela endurece y se logra obtener los bloques con sus diferentes presentaciones, inician las tareas de empaque. Esta actividad es realizada principalmente por las mujeres, niños y niñas de la familia, y en algunas ocasiones los vecinos que pasan por la ramada, quienes esperan que la panela se enfríe y proceden a empaclarla.

El proceso de la empaçada está presente en los recuerdos de las personas con el uso de hojas de plátano, tal como lo habíamos mencionado previamente en el capítulo 3. En este aparte le dedicaremos un espacio por considerar la importancia de este saber y esta práctica que ha sido abandonada y cambiado por las bolsas de plástico. Y es que la actividad del apronte o el corte de la caña estaba asociada con la recolección de hojas de plátano para envolver la panela y darle la cobertura necesaria para su protección, y posteriormente ser empaçada en costales de cabuya o de fique para llevarla a los centros urbanos. Existen formas de relacionarse con las hojas y con el trato que se da al alimento; la hoja no es solamente disponer de la hoja de plátano, se trata de un conocimiento profundo de las hojas, los tipos de plátanos que producen la hoja, las horas de recolección, e incluso la relación con los vecinos, especialmente con las muchachas.

La hoja de plátano no se podía tocar, si no tenía en la finca tenía que ir donde los vecinos. Se cogía por la mañanita, porque si se coge en el día se quiebra como biscocho, para envolver con hoja tostada quedan solo las harinas. La medida de la hoja para la panela es desde el dedo hasta antes del hombro, mocha y vuelve y mide, las punticas que quedan sirven para envolver otra parte de la panela. La hoja de banano es bien tupida en cambio la del dominico es bien despelucada, si se pone hoja de plátano que no ha secado bien la vena o como se llama bojuda, el par se le hace una seña blanca y le queda la vena. Si sacábamos 18 arrobas x 12 pares de panela de un kilo, que da 216 pares, eran 216 veces empaçando la panela, algunas veces se les pagaban a mujeres para envolverla, si tenía muchachas bonitas, entonces sobraba gente para envolver la caña. Por un lado, envolvían la caña y por otro lado se ponían a mirar las muchachas. Lo que digo y que muchos creerán que la hoja porque es basura para los que la comen, pero uno que se beneficia de ella y una hoja de plátano, es muy aseado, es natural de una mata y está en al aire donde le da el sol, tiene que ser limpio eso si le digo. Le apuesto que es más contaminado el plástico, pero que tiene su proceso, no conozco las fábricas de plástico, pero tiene su proceso, cuantas cosas le echan a eso, en cambio la hoja esta al agua y al sol y que, porque paso por las manos de uno, no la va a echar a un pantanero, siempre la mantiene limpiecita donde no se ensucie, a lo que más cuidado se le ponía era a la hoja, cuidadito me la ensucian, cuidadito me la ponen donde. Lo del trabajo es más bravo, es más fácil echarlo en la bolsa de

plástico (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

Recientemente, después de los noventas y con la llegada de los técnicos, la bolsa plástica para el empaque ha sido otro de los aportes, argumentando razones de higiene y salud, además que las nuevas normatividades del sector panelero así lo exigen al igual que quienes compran en el mercado, quienes consideran que esta bolsa plástica es mucho mejor y da una mejor presentación.

Se cambió la hoja de plátano y el empaque de cabuya por la bolsa de papel y la bolsa plástica. Básicamente mejora las necesidades sanitarias, mejora higiénicamente, las hojas de plátano vienen con insectos y residuos que pueden afectar la salud. También esporas de hongos y enfermedades. Lo tradicional es el fique y ahora lo moderno es el plástico en la panela, se mejora la presentación con la norma que aparece (Trecho de entrevista: Jaime Horacio López, Ingeniero Agrónomo, enero de 2017).

También la marca es otro de los aspectos que los profesionales y las normas de higiene han traído recientemente para el empackado, cada trapiche debe tener una etiqueta con el nombre de la ramada, el responsable de la elaboración, la vereda y otros datos que en general permitan identificar la procedencia. Esta condición de colocar la marca, para algunos de los técnicos al inicio fue la forma de realizar el control de la calidad a la panela, las asociaciones como respuesta a esta situación, llegaron a determinar su obligatoriedad entre los socios. Sin embargo, y a pesar de que en su etapa inicial algunos productores estaban contra este sistema de control, los productores con el pasar del tiempo, vieron en esta marca, algunas ventajas, al igual que con la presentación del empaque para el mercado, situación que les ha permitido en algunos casos contactarse con clientes que los buscan por su alta calidad y la marca se convirtió en la forma de establecer el contacto.

Con el empackado de la panela nos hemos encontrado con los corazones, que ha sido una iniciativa de los productores del Municipio de Cocorná ayudados con la administradora de la asociación ASOPACO, logrando importantes avances en el mejoramiento de la comercialización, este proceso de integrarse al mercado de forma creativa, les ha permitido recorrer un camino con dificultades, pero que han sabido sortear con éxito. Esta experiencia casi que es única en la vereda El Coco del Municipio de Cocorná.

Nos pusimos a pensar que la panela redonda es una panela que es a nivel departamental muy tradicional, trabajando con ASOPACO, la panela de corazón

fue doña Luci la administradora de ASOPACO, la que nos dio la idea de que trajéramos panela de corazón, entonces nos parecía siempre difícil, tiene trabajo y requiere espacio, nosotros nos pusimos en la tarea y darle gusto al consumidor e intentamos, empezamos sacando 5 o 6 bolsitas para dar las muestras. Nos tocaba entra un trabajador más en el entable y asumir los gastos de cuenta de nosotros, no nos pagaban más, requiere más trabajo y nos pagaban el mismo precio aquí. Después, eso se fue publicando, nosotros no nos cerramos, estábamos abiertos. Empezó a gustar en el mercado, se sacaba las más bonita de color en corazón y la oscura redonda tradicional. Hoy en día, si podemos sacar 100 o 120 cajas de panela las podemos sacar (una caja es 24 pares), el 100% son de corazón, a veces que molemos de una parte o de otra sacamos algunas bolsitas tradicionales, pero hoy en día tenemos buena fama, somos muy reconocidos, se vende en marinilla más espacialmente (Trecho de entrevista: Robeiro López, socio ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

Con el experimento que iniciaron en la elaboración de corazones como una forma de presentación del alimento es una expresión de creatividad sin antecedentes hasta este momento. Este cambio en la presentación del producto represento un significativo cambio en los rumbos de la vida de quienes han estado vinculados a este proceso, la que ha dejado de ser exclusivamente de quienes iniciaron en el proceso y ahora está siendo ensayada por muchas personas con resultados similares quienes se abren caminos, pero que a pesar de esta creatividad sigue enfrentando las dificultades para los mercados.

Figura 14. Los corazones endulzados



Fuente: Fotografía del Autor (2013).

Esta situación nos demuestra que, aunque siempre se promueve los cambios en la tecnología y el incremento de la producción, existen estas otras alternativas de encantar al consumidor logrando beneficios para los productores.

Con los casos anteriores es posible que muchos de los productores, todavía hoy encuentran dificultades en comercializar la panela a mejores precios, como si lo hacen otras personas que han logrado integrarse en procesos, que con la creatividad han conseguido afianzar estos conocimientos.

Otra experiencia interesante ha sido con Carlos, otro productor de Cocorná quien ha logrado definir el sistema de comercialización de acuerdo con las preferencias de los consumidores y que fue poco a poco construida.

Empezamos a mandar bolsitas a las tiendas de mis hermanas en Medellín, para ensayar, al inicio de la ramada de mi mamá, después me decían que también necesitaban la mía, entonces mis hermanas les decían a los clientes que tenían Valluna por el color blanco (de la región productora de azúcar en Colombia) o de la finca. La gente empezó a conocerla y en algunos casos a los clientes les regalaban un par o una libra para que probaran, porque la gente quería Valluna por el color (blanco) y empezaron a llevar un par, dos pares, seis pares y una arroba, nosotros si sacamos 20 bolsas la reciben toda y es diciendo que hace falta, siempre piden más. Tampoco dejamos de lado la asociación, le llevamos

panela pulverizada. Nosotros inicialmente desde el cultivo, la trabajamos orgánica, solo aplicamos cal, en el entable la hacemos con la más higiene, limpieza en la cachaza, ahora tenemos stickers y ahora la reconocen, con su sabor. Se tiene zarandas al guarapo y a la miel (Trecho de entrevista: Carlos Ciro, socio ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

En estas experiencias de integrarse con los consumidores, permite reconocer atributos altamente relevantes que los productores han construido por muchos años y que pueden ser ofrecidos como el olor, los colores, las texturas y sabores. La forma, la textura, los alimentos ofrecidos por la industria azucarera, aunque es preferida por su color blanco, posiblemente no ofrece las mismas características que la que produce Carlos con su familia de manera artesanal y respetuosa con los alimentos como lo hace.

En este aparte del capítulo hemos dado cuenta del proceso de elaboración de la panela en la ramada, conociendo las relaciones que tienen las personas con su integración a las cosas que hacen parte de la ramada, las cuales no aparecen espontáneamente, se trata de una integración de vida, desde que eran niños y fueron creciendo con el dulce en su interior. Se trata de producir un alimento que no hace parte de un proceso mecánico de pasos como aparece reflejada en la mayoría de la literatura encontrada o de la alimentación industrial, está atravesada por una integración de humanos y no humanos.

El trabajo evolutivo de las ramadas y el proceso de la elaboración de la panela en la región cuenta con avances importantes, con alta creatividad tecnológica mediante el uso de recursos locales como ha sido los hornos tradicionales de barranca cuyo conocimiento se ha integrado a formas modernas, creando una hibridación.

En la actualidad se observan dentro de la asociación, trapiches con tracción animal, estos aspectos caracterizan a productores que no consideran la producción panelera como una de sus unidades económicas principales, se caracteriza especialmente para el autoconsumo a través de la producción familiar y representan un papel central en el autoconsumo de las familias.

Los cambios de tecnología han incidido fundamentalmente en las máquinas o molinos, pero en los hornos los mejoramientos representan altos costos que las familias no han querido o no han podido asumir porque consideran que las condiciones que tienen son suficientes, pero siempre están dispuestos a conocer otras formas de

conocimiento y están dispuestos a aplicarlas desde su lógica y capacidades, especialmente de su vida práctica.

Son las vías carreteables las que han permitido el avance de tecnologías generando un mayor contacto comercial con los centros urbanos, también ha sido la adopción de nuevos equipos y maquinarias las que han marcado este tipo de circunstancias en la vida de la ramada. Las fuentes de energía se han ido transformando, antes eran de origen humano y animal, en la actualidad la energía eléctrica y el combustible de a.c.p.m es de origen externo, facilitado las condiciones del trabajo en las ramadas y aunque permanecen algunas ramadas con equipos tradicionales, son muy pocas.

Interactuando con las acciones de mediación social, es importante destacar que existe un desencuentro de ideas entre instituciones y productores de estas organizaciones, buena parte de la asistencia técnica desarrollada sigue en contracorriente con las organizaciones, puesto que algunas instituciones están fuertemente orientadas a los reglamentos dominantes presentados por el régimen socio técnico en el cual están integrada la agricultura guiada por los principios modernizantes.

Como resultado de esta investigación, se evidencia que la agroindustria panelera en el Oriente, ha emergido en el contexto de la agricultura que integra lo social, lo ambiental y lo cultural. Se consolida con procesos de diversificación, de rentas que genera la economía local y que contribuye el desarrollo rural regional y nacional.

Existe un largo camino donde se puede reconocer y valorar los conocimientos locales en toda su heterogeneidad. Por esto es un desafío desarrollar procesos diferenciados de mediación social, capaces de abarcar diferentes realidades y públicos diversos.

Los actores sociales muestran que no existe una única modernidad en el desarrollo de la agricultura, existen en cambio múltiples modernidades que reconocen las condiciones heterogenias de cada territorio. Los saberes se han incorporado para la elaboración de la panela, más que un espacio agroindustrial, es una cocina y para cocinar algo que quede bueno, se necesita conocer los ingredientes, las medidas, los instrumentos y las formas de manipular el alimento. Es necesario tener familiaridad con los objetos que serán utilizados, para este caso la misma ramada y cada uno de los

elementos allí existentes. Pero si se trata de aplicar una receta, la receta no enseña movimientos, estos solo se aprenden haciéndolos, teniendo una experiencia práctica y personal.

4.4 TERRITORIALIZANDO CAÑA- CAMPESINO -PANELA

Se ha encontrado una realidad altamente heterogénea con una multiplicidad de realidades en relación con las normas de producir, de relacionarse con los técnicos, de adoptar las siembras, las cosechas, en fin, toda una gama de diversas estrategias y adaptaciones que en algunas veces han puesto la tensión con la legislación vigente de la producción panelera. Esta situación permite identificar que los actores de la panela están en continuo movimiento, sin tener que quedarse cumpliendo lo establecido que se impone desde el orden modernizador. Así las posibilidades de transformaciones sociales y tecnológicas siguen siendo variadas.

Los diferentes actores que participan del proceso de producción de panela en esta región de Colombia están ligados a éstas prácticas diferenciadas del alimento. Los técnicos que están en las instituciones buscan la aplicación de normas y estándares de modernización que contribuyen a la desterritorialización mediante el proceso de higienización de los alimentos, mientras que las familias que están integradas a la producción de la panela al igual que los vecinos y amigos están construyendo tejido social de la comunidad, pero también están integrados a la caña y a las cosas de la ramada contribuyendo con esto en un proceso de (re)territorialización. Pero en este sentido los campesinos han sabido moverse interactuando con estas instituciones, pero también con su entorno, con sus vecinos, pero también han logrado relaciones estrechas con los objetos, en este caso la caña en todo su proceso potencial transformador como alimento, con lo que estas relaciones traducen un ensamblaje de los alimentos y las personas.

De la forma en que se es conocedor de la caña y de la producción de la panela y de los consumidores que buscan estos tipos de panela, deja en evidente la potencialidad del ensamblaje con la caña. Está en las conexiones y relaciones entre objetos, sujetos y afectos, conocimientos, humanos, cuasi humanos y no humanos,

donde estas entidades generan el potencial para la transformación del territorio. Se arma y desarma un territorio dulce productor de panela y alimentos dulces, que implica un proceso activo de política, que afecta y trabaja para delimitar y territorializar diferentes tipos de prácticas (o experiencias). Esto permite ubicar un mal no deseado como son las hidroeléctricas. Estas realidades son aceptadas o no dentro de un límite temporal, y la combinación y articulación de las relaciones sociales puede tener lugar, creando una situación a partir de la cual las nuevas entidades territoriales pueden emerger.

En este capítulo se ha explorado las realidades de los territorios como un medio para comprender los medios de vida de los productores de panela en la región del Oriente de Antioquia en Colombia. Nuestro propósito fue hacer evidente como la producción de panela tiene propiedades, que en una alianza de prácticas entre los productores locales y las entidades orgánicas no humanas nutren un sitio de agencia. Esta situación se evidencia como un compuesto de un conjunto de conjuntos múltiples y de conjuntos de productos materiales por parte de la corporeidad agraria (es decir, el cuerpo rural) que forma parte de una alianza con el paisaje y las máquinas para mejorar las potencialidades de un territorio. Estas características del acto de existencia en un territorio están permitiendo la continuación de actividades materiales, como la producción de dulces y el conocimiento culinario. Estas materialidades merecen hacerse visibles para estimular el potencial territorial que debe ser reconocido y valorado como un bien público.

El reconocimiento de estas características de valor de la agricultura de la caña panelera se encuentra en el centro de los ensamblajes sociales, políticos y culturales de un territorio. El amplio conocimiento con que cuentan las personas que están integradas a la panela en el oriente Antioqueño, tiene en cuenta la producción y el consumo de bienes privados y públicos para revertir las dificultades, especialmente, el conflicto armado que surge en esta región por las hidroeléctricas que han transformado el territorio. Se deben tener en cuenta dar una mayor valoración a los materiales y a los materiales imperceptibles considerando al tiempo esta riqueza de las prácticas de las personas en su participación del territorio. La visualización del material y las materialidades imperceptibles de los bienes y servicios se logra considerando el

territorio y analizando las conexiones de la vida de los agricultores con el cultivo de la caña y la producción del dulce.

La ramada como bien público, no es solo un concepto, es una metodología o enfoque potencialmente útil para identificar las potencialidades de los territorios. Estas asociaciones, ensamblajes y relaciones son fundamentales para la realidad y potencialidades de la vida rural y el sustento.

5 SEÑAL DE HUMO PARA LA FIESTA ALIMENTARIA

Entrar en el mundo de la ramada es entrar donde se preparan los dulces obtenidos de la caña; la ramada siempre ha sido un lugar de socialización, donde la familia se integra a las actividades de la producción de panela, no olvidando que la ramada se extiende como espacio de encuentro de los vecinos. La primera señal, es el humo que sale de las chimeneas en las primeras horas del día cuando se enciende el horno, indica que están moliendo, es la señal de invitación, llegan a la ramada atraídos por el dulce formando paneles, no de abejas sino de gente, de esta forma el encuentro se convierte en fiesta, no paran las historias, los recuerdos, las risas mientras se degusta de un dulce. En este ambiente de fiesta, los visitantes van comiendo el “raspao” que queda en las bateas una vez sacan la miel para ser moldeada en panela, o piden un poco de miel antes de retirarla del fuego para convertirla en “chirrinche”; otros más hábiles, estiran la miel para hacer un delicioso “blanquiao”. Todas estas formas diferentes de preparar dulces con sabores y texturas diferentes.

La idea que el dulce es un sinónimo de apetencia y preferencia, es un imaginario presente desde edades muy tempranas de la vida y transmitidas hasta edades posteriores, en donde existe un referente de “dulzura”, “alegría” y estímulo en este sabor. Recompensar con el dulce, con el postre de la cena una buena actitud o una buena acción, es algo cotidiano; lo es también sin dejar de ese dulce a quien no cumplió la tarea, no se tomó toda la sopa o no se portó bien. El dulce como premio ha marcado muchas etapas, desde la niñez hasta la vejez, pues su aceptación, preferencia no tiene distinción de edades. El compartir en la ramada un dulce hace parte de la vida cotidiana tal como no lo cuentan, se trata de la felicidad de la gente y los afectos.

Nosotros cuando estamos moliendo y alguien llega, de lo que nosotros comemos le damos, al que llega le damos panelita, la gente se va contenta, a todos nos gusta la aguapanela y cuando damos se nos incrementa la molienda, esta es la costumbre, dar el pedazo de panela. En la molienda unos llegan por casualidad, prueban la panela, otros se quedan un rato conversando, a uno le gusta que lo visiten y uno les enseña cómo trabajar la panela. Esos son los lazos de amistad con la gente; si llegan, uno les muestra cariño (Treacho de entrevista: Carlos Ciro, socio ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

Las tradiciones en torno a la ramada han permanecido a través del tiempo, a pesar de los cambios sociales que se han dado, especialmente con el proceso de

(des)territorialización que debió soportar la región del Oriente Antioqueño; la ramada sigue siendo el espacio donde las mujeres y los hombres muestran a sus hijos e hijas lo que ellos son, lo que hacen, transmitiendo el conocimiento, la tradición alimentaria que una vez ellos recibieron de sus padres y a su vez de sus abuelos.

La fiesta alimentaria ha sido el resultado de la experiencia vivida en la elaboración del dulce en la ramada, en esta se entreteje una mezcla de saberes y sabores, encuentros comunitarios y diferentes formas de trabajo. Esta situación, aunque permanece con mayor fuerza, también encuentra otras trayectorias o procesos de cambio que algunos actores consideran fundamentales, con lo que se ha tratado de convertir los alimentos dulces en mercancía. Con estos elementos de la fiesta alimentaria se abordarán los discursos, materialidades y prácticas asociados a la elaboración del dulce, permitiendo conocer como emergen múltiples mundos de vida a través de la alimentación con un acumulado que contribuye en la (re) territorialización.

El capítulo está distribuido en tres partes, la primera trata los saberes y sabores que existen y se generan durante la elaboración del dulce, con lo que se trata de prácticas artesanales que han sido perfeccionadas con el tiempo, logrando la mayor expresión de los sentidos y de los cuerpos que quedan reflejados en la forma de preparar la diferente gama de dulces. En este aparte se dará a conocer la memoria de estos saberes y sabores en torno a la producción del dulce como práctica alimentaria, con los saberes culinarios de las personas que dan vida a la ramada. La segunda parte del capítulo, trata sobre el trabajo comunitario y el regocijo, considera elementos de intercambio entre los miembros de familia y la comunidad en la que se expresan diferentes modalidades de trabajo con relaciones que no son de patrón y obrero; son económicas, pero también de afectos. La tercera y última parte del capítulo considera el cambio de trayectorias del dulce con el paso del alimento a mercancía, con lo que se da cuenta de su proceso de comercialización y de los proyectos propuestos de los técnicos que trabajan en instituciones para modernizar el sector con altas tecnologías. Cada una de estas partes se ha convertido en expresiones que dan cuenta de la (re)territorialización del campesinado en la región.

5.1 SABERES Y SABORES

Conocer cómo se dan los procesos de (re)territorialización y su relación con las transformaciones sociales y alimentarias es uno de los aspectos que han movido esta investigación, de esta manera la permanencia en campo mediante el trabajo etnográfico además de otras técnicas, motivaron no solo describir esta parte del capítulo, sino que además era necesario vivirla. Los relatos que se registran en este aparte corresponde a una materialidad dinámica, llena de afectos, cariño, deseos, ensamblajes, territorialización y (des)territorialización al mismo tiempo, parece que el dulce seduce a quien los hace y se vuelve pegajoso afectivamente con el otro, pero también guardando la distancia.

Los saberes y sabores se empiezan a sentir desde que cosechan la caña, su jugo es consumido ya sea directamente de la caña masticando trozos o después de que un trapiche lo ha extraído. Otra forma de sentir el dulce de la caña es sometiendo al fuego los jugos, transformándose en miel que igual es consumida, o a partir de esta miel se elabora una gran cantidad de productos como la panela, pero también el “chirrinche”, “bobo”, “blanqueado”. El someter esta miel a mayor cocción, mayor evaporación del agua, sale la panela; ésta se usa para otra cantidad de alimentos, desliendo trozos en agua sale la aguapanela, bebida muy tradicional pero que también es la base para una diversidad de bebidas frías o calientes.

Herramientas naturales y técnicas artesanales son las empleadas para elaborar las recetas. El mercado ofrece muchos instrumentos que pueden ayudar a medir tiempos, temperaturas, texturas, consistencia, pero la vista, el olfato, el tacto y el gusto, están adiestrados en las mujeres y hombres, técnicas artesanales que han sido perfeccionadas a través del tiempo, por lo tanto, estos paneleros son quienes definen el procedimiento en la preparación.

Las recetas están plasmadas en la memoria de las mujeres y los hombres y en la narración de quien imparte una lección de culinaria, la práctica hace al maestro. En las escuelas no se enseña estas técnicas de preparación, tampoco se orienta como despertar la intuición y como aprender sobre las sensaciones de conocer los puntos a los que se obtiene la miel y hasta qué punto se deja listo para ser consumido. Con estas

recetas se enseña todo aquello que está ligado a los sentidos y al cuerpo, a la supervivencia del ser y la comunidad.

Gracias a las comunicaciones que se dan alrededor de las ramadas, los más jóvenes van aprendiendo como preparar las primeras recetas, las cuales ofrecen a las personas que asisten a las ramadas y después llevan al pueblo en muchos casos para vender o dar de presente a las familias o amigos.

También la preparación de estas recetas exige una destreza en las manos, hay que sabe lidiar con las altas temperaturas, con lo que la suavidad de las manos es capaz de plasmar cada una de sus preparaciones. En algunas de las recetas se evidencia el uso de esencias de vainilla, demostrando un mestizaje culinario a través de la mezcla de ingredientes foráneos y vernáculos, aportando un mejor sabor.

El sabor, el olor y el color son las características que van a determinar si un “blanquiao” o algunas de las recetas está buena. Estas técnicas son transmitidas por los padres y los abuelos, aquellos que en algún momento fueron aprendices y que, gracias a la práctica, a las muchas equivocaciones y a un sin número de regaños, se convirtieron en maestros. El saber, se convierte en actos cotidianos y tan mecánicos que el darles un significado lógico resulta casi imposible. Acciones como el punto ideal, es algo que es cotidiano para el entendido de las labores en la elaboración de las recetas paneleras. ¿Cómo se le puede enseñar a alguien que este es el punto para la miel? ¿Cómo demostrar que los tiempos, que los colores, las texturas, son centrales en que las recetas queden bien elaboradas? No hay moldes, no hay pesas, nada estandarizado, todo es empírico, aprendido a través de las prácticas. Así los sentidos recobran un papel central en la elaboración del dulce, no solo en quien enseña, también para quien está aprendiendo.

Cuando se pregunta sobre el tiempo que se requiere para la cocción de la miel, se responde “eso es al ojo”, pero ¿cómo enseñar “al ojo”?, ¿cómo se identifican los momentos claves y las cantidades necesarias en el proceso? Son respuestas que no se pueden buscar en la academia, las enseñan los maestros de la panela y de los dulces quienes a través de sus prácticas cotidianas transmiten el conocimiento, conocimiento que para poder ser percibido es necesario activar todos los sentidos, inclusive el intuitivo.

Son estos saberes y sabores es que están presentes en la movilización de cuerpos y alimentos que contribuye a la conciencia de que las relaciones internas y externas no deben verse creando ordenes diferentes, sino que juntas están involucradas en (re) constituir fragmentos y partes, que modifican la subjetividad y la fisonomía de un actor, ambos humano y no humano, el productor y la caña. Sus cuerpos orgánicos tienen raíces en las interfaces naturales y sociales, que a su vez se convierten en metáforas, imaginarios e imaginaciones significativas. Es en estos sitios para nuestro caso la ramada, en que la comida se territorializa a si misma a través de la fuerza de las asociaciones que se encarnan en una variedad de los yos, símbolos y significados (SHERWOOD *et al.*, 2017).

Se trata de que el vínculo entre los humanos y la caña, consumida en todas sus formas tiene en cuenta un trato respetuoso, la elaboración dentro de la ramada convierte el dulce de la caña en un alimento que puede ser producido, almacenado y distribuido.

Los dulces que preparan, van cargados de tradición, enseñanza, también llevan huellas, impresiones que dejan cada elaboración, estas transmiten los sentimientos de quienes participan en el proceso. Por más que se perpetúe una receta esta no quedara igual, pues las manos son diferentes en cada artesana que dará un toque especial a cada producto. Como un aporte al legado de los dulces maestros y maestras, a continuación, se describen algunas recetas culinarias:

5.1.1 Caña

*A tajitos de caña, llegaste a mi vida
a tajitos de miel, endulzaste mi alma,
a tajitos de amor, te fui queriendo
como la caña verde al sol, el pan a la espiga.*

Hernán Sotomayor

A tajitos de caña fue la canción lanzada en 1979 por el médico ecuatoriano Hernán Sotomayor, quien tiene un programa de “Médicos de los caminos” en su país, que recorre las vías del país para tratar pacientes de lugares alejados. El ecuatoriano, dice que fue creada para “una musa que está en lo más recóndito de la memoria, porque se fue desmitificando a medida que pasaba el tiempo”, sin embargo, creo que

estos fragmentos y la canción toda, recrea la relación que he logrado evidenciar de la caña con los productores del dulce, con la ramada y su relación con el alimento.

Y es que la primera relación que se tiene de la caña como alimento se trata de eso de trozos de caña dulce que a todos nos provoca y hemos degustado en un camino o en una sombra debajo de un árbol, donde poder masticar y refrescarnos y saborear el dulce. Como nos dice German: “No falta quien coma caña y la pele para masticar con los dientes y dale un poquito de dulce a la boca” (Trecho de entrevista: German Parra, socio ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

También, algunas familias que no cuentan con maquinaria para la elaboración de la panela, cortan trozos de caña y los ponen a cocinar en un recipiente hasta obtener el dulce de caña. La caña también contribuye a la alimentación animal, tal como lo describe Don Jaime Salazar:

Otra de las virtudes de la caña es que se va a coger y cortar empiezan los animales a comer, porque desde que usted les saca el cogollo las cañas las vacas empiezan a comer. Les encanta y si les pica a los marranos también comen, las gallinas con caña y harina de maíz, los caballos. Hoy en día con tanto que trabajar, antes se demoraba para picar caña dos horas a punta de machete, hoy no ahora es más fácil, prende la maquina si no suelta la mano se lleva con mano y todo, vea hombre es tan bendita la máquina que llevo del pueblo y mientras que la mujer me sirve un trago de chocolate yo ya tengo el caballo comiéndose dos o tres cañas, 9en una maquina picadora que tengo. La caña es sagrada, porque todo el que se levanta es lo primero que coge para hacer los traguitos y sin embargo no vale nada. La caña porque es tan agradecida y pega tanto, donde la caña fuera más rebelde, resultaría ser más cara, pero como se adapta tanto es más fácil (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

5.1.2 Guarapo

El guarapo es el jugo que sale de la caña después de pasarla por la máquina, este jugo es consumido adicionándole limón. Es un refresco natural, en las ramadas es muy popular que la gente llegue caminando de largas jornadas y se tome un vaso de guarapo con limón.

Las personas que consumen mucho guarapo empiezan a sentir sueño y pereza conocida en la región como “pingarria”, como lo dice un panelero: “La gente saca guarapo para tomar con limón, es una bebida muy buena, pero uno no puede tomar

porque da pingarria” (Trecho de entrevista: Braulio Gallego, líder Municipio de Granda, enero de 2017).

En mi vivencia en la ramada, observé con la naturalidad que los visitantes, tomaban el vaso prestado para consumir un poco de guarapo, sin pedir permiso tan solo acercándose y saludando delicadamente.

Esta bebida se comercializa en las ciudades, en determinados lugares, al aire libre, se ubica una máquina trapiche y se extrae el jugo, se vende guarapo con limón. En Medellín me encontré con un productor de panela que tuvo que salir de su tierra, me pidió que no revelara su nombre, me decía:

Cuando llegué a la ciudad probé muchos trabajos y con ninguno me amañaba, por azar regresé a la caña, ahora vendiendo guarapo aquí en el centro, el trabajo es muy bueno, sin embargo, los lugares de venta son controlados por unos “propietarios” (Trecho de entrevista: productor de panela desplazado en Medellín, enero de 2017).

5.1.3 Miel

La miel es un producto intermedio en la cocción del jugo. Es un alimento fundamental para la gente del campo. Algunos vecinos de la ramada, se incorporan al trabajo un período de tiempo corto, ya sea metiendo caña o ayudando en otra tarea y ganan este dulce para llevar a sus casas, aunque no es un requisito para que el dueño de la molienda le de la miel a quien lleve la ollita o la canequita.

Había en ese entonces mucho mielero, todo el mundo pedía miel y entonces se le daba la canecadita o la olla con miel, había gente que le tenía fe a eso, y que cuando había mucha más gente para darle miel, entonces más rendía la panela. Y cuando usted más da, más recompensa tiene. Cuando se quita hambre dando un bocado, después el bocado viene gratis. Resultaba mucho mielero, no faltaba las malas pulgas que le daba rabia cuando se tiene mucha gente, un tío mío le daba rabia cuando llegaban los muchachos de la escuela. Gente necesitada van a las ramadas para ajustar a la comida. (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

Mientras estaba conociendo cuanta gente consume la miel de caña siempre me preguntaba por qué se aprecia tanto el consumo de este producto, una posible explicación es que se reconoce el alto valor nutricional, que aporta una mejor alimentación.

Figura 15. Miel para los vecinos



Fuente: Fotografía del Autor

5.1.4 El Conejo o chirrinche

Llegan dos niños de 10 o 12 años y se acercan a la ramada casi sin decir nada, parecían dos observadores que simplemente pasan por la ramada. Se sientan un momento y luego se paran a observar los fondos. Fernando quien es el que coordina la molienda con su esposa Yolanda y su hijo Daniel, no saluda a los niños. Pero los niños siguen atentos observando los fondos de miel e intercambian algunas miradas conmigo que aparece como el desconocido en la vereda y en la ramada.

Al paso de media hora Fernando toma una caneca amarilla, la llena de agua y la acerca a los fondos de miel, con un gran cucharón, Fernando saca una gran cantidad de miel, la deposita en el recipiente con agua y sin mediar palabra con los niños, ellos se acercan y reciben el recipiente con la miel, luego la llevan a un chorro con agua y van incorporando sus manos dentro del agua obteniendo una bola de miel ya endurecida, que supera sus manos y que se va enfriando progresivamente, a esta bola de miel endurecida, le llaman “Conejo” pero también “chirrinche”, se trata de una miel que se torna dura cuando se incorpora al agua, que poco a poco se moldea con las manos y se pasa a una hoja de viao, una hoja de plátano o a una bolsa de plástico, para llevar y comer en el camino hacia sus casas. Esta misma acción se repite con su compañero de escuela y vecino. Una situación que marca profundamente esta situación es el poder evidenciar que no se tuvo ningún intercambio de palabras, solo al final un agradecimiento y una risa, después de llevar los primeros bocados a la boca, se les veía felices.

El lenguaje que tienen ellos, me lo explico Fernando en la noche antes de acostarnos cuando le consulte por esta situación. El me manifestó que cuando él era pequeño, siempre se acercaba a las ramadas y siempre fue la iniciativa de quien lideraba los trapiches, es este líder de la ramada quien toma la decisión de compartir el dulce. A partir de esta experiencia, “el conejo se convirtió en la receta más popular que se repetía en todas las ramadas, con niños jóvenes y adultos que pasaban por allí.

Son otras las descripciones que me hacían del conejo como si se tratara de una de las preferencias culinarias que hacen parte de la vida cotidiana, “es la miel para

convertirse en panela, se mete al agua y queda como tirudo (Trecho de entrevista: Idalí Gallego, socia ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

Figura 16. Elaboración de conejo

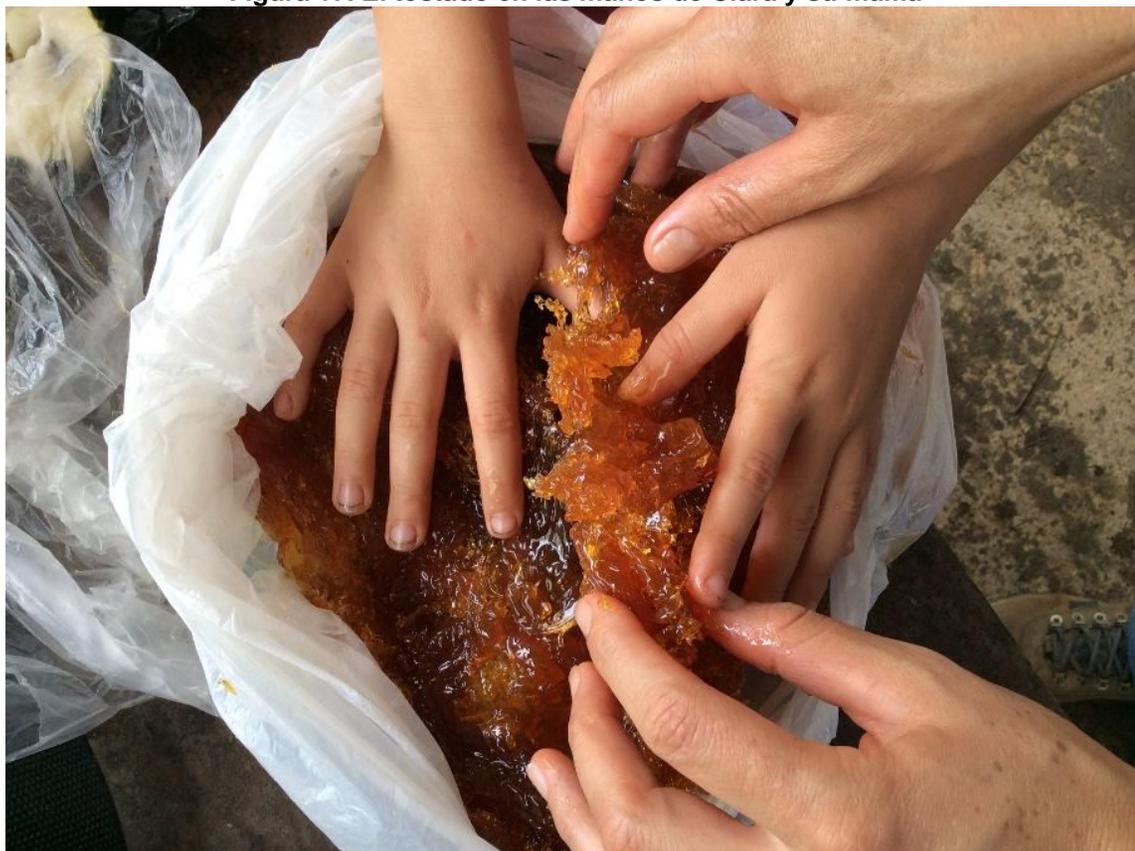


Fuente: Fotografía del Autor (2013).

5.1.5 Tostado

El “tostado” es otra de las preferencias culinarias, similares a la anterior, sin embargo, su diferencia está en que éste logra una consistencia crocante y para conseguir esta consistencia, el punto de la miel es el mismo que el de la panela, es decir cuando la saca esta lista como lo dice Idalí: “lo sacan cuando esta lista la saca, sacan con una coca en agua hasta que se tueste” (Trecho de entrevista: Idalí Gallego, socia ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

Figura 17. El tostado en las manos de Clara y su mamá



Fuente: Fotografía del Autor

5.1.6 El bobo

En la ramada de la familia de Germán y sus dos hijos, Juliet de 13 años y Camilo de 15 años; iniciamos este día la jornada a las 12 de la noche, habíamos descansado unas tres horas, pues nos acostamos a dormir como a las 9 pm después de intercambiar un poco. Alfredo, el hermano de German llegó en la tarde conmigo, llegaba en moto de su casa que queda a dos horas de camino, para participar de la molienda. Desde las doce prendimos la máquina, y nosotros tres, German su hermano y yo, iniciábamos la jornada. Sus dos hijos se incorporan a la molienda a las 6 am, ayudando con la comida para nosotros tres y apoyando algunas actividades de la ramada, a partir de este momento hasta finalizar la labor de la molienda.

Cerca de las once de la mañana cuando todo está avanzando y la mayoría de la caña esta molida y la maquina ha trabajado por cerca de 12 horas junto con el

metecaña, del cual todos hemos pasado por esta actividad, me preguntan en tono de chiste que si conozco el “bobo de Quebradona”, Quebradona es el nombre de la vereda donde estábamos este día, respondí amablemente diciendo “no conozco muchas personas de esta vereda” y con una risa de fiesta un poco en medio del cansancio, me dice “es normal que mi mamá o mi esposa hagan bobos, pero el de Quebradona es especial”.

Tomó un cucharón o remellon lleno de miel espesa y lo depositó en una batea y empezó con una espátula a masajearlo y a darle vueltas a lado y lado sin parar hasta que la miel se tornó de color un poco blanco y tomó la textura rígida quebradiza. Luego lo empacó en una hoja de plátano para ofrecermelo. Empecé notando que era un dulce muy suave y se deshace suavemente en la boca, que es blando para masticar con una textura lisa para el paladar. La verdad que, aunque les pregunté a todos por que le decían bobo a esta receta, todos se reían sin darme mayores explicaciones.

5.1.7 Blanquiao o tirao

El sabor del “blanquiao” o “tirao” es similar al del bobo, las manos son el componente diferenciador, las manos de la mujer en este caso son el toque que se le imprime al dulce hasta tornarlo de color blanco y la forma de hacerlo que es tirándolo con las manos, en algunos casos con ayuda de una horqueta de palo que está pegada en la pared. Este “blanquiao” permite dar una presentación especial, una forma artística que depende de quien tiene las manos incorporadas, de esta forma Jaime Salazar describe la forma de hacerlo:

Saca la miel con una vasija, se riega en una plancha, se enfría y a jalar para que salgan los blanquaios. Este se deja armar y se le da la forma de corazones o redondos (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

Figura 18. Blanquiao para los niños en la escuela



Fuente: Fotografía del Autor

5.1.8 El Polviao

El “polviao” corresponde a los residuos que quedan después de hacer la saca de las bateas, con la espátula o la batea se bate lo suficiente hasta quedar un polvo que la gente utiliza para endulzarse.

En una saca queda panela y se revuelve y se revuelve entonces queda como polvo de panela (Trecho de entrevista: Margarita Herrera, Productora de panela, Municipio de Granada, marzo de 2018).

[...] bola blandita de lo que queda en la batea, es el ripio de la saca, es el último polvito, panela pulverizada, pero en ripio (Trecho de entrevista: Fernando García, Productor de panela, Municipio de Granada, marzo de 2018).

[...] desmenuza la última parte de la panela y la molían con la espátula o el mecedor como una especie de remo y la espátula es un mecedero pequeño sobre la batea y envolvían en hoja de plátano quedaba como un confite, lo extraño mucho. Cuando terminaba la molienda terminando los últimos fondos,

me dormía sobre el granero donde empacaban la molienda, quedaba profundo me movían y no me despertaba, luego me volvían a ubicar cerca de la panela (Trecho de entrevista: Jesús Tadeo Duque, Docente pensionado, Municipio de Granada, enero de 2017).

5.1.9 El Subido

Juliet es la hija de German, llega de la casa que está a uno 15 metros de distancia de la ramada, con esencia vainilla, aguardiente y soda caustica, que son los ingredientes y aromas que por tradición se han usado para esta receta. También llego con una olla. Un poco en silencio y con una timidez que la caracteriza, deposita la soda en el fondo de la olla, con un poco de esencia de vainilla y aguardiente, después de un tiempo de observar la miel en los fondos del horno, mira a su papa en un lenguaje que solo ellos entienden. German, le dice, listo pase la olla, deposita con el remellón la miel en la olla, Juliet, con una cuchara y sin parar por dos minutos bate la miel con los ingredientes y posteriormente tapa la olla. Ella me explica la importancia de tapar la olla, gracias a que la tapa era transparente, puede ver como esta mezcla se subía progresivamente hasta la tapa como una forma de espuma. Después de que este “subido se enfría me da a probar, se siente en la boca un dulce esponjado que se deshace suavemente.

5.1.10 Panela

*No hemos tenido que comprar panela en la vida,
siempre la hemos tenido.*

Fernando García

La panela es un bloque compacto que se obtiene después de someter el jugo de caña a altas temperaturas, como se dijo anteriormente, este jugo primero se convierte en miel y cuando ésta miel logra el punto se le hace la prueba del dedo; uno de los dedos del líder de la ramada, es incorporado en agua fría e inmediatamente es pasado por la mieles hirviendo, el dedo es juntado con otro dedo y se identifica como si un vidrio fino quebrara, es el punto para bajar la miel del fondo y pasarla a una batea, luego se pasa a las gaveras donde se forman los bloques.

La panela se puede consumir así, partiendo el bloque en pequeños trozos, muchos la han llevado en sus mochilas para aguantar largas jornadas, pues es un gran energizante. La panela está asociada a muchas de las preferencias culinarias.

Fueron muchos los caballos que se cansaron en el camino, cuando estaban cansados, él llega a un punto en que como a uno le da una maluquera, mientras más juete le den, uno más delicado. En esos días uno tan asoliado, uno se echaba un par de panela en una jíquera y donde había agua limpia y tenía sed cogía una hojita y la doblaba y a bogar agua con panela raspada y con eso calmaba la sed y con los caballos les picaba un par bien picadito para que se lo comiera y al rato estaba listo, es que la panela tiene mucha vitamina. Si el caballo se cansaba mucho se dejaba por el camino y a los dos días se recuperaba (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

5.1.11 Aguapanela

Que la tome Lilia
Que la tome Amado
Que la tome José
Que la tome Tomas
Que la tome María
Que la tome Ramiro
Que la tome Aníbal
Que la tome Genaro...
 Canción de agüita de panela de Aníbal Velásquez

La aguapanela se prepara con agua y panela, se pone a hervir y queda lista para el consumo. Es tradicional en las familias, lo primero que se hace en la cocina al iniciar el día es poner en el fuego una olla grande de agua y de panela, se prepara en grandes cantidades pues todo el día se está consumiendo esta bebida, además es la base para otras bebidas como el chocolate, el café, la limonada y la aguapanela con leche ha sido de vital importancia para la alimentación de niños, este dulce da vida.

La panela es un alimento que está en la dieta en la casa, como bebida refrescante una parte para el cacao, otra se guarda en la nevera como limonada o agua panela con limón, son un refresco espectacular. Cuando uno pelao tomaba aguapanela para salir a seguir corriendo y jugando. Recuerdo con mucho agrado como bajaba por la garganta y refrescante. Hoy en día se sigue utilizando, recién casado la aguapanela era para el chocolate que no puede faltar. En la casa con mis hijos tomamos mucha limonada en la sobremesa con las comidas (Trecho de entrevista: Alejandro Gómez, Ingeniero Agrónomo, enero de 2017).

La aguapanela es una bebida clave, con una jarrada de aguapanela y lulo se tienen bebidas refrescantes, otras se sirven caliente. En la cocina se puede no tener carne, no tener arepas, no tener frijoles, pero si se tiene un pedazo de panela aquí hay vida. Cuando tiene bastante gripa, lo primero es tomar

aguapanela con limón como bebida caliente (Trecho de entrevista: David Restrepo, Historiador, Municipio de Granada, febrero de 2017).

Para muchos es la segunda bebida del país, pero en esta región la aguapanela es la que más se consume. Esta bebida ha estado presente en todos los momentos de la vida. Así lo recuerda uno de los historiadores en el Municipio de Granada.

[...] la forma en que nos enseñaron a alimentarnos la primera fuente de energía después de la leche materna y que consideraron las señoras no era lo suficiente, lo requintaban con un teterado de aguapanela, le empacaba la mama a uno, a los bebes y a partir de ahí la digestión inicia a conocer las formas de mundo del dulce. El agua sola no es costumbre, solo para calmar una indigestión o para abrir o cerrar el cuerpo en la mañana y la noche, pero para alimentarse como rito de obtención de energía de la naturaleza es la aguapanela como esa forma de gratitud con la tierra con la caña como un producto que se trabaja desde muchos años (Trecho de entrevista: Francis García, Historiador, Municipio de Granada, febrero 2017).

Efectivamente es una bebida que también hace parte de la cotidianidad, es el refresco para el estudio.

Obviamente la aguapanela, siempre llevamos a la escuela y siempre fue refrescante con limón, mandarina, nosotros en la finca nosotros no podíamos comprar las gaseosas, eso era para los que tenían plata, nosotros éramos unos buchichorriados tomando aguapanela, pero gracias que tomábamos aguapanela porque eso nos dio la vitalidad, ahora la aguapanela fue declarada la bebida nacional. Actualmente en la casa sin lugar a equivocarnos toman muy poquitas anilinas que son estas gaseosas, mi esposa cuando la conocí no estaba acostumbrada a la aguapanela por que la encontraba sucia, sin el proceso de limpieza que hemos logrado hacer para que el consumidor lo encuentre agradable, siempre en mi casa se cuenta con la aguapanela, la bebida, el guandolo, refrescante y los hijos toman aguapanela. Tomaron este hábito (Trecho de entrevista: Fabio Zapata, Técnico ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

5.1.12 Chicha

La chicha, cuyo nombre proviene de voces indígenas que confluyen en el significado de maíz y de la forma como se procesa, era preparadas por las mujeres que molían el grano en sus dientes, de modo que la adición de la saliva completaba la base de la fermentación (INSUA; VINATEA, 2013).

Pero un poco distante de esta chicha inicial, se ha tenido modificaciones con el tiempo que han hecho los campesinos, algunos de ellos entienden la chicha como la forma de mezclar la panela con algunas frutas como la piña que cultivan, la cual después de unos días se fermenta logrando una bebida extraordinaria. Fue don Enrique

que me enseñó cómo preparar y me dio a degustar durante el tiempo que estuve intercambiando con él, me manifestaba:

La chicha es una bebida fermentada, ayuda a la salud, yo, durante muchos años la he preparado y la he tomado con excelentes resultados, además es refrescante y a mis 78 años me ha dado energía para continuar trabajando la caña (Trecho de entrevista: Enrique Zuluaga, productor de panela, Municipio de Granada, abril de 2018).

5.1.13 La Cachaza, miel par el consumo animal

La cachaza es una miel que no se alcanzan a limpiar, salen en su mayoría mieles con pedazos de bagazo de la caña; durante el proceso de elaboración de la panela, es una miel bastante oscura que no es procesada para panela, es destinada principalmente para el consumo animal, como el ganado, los caballos, los pollos y cerdos que hacen parte de la finca.

Cuando vamos hirviendo el jugo de la caña, se va sacando el espumero que queda en la parte de arriba, esta espuma esta con pedazos de caña, hace parte del limpiado que le hacemos a la panela. La llevamos a una caneca y esta miel se la damos a los animalitos (Trecho de entrevista: Enrique Zuluaga, productor de panela, Municipio de Granada, abril de 2018).

Este recorrido de preparaciones en torno a la comida abre camino para identificar como el conocimiento y la materialidad donde está “impreso” desborda un potencial alimentario que, si bien contribuye en dar sabor, tal como lo considera Roe (2006), discute como las cosas se transforman en alimentos a través de un encuentro de cuerpos, o contacto entre el cuerpo humano que transforma una cosa en comida. Es un proceso que envuelve las intercorporalidades y genera diferentes afectos.

El trabajo etnográfico ha permitido descubrir que las prácticas en la elaboración de alimentos en la ramada y en sus casas a partir del dulce de la caña, no obedece a un diseño intelectual o de pura cognición, estas surgen espontáneamente como una forma de sociabilidad con las personas que llegan a la ramada o las conexiones que puede generar con quienes pueden llegar a consumir los alimentos. Tal como lo dice Appadurai (1991), la trayectoria de las cosas pone el acento en el proceso de individuación de los objetos, considerando su identidad como un devenir (APPADURAI, 1991).

También la preparación de alimentos en la ramada, nos permite abandonar un plan como principio de acción y de la calificación de los alimentos que es una de las

sugerencias de Ingold (2010), se trata de seguir los materiales, el mundo que se presenta en constante ebullición comparable a una gran cocina. En efecto “la cocina, las cosas son mezcladas siguiendo diferentes combinaciones, engendrando nuevos materiales en el curso de ese proceso, que a su vez serán mezclados, con otros ingredientes en una transformación sin fin” (INGOLD, 2010). En la ramada, como en la cocina quienes han estado cerca de la producción del dulce, se integran con los materiales, logrando una alianza con los olores, sabores, apariencias, texturas, es un poder autotransformador con el que se vive lo cotidiano.

Las herencias culinarias que son transmitidas entre las generaciones les permiten conservar un patrimonio alimentario que se actualiza permanentemente. La identificación y reproducción de las diferentes formas de consumir el dulce son reconocidas por sus cualidades, por sus sabores y por las sensibilidades alimentarias de las personas. Se describen por su desempeño en la materialidad de la cocina y en la objetivación de las características culinarias. Esta identificación sensorial y funcional es un componente crucial en el seguimiento de un bien público, superposición con discursos, narrativas e interacciones de significados y valores del conocimiento culinario en torno a la panela, no se puede captar completamente sin comprender las interacciones entre humanos, no humanos (SILVA; CORTÉS; ARCE, 2017).

Con lo mencionado anteriormente, se puede afirmar que la naturaleza intersubjetiva del conocimiento culinario como bien público ha territorializado la caña y las personas a través de las clasificaciones públicas de las características de los alimentos locales a partir del dulce de la caña y en el desarrollo de sus propiedades materiales y culinarias. Para el caso del Oriente Antioqueño, el conocimiento culinario, como un bien público abre potencialidades para pequeños mercados de alimentos de nicho, tal vez ofreciendo valoración territorial del conocimiento culinario sostenible de alimentos agrícolas.

Como lo señala Deleuze y Guattari a través de la intersubjetividad, la experiencia de la creatividad está disponible como un recurso emergente no solo para el individuo, sino también para el otro no humano, generando asociaciones entre la individualidad, lo social, el yo y el otro. Consideramos que dichos procesos

intersubjetivos son fundamentales para el nacimiento de un nuevo bien público (SHERWOOD; ARCE; PAREDES, 2017).

Los alimentos, en nuestro caso con las preferencias alimentarias, no es posible ver el cuerpo social fuera de los cuerpos de la naturaleza, las dicotomías no tienen cabida, pues se trata de un solo cuerpo de multiplicidades donde “un régimen alimentario, un régimen sexual regulan, antes de todo, misturas de cuerpos obligatorios, necesarios o permitidos”. (DELEUZE; GUATTARI, 1995). El concepto de territorio de Deleuze y Guattari ganan amplitud porque se refiere al deseo, entendido aquí como una fuerza creadora, productiva que es lo que viven los productores del dulce. Se articula deseo y pensamiento. El territorio es construido a partir de las técnicas, de los cuerpos de la naturaleza.

5.2 TRABAJO COMUNITARIO Y REGOCIJO

Aunque la categoría trabajo en su fase inicial no pareciera desde diversos enfoques relacionarse con la fiesta alimentaria, especialmente aquellos enfoques de carácter instrumental, en este aparte de este capítulo ha sido no solo necesario, sino además obligatorio, hace parte de una actividad económica, pero en este caso tiene en cuenta relaciones de afecto, con lo que la alimentación y la vida social en esta región ofrece esta posibilidad. De esta manera en esta parte de este capítulo se caracteriza y analiza el significado del trabajo que hace parte de las prácticas, materialidades y discursos en la producción del dulce.

Podría decirse que el trabajo comunitario tiene sus orígenes tal como lo menciona Saldarriaga (2017) en que los trapiches trabajados por indios en las encomiendas se organizaban en torno al trabajo comunitario. Esto no significaba que todos los miembros del pueblo participaran, sino que se trataba de aprovechar el trabajo de sus diversos miembros, en un sistema casi familiar. La mejor muestra de esto se puede encontrar en la encomienda Boquipi, términos de Muzo, de donde, alrededor de 1611, el encomendero Alonso Jiménez saco a doce tributarios con sus familias y las llevo quince kilómetros de su pueblo para asentarlos en Trapiche y ponerlos a trabajar integralmente en labores de producción de dulces, desde el cultivo y cuidado de la caña hasta las labores del trapiche. Estos doce hombres y sus familias se constituyeron en

una unidad de producción extrañada de su pueblo, pero constituida en sí misma en comunidad. El encomendero no pretendió fomentar una especialización que garantizara la movilidad laboral de los indígenas, sino que los trasladó de su comunidad para garantizar una dedicación y continuidad de los esfuerzos laborales (SALDARRIAGA, 2017).

También la literatura tiene reportes sobre el trabajo para la elaboración de la panela que muestran una realidad histórica descrita por algunos investigadores tales como Díaz (1856), Páez (1866) y Rivas (1899)¹¹, citados por Saldarriaga, 2017; que hacen ver el trabajo de las ramadas o trapiches como ellos los denominan de una manera bien confusa. Díaz (1856) anotaba que los contornos de esta fábrica, del Retiro, harían reventar de pena el corazón de un radical porque los grupos del bagazo, el tizne de la humareda, la palidez de los peones, el sueño, la lentitud y la desdicha, no muestran allí sino el más alto desprecio de la humanidad”. Páez (1866) se encuentra en referencia con el Municipio de El Socorro en el Departamento de Santander: “a las ocho de la noche está concluido el rosario y todo el mundo va a dormir mientras los peones de la hacienda gastan en orgias de doce horas los reales ganados en la semana, bailan torbellino sin descanso y beben aguardiente y guarapo en compañía de sus novias hasta que ruedan bajo los bancos. Esos infelices no tienen otra distracción durante la semana; el lunes o martes siguen andando la rueda del trapiche, siguen corriendo pesadamente los bueyes y mulas a impulso del aguijón o el látigo, siguen trabajando día y noche hombres y mujeres en esas terribles ramadas, sumiendo sobre el bagazo en una confusión y desorden inmorales, y corren así los días y pasan los años, sin ver más horizonte que el de la hacienda, sin más luz que la que lanzan las calderas del trapiche, sin más placer que la embriaguez, ni más esperanza que la muerte”. Por su parte Medardo Rivas (1899) describe: “en un extremo de la enramada, como las calderas del diablo donde deben cocinarse los condenados, la miel se cocina y hierve a borbotones, y es agitada y descachazada por un hombre casi desnudo, enmelotado,

¹¹ DÍAZ, Eugenio. **Manuela**. Medellín: Bedout, 1856.
PÁEZ, Adriano. Recuerdos de tierra caliente. En: **Museo de cuadros de costumbres**. Biblioteca de "El Mosaico". Bogotá, 1866.
RIVAS, Medardo. **Los trabajadores de tierra caliente (Reminisencias)**. Bogotá: Imprenta de M. Rivas, 1899.

mugroso, que más parece un monstruo de la selva que un ser humano. Como Satanás, él se pasea en medio de los fondos, envueltos en humo y pisando el suelo encendido”.

Otra descripción más reciente y que también da cuenta de la dureza y su asocio sobre la panela, está en relación con los momentos que ha tocado vivir a Colombia en relación con el conflicto armado, la panela ha estado asociado a las conquistas de las zonas andinas con las guerras civiles, convirtiendo a la panela en el aporte de su energía tal como lo describe la SAC a través de García (1943). La sociedad de Agricultores de Colombia (SAC), atribuye al consumo de la panela la entereza y valentía del pueblo Colombiano para superar las más duras adversidades, como lo afirmo García Cadena (1943) “estamos seguros de que el obrero Colombiano habría sido incapaz de conquistar, como lo hizo, con el solo esfuerzo del músculo, nuestras cordilleras andinas, si en lugar de panela hubiera consumido azúcar, y quienes presenciaron el esfuerzo de nuestros veteranos en las guerras civiles pueden dar testimonio de cómo fue la panela el alimento que fortifico y estimuló hasta lo increíble la energía física de los abnegados combatientes. Tal vez sin la panela nuestras guerras civiles no hubieran ofrecido el espectáculo de la heroica resistencia humana demostrada en las largas jornadas en que nuestros soldados, bajo todos los soles y todos los climas, se alimentaron únicamente con un pedazo de panela.

A partir de esta descripción del trabajo en la panela, la literatura es muy poco lo que aporta en relación con el trabajo de esta actividad, sus enfoques están orientados más a la rudeza de su trabajo y los aportes que esta tiene para las guerras civiles (ROBLEDO, 2010). Esta mirada que la literatura ha tenido en Colombia, bien podría ser una manera de interpretar lo que ocurre con la producción de este alimento, sin embargo, con el trabajo de campo esta visión del mundo de la panela pareciera ser una perspectiva de personas que van de paso, tal vez como me ocurrió personalmente en mis años anteriores, en los cuales siempre asociaba la ramada como espacio con dificultades, que necesitaba de la ayuda económica como una forma de humanizar el trabajo, como la única forma de hacerlo estaba en la cooperación internacional con quien trabajaba y de los gobiernos, situación que he venido demostrando y que ahora con el trabajo comunitario y el regocijo cambia considerablemente este tipo de posición, especialmente cuando se vive en su interior. Efectivamente no estaba considerando el

potencial que existe en su interior y que hace parte de lo que se pretende visibilizar en estas líneas.

Comienzo por señalar que en el caso de esta región las zonas rurales han estado cargadas de una gran solidaridad entre sus vecinos, tradicionalmente se han ayudado no solamente en lo que se refiere al trabajo de la caña o en las ramadas, también se integran con otras actividades; en algunos casos las comunidad de una vereda o de otras veredas ayudan en el arreglo de ramadas, pero también se integran a los trabajos de la escuela o de la carretera o caminos, en que uno o varios de los integrantes de la familia está dispuesto siempre a representar la familia, asumiendo las tareas que son voluntarias como algo obligatorio. También en estos espacios se integra la comida o meriendas, lo que hace parte de una fiesta donde la aguapanela en sus diferentes presentaciones, pero especialmente con limón, nunca falta como bebida refrescante. La llegada a los trapiches también constituye la fiesta de la alimentación, puesto que es la dueña de la casa como ellos le llaman, quien elabora todos los alimentos y bebidas para quienes trabajan en la ramada.

Para las familias productoras de panela, es central el poderse ayudar en las labores, aunque no solo se trata de la panela sino además de otras actividades, lo que corresponden a un criterio de “reciprocidad demorada” que no corresponde al cálculo estricto de crédito o a una deuda. Es más bien con respecto a los objetos y productos que se prestan o donan. Se podría decir que la capacidad vital de una comunidad de hacer producir sus tierras con la panela es una expresión de poder común y la relación con sus familias y comunidad.

Vamos a ajustar 22 años de estar por aquí, mi hija llego de dos años a esta casa. En aquel tiempo llego la gente en un día todos los de la vereda, como 20 personas y en un día montamos el techo de la casa, cuando había harta gente. Una hoyo para el sancocho y coman todos (Trecho de entrevista: Yolanda García, Productora de panela, Municipio de Granada, enero de 2018).

Con las conversas con los productores de la panela y otras personas como los historiadores, que encontré que las familias siguen siendo uno de los centros de las ramadas y que es la primera relación donde se integran sus miembros a través de la ayuda mutua. En esta relación se consideran las familias numerosas para establecer una empresa, en que los hijos son un aporte fundamental en el trabajo.

Una cosa que me gustaba en el trabajo de la familia, era que me gustaba mirar por el camino, cuando mucha gente bajaba, la gallada de los Linos, andaban cinco hermanos juntos con el papa. Eran juntos para arriba y para abajo, los primeros en bajar eran los Linos que salían de primero, así le seguían los Vigildos que tenían su hora, los Aguirre, sabíamos quien faltaba y quien seguía. Así cada familia en combo, el que no tenía caballo otros le ayudaban. El finao Clementico, era con el viaje al hombro y arreando la yegüita para no maltratarla. Porque la cansaba mucho la yegüita. Conforme eran las galladas y los mismos montones. La finca era del abuelo mío, la casa en Jardín al igual que la casa en el pueblo era también del abuelo, prácticamente pasábamos pegados de él (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

Es cierto que muchas de estas familias también se han desintegrado en el tiempo, actualmente no son tan numerosas y el reciente conflicto armado afecto profundamente, sin embargo, la gran mayoría continúa buscando como alternativa la integración de los vecinos en sus labores y en algunos casos, pero muy pocos, trabajadores en otras veredas.

Un trapiche es una empresa familiar, por esto las familias fueron numerosas, ellos estaban juntos y compartían al integrarse abuelos, tíos, sobrinos, con lo cual era una empresa familiar muy exitosa todos aportaban trabajo. Lamentablemente, estas empresas familiares tuvieron una irrupción por los conflictos en los grupos armados con la migración, de este modo los trapiches han cambiado en su modelo productivo, ahora los trapiches están tecnificados y los trapiches están acompañados de trabajadores por que los hijos encontraron otras fuentes de ingreso; sin embargo los trapiches es un ambiente familiar porque la gente es la misma de la vereda y del municipio lo que propicia un ambiente de mucha tradición (Trecho de entrevista: Francis García, Historiador, Municipio de Granada, febrero 2017).

Trabajamos con los hermanos, la finca es de todos los hermanos y vamos trabajando apoyándonos unos a los otros, cuando la gente va a allá, se quedan admirados con el trapiche que dicen que es uno de los mejores de Cocorná, lo de uno, debe ponerle cuidado, bien tenido, nos da la plática para nosotros y los hijos (Trecho de entrevista: Amado Atehortua, socio ASOPACO, Municipio de Cocorná, febrero de 2017).

Generalmente las ramadas producen el dulce con la caña de las familias, al igual que la de sus vecinos que en algunas ocasiones no tienen ramadas. Surgen varias modalidades de intercambio entre los vecinos. La primera tiene en cuenta la integración de algunas familias que trabajan en la ramada, mediante el, “prestamos de día”, “préstamos de trabajo” o también “intercambio de trabajo”, es decir que en algunas de las moliendas un vecino apoya la molienda de una familia, pero en otro momento alguien de esta familia apoya la otra molienda en la finca del vecino. Es decir, yo ayudo esta semana y alguien me ayuda la otra semana, así integradas a la labor se ayudan

mutuamente mediante la convivencia del trabajo. Este trabajo es común, encontrando que no se cuentan las horas, se da prioridad al apoyo para que el producto salga de la mejor forma y se beneficie la producción.

Otra modalidad en el trabajo de la molienda es el “intercambio de la jornada por alimento”, en este caso por panela, cuando sale la producción se hace un cálculo de acuerdo con el precio de la panela y el valor del jornal, entregando parte de la producción de panela; la persona que trabajó durante este día lleva así la panela para su casa la cual dedica principalmente para el consumo. Esta forma de intercambio de ofrecer el alimento como forma de “pago”, se conserva hasta la actualidad, puesto que siempre la evidencie al final de las jornadas, aunque se pague con dinero, siempre, cada trabajador debe llevar sus tres o cuatro pares (3 o 4 Kg) de panela para sus casas. Al integrarme a las labores de la ramada durante las jornadas, confieso que fui uno de los beneficiarios de este tipo de aportes.

Encontramos la tercera modalidad que es la tradicional, con el “pago de jornal”, se trabaja y se paga el jornal después de la venta de la panela, lo que para algunos constituye una pérdida de sus prácticas tradicionales entre vecinos tal como se describió anteriormente.

Se ha perdido mucho la cultura, se hacían las mingas, con lo que las moliendas se juntaban cada mes y medio, se juntaban todos hasta darle la vuelta a todos, ahora está más individual, no se presta trabajo, pero se les paga, no se ve el cambio de día, algunos se conservan todavía en especial los que tienen más años. Se ha vuelto un mercado (Trecho de entrevista: Julián Atehortua, Ingeniero Ambiental, Municipio de Granada, enero de 2017).

Con el pago por el trabajo en la ramada, tradicionalmente se tenían algunas tarifas diferenciadas que en algunas partes se conservan, especialmente para las labores de mayor responsabilidad como son el hornero, que debe estar atento a las mieles y en especial al momento en que la miel se saca para convertirla en panela.

El trabajo comunitario anteriormente el que más ganaba es el hornero, el metecaña y los otros ganaban menos, ahora es parejo todos ganan lo mismo. En una ramada se da la ración a los trabajadores dándole cuatro a seis pares más los 50 mil pesos, una arroba para los tres. En algunos casos, aunque sea una libra le dan a la gente, pero no lo dejan ir sin una libra. En la ramada le echan cuatro pares para que pase la semana (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

Otra forma de intercambio es “dividir por mitad” o “dividir a la tercera”, la producción de dulce, está dada, en el que algunos vecinos que no tienen ramadas, entregan la caña a los que la tienen; de este modo, al final de que se obtenga la panela, la producción se divide por mitades, si el dueño de la caña llevo la caña hasta la ramada o se divide por terceras partes, si el dueño de la ramada transporto la caña y la lleva hasta el trapiche.

La relación con la caña toda la vida ha sido una maravilla, cuando cambiamos el entable viejo a este más tecnificado porque era cuando eso tenía muchos vecinos para moler, don Horacio, Miguel Atehortua, Darío, Fidencio, Carlos morales, eran como 7 vecinos, muchos vecinos y no alcanzaba a moler para todos, cada 15 días tenía que moler para poder prestarle el servicio a los siete. El problema que cuando eso no tenía bestias muy buenas, el vecino tenía una bestia buena, pero la mía era muy pequeña y muy patona, esas bestias cuando le dejaba el cilindro sin caña arrancaban a voliar pata y a brincar... con la maquina es una belleza. Llego una máquina de la UMATA, nos ayudaron a cambiar el entable. Ahora le molemos a todos ellos traen la caña y llevan la panela para las casas y dejan panela por moler (Trecho de entrevista: Enrique Zuluaga, socio ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

El trapiche comunitario las familias todas somos socios, somos de la misma familia, y lo tenemos para sobrevivir. Uno de ellos Reinaldo y yo somos los que estamos al frente del trapiche, sacamos la cuota de sostenimiento. Somos 14 socios, la mayoría familia, los de afuera son cosecheros. La gente sabe que la ramada está, la ponen hasta donde entra la mula, yo entro con la mula o algunos de nosotros la recogemos la llevamos al trapiche y molemos por la mitad, si son cuatro cargas, dos para él y dos para mí. Miti y miti, se le da el valor de lo que costo la venta (Trecho de entrevista: Amado Atehortua, socio ASOPACO, Municipio de Cocorná, febrero de 2017).

En esta relación de trabajo con las modalidades que se han encontrado, los elementos que tienen prioridad no es tanto la relación de patrón a obrero, la relación de trabajo está dada por la vecindad donde se mueven también interese económicos, pero también de afecto, desde luego en la oportunidad de emplearse y obtener una ganancia, pero que está fuertemente acompañada por una relación en torno a la producción de alimentos. En la mayoría de los casos se identificó que una de las modalidades que más predomina es la forma de pago correspondiente a la posibilidad de quedarse con parte de la producción de la molienda, generalmente lo equivalente del producto en torno al valor del salario de la jornada trabajada, para estas personas lo principal es tener en sus casas el alimento, esto es asegurar la panela para sus familias. Lo que cuenta es la disponibilidad de alimentos inmediatos para la familia, y de participar en las jornadas, resulta ser uno de los aspectos centrales. Esta relación hace

que, en lugar de presentarse conflictos entre los obrero y patrones, al contrario, se evidencia es un trabajo colaborativo.

Mi papa no tenía trapiche, un vecino le molía a la tercera parte, todavía mi cuñado que está en la finca sigue moliendo a la tercera, es la sociedad de toda la vida. Siempre se pensó en una inversión, pero como se molía cada dos meses, no se hizo la inversión, era muy alta (Trecho de entrevista: Julián Atehortua, Ingeniero Ambiental, Municipio de Granada, enero de 2017).

La quinta modalidad y que tienen una fuerte permanencia en la región, es el “trabajo en ramadas comunitarias”, donde es posible encontrar desde 3 hasta 12 familias que integran las denominadas “ramadas comunitarias” o también “trapiches comunitarios”, estas familias han construido por años que ellos llaman “derechos”, que han ganado cuando adquirieron parte de la ramada, que puede ser por herencia o que ellos han adquirido por medio dinero a otro socio. Muchas de estas ramadas comunitarias también han sido el resultado de apoyos económicos de instituciones con la compra de terrenos donde se ha establecido el cultivo y la construcción de las ramadas para remplazar algunas de las tradicionales. En todo caso es una de las modalidades de trabajo más antiguas y que permanece con fuerza en la actualidad.

Generalmente estas ramadas comunitarias integran el trabajo de todas las familias que la conforman, con lo que durante la molienda debe participar uno de cada familia durante las jornadas. Estas moliendas se hacen normalmente cada ocho o 15 días de acuerdo a las necesidades de los socios, y en cada jornada una de las familias lidera esta molienda, bien sea por la disponibilidad de caña en su cultivo o porque requiere de dinero para alguna actividad familiar, que bien puede ser por que algún integrante de la familia está enfermo, también el matrimonio de una hija o un evento particular, son muchas las razones. En este caso las otras cuatro modalidades anteriormente mencionadas de trabajo, se integran a este trabajo comunitario de una manera compleja, que ellos logran resolver a través de negociaciones que han perdurado hasta el momento. Uno de los acuerdos centrales corresponde a la elaboración de un reglamento, el cual no está escrito, se traduce a la palabra de cada uno y al respeto que tienen por los socios de la ramada comunitaria. Se logra percibir en la mayoría, que se destinan fondos de cada molienda, para realizar un ahorro para el mantenimiento de la máquina y el posible daño de los fondos donde cocinan los

guarapos. Pero me parece más complejo son los acuerdos en los turnos de las moliendas, que en algunos casos no son rígidos, sobre una planeación de a quien le toca su turno, pero sí, de quien la necesita y en qué momento, solo integrándome un poco con los socios de las ramadas comunitarias entendía el valor de como la “palabra vale” y como se ponen en práctica en esta parte de los andes.

También es cierto que, en algunos casos, se presentan dificultades entre algunos de los socios, las más recurrentes, cuando en algunos casos se hacen moliendas de lotes diferentes, teniendo que separar cada montón de cañas, porque cada una de ellas produce panelas diferentes, esta situación alarga las jornadas de trabajo, especialmente cuando la panela no logra dar el punto para su elaboración. También encontré disputas dentro de los grupos comunitarios, especialmente asociados al reciente conflicto armado, por la toma de posiciones políticas con los grupos armados que hicieron presencia en la zona y que han permeado este trabajo comunitario. También algunas personas manifiestan que por momento se tienen crisis económicas, siendo imposible aportar en el mantenimiento de la ramada, creando inconformidades en los socios.

También con algunos líderes lo entendí que se enfrentan grandes conflictos y en algunos casos consideran una carga el trabajo colectivo. El encuentro en la ramada de Fernando, con quien compartí varios días, precisamente me enseñó acerca de estos conflictos. El me relataba que su “estancia de caña”, tal como se le denomina al cultivo de la caña o lote de caña que ellos tienen, está cerca de su casa y está igualmente cerca de una ramada de uno de los vecinos de toda su vida. Por más que trataron de acercarse a esta ramada que cuenta con tracción animal, no consiguieron establecer una negociación que les permitiera realizar las moliendas aprovechando la cercanía; Fernando, solo conseguía ser socio en otra ramada distante a 20 minutos de caminata, teniendo que transportar la caña, incrementando su trabajo y el de la familia, complicándose aún más en las épocas de invierno en que los caminos se hacen dificultosos.

Cuando llegamos a esta casa, teníamos caña pequeña y a pesar de que teníamos una ramada cercana no me dejaban moler no tenía el derecho. Ellos para moler en ese trapiche no nos salía, él nos cobraba mucho y nunca tuvimos la posibilidad de moler en esta ramada vecina (30 metros de la casa), él decía, el dueño que prefería tumbar la ramada que vendernos un derecho. Pensé que debería tumbar la caña, le pedíamos comprar la ramada, pero no nos vendía o

nos pedía un dineral imposible. Tuvimos también la posibilidad de instalar una ramada comunitaria que el municipio nos ayudaba y el vecino no dejaba, este proyecto no pudo funcionar (Trecho de entrevista: Yolanda García, Productora de panela, Municipio de Granada, enero de 2018).

Esta situación de Fernando y su vecino, solo fue superada en el momento en que un funcionario del gobierno con el programa de Sustitución de tierras llamo a Yolanda su esposa mencionando que ella era beneficiaria de un proyecto para construir su ramada. A pesar de esta situación, existen muchas ramadas comunitarias en esta región, permitiendo seguir adelante en función de este trabajo comunitario y muchas de ellas han mejorado considerablemente.

Estas modalidades de trabajo, desde lo individual hasta lo colectivo permitían identificar el potencial heterogéneo en el que se mueven los productores del dulce para sus jornadas de trabajo, esto les ofrece una movilidad inigualable no solo dentro de sus ramadas, sino además en las ramadas de sus vecinos con un intercambio permanente de conocimientos que les permite recrear los propios. Entonces el trabajo va perdiendo esa mirada rígida, pues se resalta el intercambio de conocimientos y la ayuda mutua, no se está solo y lo comunitario continúa con fuerza.

Estas experiencias del trabajo, en el que se integra el trabajo familiar y comunitario en torno a la alimentación coincide con o que Sherwood, Arce, y Paredes (2018) Sugieren sobre la base de la comprensión del campesinado en la suposición de que el activo principal del campesinado son las propiedades únicas de su trabajo y su potencial “ventaja competitiva” frente al trabajo asalariado moderno y el mercado, ignorando como el actor es capaz de romper con el control de las rutinas de supervivencia y el aburrimiento por medio de las oportunidades que encuentra o forja para la improvisación, la innovación y la creatividad (SHERWOOD; ARCE; PAREDES, 2018).

Durante las visitas y permanencias en las ramadas, encontré en muchos casos que algunas esposas e hijos de los vecinos que apoyan la molienda, pasan por la ramada donde trabajan sus padres o hijos, se integran a las jornadas de trabajo, intercambiando conversas y lanzando uno que otro chiste en medio del dulce y llevan alguna parte de la producción de panela o miel, o se dedican por un tiempo a hacer una receta de dulce para compartir con quienes pasan por la ramada para endulzar las

tardes, especialmente los niños imprimiéndole al trabajo un poco de fiesta como lo señalábamos anteriormente; de igual manera estas madres e hijos o los vecinos ayudan como una especie de intercambio de mano de obra por el alimento, el dueño de la ramada agradece profundamente a través del aporte de este tipo de alimentos.

En forma diferente a la relación patrón obrero, las malicias de robar tiempo, de afectar la ramada o perjudicar el proceso de la producción o volverlo más lento, no se evidencia con claridad. Todo el tiempo quienes laboran allí busca apoyar la jornada tratando de reducir el tiempo y obtener la panela en el menor tiempo posible. Se identificó que en algunos casos, en que los vecinos se encargan de la máquina y han terminado la jornada más temprano, en lugar de dejar la maquina limpia y terminar, al contrario se integran a las demás labores de la ramada apoyando el proceso para que los demás puedan tomar un descanso, pues la ramada considera la permanencia de todos los que han trabajado, hasta que esta termine acompañando bien sea en la limpieza e incluso si se tiene mucha fatiga se participe de la conversa como una forma de acompañamiento, aunque se termine durmiendo sentado en medio de estas conversas.

Figura 19. Un descanso en la larga jornada



Fuente: Fotografía del Autor

El trabajo colectivo que se hace en la ramada, corresponden en su mayoría a un ambiente de fiesta donde el dulce pone el pasabocas permanente. Esta situación de tener una fiesta en la ramada parece ser una de las mejores opciones para hacer frente a este trabajo duro. Las estrategias como la conversación con los vecinos que pasan por la ramada, y después de degustar uno de los dulces, pareciera que las papilas gustativas despiertan cierta alegría o dan una energía en la que los chistes van y vienen y se convierten en “tomadas del pelo” o de “dar papaya” son parte de las conversaciones cotidianas. Se entremezcla el trabajo duro con la conversación para hacer más amenas estas jornadas y que frente a las normas de higienización ven amenazadas o a las leyes como ellos les llaman.

Cuando uno está en una molienda y uno puede estar muy trasnochado y si están solo los trabajadores uno hasta se termina durmiendo, pero puede ser genticita y uno empieza a hablar, empieza a charlar con la gente y coge energía para trabajar, eso es muy normal. Uno empieza que pidiendo que, para un tirado, que, para un chirrinche, eso se vuelve como una dinámica ahí. Tener que perder todo eso por cumplir leyes a uno le da tristeza, cuando son cosas

para disfrutar con toda la humanidad (Trecho de entrevista: German Parra, socio ASOPUNGRA, Municipio de Granada, enero de 2018).

Experiencias similares han sido encontradas por Harris (2010), con los campesinos en el norte Potosino. Esta autora señala, algunas de las formas de intercambio de trabajo son bilaterales. Si bien se representan como una ética de colaboración, y de valorizar la comunidad más que el individuo, en los hechos también cumplen una función pragmática de redistribuir la capacidad laboral en su totalidad entre las distintas unidades domésticas. Este caso, por ejemplo, cuando un hogar necesita una mano de obra mayor para preparar una fiesta (HARRIS, 1987). Los trabajos comunales manifiestan un espíritu más festivo cuando un hogar en particular que va a realizar trabajos agrícolas o construir una casa es el anfitrión. Harris describe que durante su vivencia en la década de los setentas casi todo el ciclo agrícola se realizaba mediante trabajos comunales, en los cuales el ambiente era de fiesta. (HARRIS, 2010).

Es cierto como lo veíamos inicialmente en este aparte, que la literatura científica sobre los trabajos agrícolas, suele destacar la suciedad, el sudor y el dolor que los acompañan, en las culturas europeas campesinas, efectivamente la ropa elegante se conservaba para los domingos, es decir, para los días precisamente en que la gente no trabajaba, sino que iba a la misa. (HARRIS, 2010).

También otra forma es el “trabajo colaborativo” que es menos visible que los anteriores, es la ayuda a personas como las viudas de la guerra y ancianos que permanecen en las ramadas, en todo caso se convierte en una ayuda mutua de uno a otro, situación que no se relaciona con el cálculo estricto de lo económico y las deudas como también lo encontró Harris. Señala este autor que los objetos y productos se atribuyen a individuos y expresan las capacidades vitales, tanto de ellos mismos como de sus parientes; pero la capacidad vital de una comunidad de hacer producir sus terrenos es una expresión de poder común. Un ritual de los trabajos agrícolas lo constituye la ayuda mutua y colectiva.

Toda la familia y los vecinos los integra una fuerza social que recobra valor con la importancia de la alimentación y el poder autoabastecerse, es la comida la que actúa como puente de integración tal como lo sugiere Douglas (2007). La comida así se

convierte en el elemento integrador para la conversa, los encuentros y desencuentros donde los afectos y las subjetividades emergen. Con Appadurai (2008) se puede reconocer la importancia de las cosas que son intercambiadas, las que tienen tanto valor o más que el dinero. Las personas que están integradas en estas iniciativas, están intercambiando realidades, conocimientos, cuidados y de cierta manera sus formas de ser. Así, las circulaciones de esas materialidades, dinero y comida acaban incorporando afectos y subjetividades que nutren un sentimiento entre las familias y las comunidades. La integración en las ramadas son proyectos sociales en que la comercialización de los alimentos es una de las actividades.

Con el trabajo de campo, una característica que surge es que la elaboración de panela exige largas jornadas de trabajo, lo cual se describe por las familias como un “trabajo duro”, el cual, generalmente inicia a las nueve de la noche con la molienda de caña y en algunos casos puede llegar hasta el otro día hasta las 9 o 10 de la noche, se pasa así, de la noche, al día y llega nueva mente la noche, aparece como una de las situaciones complejas, en algunos casos con jornadas de 24 horas en un trabajo continuo.

Toda mi vida he trabajado la ramada, he trabajado tres o cuatro días a veces llegaba a la ramada a las 11 de la noche y pasaba hasta cuatro días derecho en la ramada. Luego me iba para trabajar al pueblo a un negocio, recién casado le tocaba a uno duro. Los viernes en la tarde cuando terminaba, me estiraba en la ramada y quedaba de una así (dormido) me daba escalofrío y pesadillas de lo cansado (Trecho de entrevista: Fernando García, Productor de panela, Municipio de Granada, marzo de 2018).

La mayoría de productores, han reducido progresivamente estas jornadas, tratando de mejorar la maquinaria para la molienda y los hornos que se usan en la ramada. También, realizar el cálculo del tiempo de la molienda con la cantidad de caña que cortan, teniendo en cuenta la disponibilidad de las personas que pueden acompañar la molienda en relación primero con su familia, y posteriormente con sus vecinos que se incorporan al trabajo y en algunos casos y menos frecuente, trabajadores de afuera de otras veredas, la mayoría en la actualidad están trabajando entre 10 a 16 horas.

Las sacas ahora pueden salir de cada fondo cerca de una hora, mientras que anteriormente solo salían en dos o tres horas. En algunos casos, no se sacrifican con

grandes jornadas a no ser que sea estrictamente necesario porque requieren algunos recursos económicos para la salud o para alguna fiesta en la familia como lo mencionábamos anteriormente, pero generalmente dejan alguna parte de la caña para otros días más adelante, dado que ellos pueden elegir en que momento quieren continuar la molienda.

Generalmente logro producir 3 cargas, me gustaría sacar 5 o 6 cargas, pero creemos que vamos a trabajar despacio, nosotros este proceso lo hacemos en familia, molemos cuando queremos, si este amaneció bravo, nos toca, pero si usted tiene trabajadores y no quieren venir, entonces lo deja a usted embalado. El trabajo no es todo en la vida, nosotros sacamos tiempo para muchas cosas, por ejemplo, sacamos tiempo para liderar en la Junta de Acción Comunal, en las asociaciones, vamos a reuniones a capacitaciones, vamos de paseo con la familia, practicamos deporte, nos integramos, el trabajo no es estrés, repartimos el tiempo. También nos gusta trabajar el café, porque una semana trabajamos la caña y otra semana trabajamos el café, no se mantiene cansado, se trata de compartir y no se hace aburridor una sola cosa. En el pueblo tenemos conocidos, para jugar con el equipo de la vereda (Trecho de entrevista: Carlos Ciro, socio ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

Estas prácticas en la ramada se establecen de acuerdo con las relaciones que se tienen con la exterioridad, aquí los ritmos de trabajo en parte pueden tener en cuenta estas relaciones que se establecen con los centros urbanos y especialmente en este caso con la familia misma. Estas relaciones no obedecen solo al mercado, están ligadas por lazos afectivos de ayudar también a la familia que ahora están en las zonas urbanas. Sherwood, Arce y Paredes (2018), argumenta que, a través del trabajo afectivo, el cuasi virtual campesino trabaja, negocia o difiere con los encuentros con el mercado, las instituciones del gobierno o los expertos y los cambios en las normas familiares, el paisaje y las circunstancias materiales. (SHERWOOD; ARCE; PAREDES, 2018).

El trabajo duro empieza a ser comparado con el de la ciudad, en que algunas de las personas, especialmente quienes tuvieron que marchar a la ciudad buscando mejorar las condiciones económicas o por el conflicto armado reciente, esto les permite hacer comparaciones con el trabajo asalariado de la ciudad en relación con la ramada.

En una ramada el trabajo es duro, pero haciendo la comparación con el trabajo en una ciudad es casi lo mismo. Por ejemplo, no cambio el trabajo de una ramada con los panaderos en la ciudad, da pesar del trabajo de los panaderos, todo el día en puro sudor emberracados, la ramada el único problema es que no se puede sentar a comer a no ser que se tenga gente de sobra y la gente sepa lo que uno hace mientras que uno come (Trecho de entrevista: Jaime Salazar, productor de panela, Municipio de Granada, febrero de 2018).

El trabajo duro de la caña efectivamente puede ser ahora parte de la vida de los productores de esta región que se han dedicado a la caña, es posible que ese quedara adentro como un potencial que llevan los hijos a cuestas, es posible que el desplazamiento de los pobladores que se ha dado a lo largo de la historia para algunos pueda resultar ser un abandono del campo frente a las adversidades o a las incomodidades que se tienen en las zonas rurales, situación que posteriormente se agravara por el conflicto armado en la región, sin embargo este potencial del trabajo, fue el que cargan los productores de caña, que llevan dentro de su ser, están impregnados de una alta laboriosidad y amor por las tareas que emprenden. La llegada de muchas de estas personas a las ciudades les ha permitido iniciar casi desde cero procesos y de construir proyectos diferentes de las zonas rurales, pero igualmente válidos; muchos de ellos en el comercio logrando unos resultados importantes.

Para el campesino es duro dejar la parcela para adquirir nuevo ritmo de vida, para muchos se convirtió en cambios positivos, muchos no sabían que tenían esta habilidad para el trabajo y el negocio, sacan provecho de los fracasos. Muchos campesinos se convirtieron en comerciantes y Granada ahora está regada en el mundo, creo que, en la China, en Australia, hay granadinos (Trecho de entrevista: Jesús Tadeo Duque, Docente pensionado, Municipio de Granada, enero de 2017).

Cuando llegue a la ciudad trabajaba en una papelería, me tocaba cargar en carretas los pedidos para despacharlos en bus, lo encontraba muy suave comparado con la ramada, veía que a otros les daba mucha dificultad (Trecho de entrevista: Jaime Zuluaga, Empresario, Cali, agosto de 2018).

Dentro del trabajo en la ramada, los accidentes ocurren principalmente con los molinos, se han presentado casos, sin embargo no muchos, en los que algunas personas han perdido manos o partes del cuerpo se han visto comprometidas; algunos de los propietarios de las ramadas, han tratado de asumir su responsabilidad en lugar de dejar de a sus suerte algunos trabajadores que han resultado afectados, con lo que el trabajo para ayudar superar estas dificultades, debe incrementarse para cargar con una nueva responsabilidad dado que no se cuenta con seguridad social.

En su mayoría, las teorías sobre el valor se enfocan en los productos del trabajo, o sea, en la objetivación del trabajo. Sin embargo, en los ejemplos anteriormente vistos del trabajo con la caña y en comunidad, es notable que el trabajo mismo que expresa el valor y no solo sus productos. Sin duda la importancia del trabajo

se desprende en parte del medio ambiente, agricultura de montaña como una actividad que tiene un alto riesgo cuyos resultados son difíciles de anticipar. Sin embargo, resulta erróneo explicar los valores atribuidos al trabajo como tan solo un afecto de factores ecológicos, puesto que constituyen un elemento integro de los derechos a la tierra y a la constitución de grupos sociales. El dar de comer en este caso con la panela, tiene un valor trascendental en las zonas de montaña y mediante los trabajos comunales y las comidas festivas que los acompañan.

No es sorprendente que muchas disciplinas atribuyan un alto valor a la energía humana, a la creatividad y a la capacidad de formar y expandir las relaciones sociales mediante el trabajo. Este valor es notable en la región andina por dos razones específicas: una porque los campesinos constituyen la base de una estructura social profundamente desigual, en el que han sido severamente explotados en muchos periodos históricos; y la otra porque valorizan no solo el trabajo que realizan para fortalecer y confirmar sus propias redes sociales, sino más específicamente el trabajar para la comunidad de la cual forman parte. En las teorías antropológicas, estos aspectos no han sido suficientemente debatidos y suscitan un problema interesante de interpretación (HARRIS, 2010). Sin embargo, si el trabajar en las culturas andinas se lo considera no como un castigo sino como una bendición y si los trabajos comunales parecen “fiesta y regocijo”, tal como no cuenta Garcilaso.

La producción de panela no se basa en todo caso exclusivamente en una relación salarial, este trabajo ha surgido encuentros creativos contingentes, impredecibles entre familias y vecinos que se integran en torno del trabajo como forma de materializar la relación que se tiene con la producción del dulce para la alimentación, un proceso de reproducción de su trabajo en la vida cotidiana. Los productores juegan con diferentes frentes, desafiando las formas de comida industrializada, que de forma heterogéneas han establecido relaciones con los consumidores, con sus ritmos de trabajo de las familias y de la disponibilidad de sus vecinos para apoyar el proceso, en esta forma, la construcción de vecindades es altamente poderosa y las relaciones de solidaridad están presentes en estas construcciones afectivas que se construyen en el día a día.

5.3 NUEVAS TRAYECTORIAS DEL DULCE

Esta parte del capítulo trata sobre el surgimiento de nuevas trayectorias de la panela en el territorio, evidencian una serie de significados; permitiendo describir y analizar los procesos de interacción entre diversos actores sociales en relación con la producción del dulce. Se da a conocer inicialmente la comercialización hasta llegar a las propuestas institucionales que son promovidas por los técnicos de “plantas agroindustriales”. Esta parte tiene que ver indisociablemente con la (re)territorialización, pero al tiempo con la (des)territorialización que no necesariamente esta en relación con el conflicto armado.

Podríamos decir que el proceso de transformación de alimento no es rígido ni uniforme, ha constituido una larga trayectoria. Sus primeras etapas han sido descritas por historiadores dentro de los cuales, Saldarriaga (2017), señala que fueron los indígenas en Colombia los que iniciaron como “cajeteros”, esta denominación que recibían los indígenas se convierten en las primeras descripciones sobre las formas de empaque del dulce. Los “cajeteros” consistían en algunas actividades externas en las que fabricaban cajas de madera en las que empacaban productos de la panela como mieles y conservas, también estaban los cargueros para transportar los productos hasta las ciudades en los mercados o minas donde se vendían (SALDARRIAGA, 2017). Quizás estas formas representan las primeras conexiones de las ramadas con los centros de consumo.

La miel de caña y el guarapo eran inexistentes en las tradiciones indígenas antes de la llegada de los españoles. Sin embargo, ambos pudieron encontrar espacio en el consumo de los pueblos. Se puede pensar que esta aceptación se dio porque los humanos, en términos generales, tienen preferencia por los productos dulces (ARMELAGOS, 1996). La llegada de la miel de caña tiene un significado dado que su aceptación fue exitosa y se convirtió en un aspecto central de la socialización por dos aspectos: por un lado, porque existió un proceso de homologación de la miel de caña por la miel de abejas. Por otro lado, el guarapo, al ser una bebida fermentada, podía ocupar el mismo lugar que tenía la chicha (bebida fermentada, principalmente de maíz, pero también de raíces y frutas) (SALDARRIAGA, 2017). Este mismo autor, quien describe como inicialmente el transporte de mieles y conservas también implicaba una

especie de trabajo especializado, el de los arrieros, que desde los trapiches como el los denomina, llevaban las mulas cargadas a los puntos de venta y algunos centros mineros (SALDARRIAGA, 2017).

Desde los momentos antes descritos de las formas de comercialización indígena, no se encuentran registros históricos con que nos pueden permitir como fue el proceso de transformación de la panela como alimento. En conversaciones con algunos historiadores del Municipio de Granada y de Cocorná, señalan que fue cerca del año de 1940 y con el crecimiento de los centros urbanos de estos municipios y la ciudad de Medellín que las ramadas tuvieron una reactivación. Uno de los historiadores recuerda de comercialización considerando sus formas de empaque.

[...] antes se envolvía la panela en hojas de plátano que era otra jornada más larga para empaçar, había que ir por las hojas de plátano y se guardaban en bultos. Nunca se presentó problemas de salud y la panela duraba más por el calorcito que guardaba e incluso el sabor es posible que mejoraría, pero la preservaba de la humedad (Trecho de entrevista: Mario Gómez, Historiador, Municipio de Granada, enero de 2017).

Las conversas que puede establecer con las personas mayores (70 y 80 años), coinciden en señalar que para la década de los cincuentas y de los sesentas, encontraban un buen mercado para la panela y que sus empaques en aquel momento consistían en recolectar con anticipación a la molienda hojas de plátano seca, la cual se dedicaba a envolver cada uno de los pares de panela que se producían en la ramada, posteriormente eran empacados en costales de cabuya o de fique para ser transportados en caballos por caminos hasta los centros urbanos donde se vendía. Con la llegada de la carretera, las jornadas de transporte mejoran la venta de la panela.

Estas formas de comercialización permanecen hasta finales del siglo pasado, especialmente en la década de los noventas. En el caso del empaque de la panela han sido los jóvenes profesionales de esta década, como ingenieros agrónomos, tecnólogos agropecuarios y del sector quienes consideran por ejemplo que la hoja de plátano y los costales de cabuya llega a su fin y con su llegada a las asociaciones ayudan a transformar esta situación, argumentando que el plástico representa una mayor higiene para el producto en el empaque de la panela y en especial una mejor presentación para el mercado.

Se cambió la hoja de plátano y el empaque de cabuya por la bolsa plástica y de papel. Mejora higiénicamente, las hojas de plátano vienen con insectos y residuos que pueden afectar la salud, también con esporas de hongos y enfermedades. Lo tradicional es el fique y ahora lo moderno es el plástico en la panela, se mejora la presentación con la norma que aparece (Trecho de entrevista: Jaime Horacio López, Ingeniero Agrónomo, enero de 2017).

Sobre las formas de empaque, se volverá en el próximo capítulo de saberes y prácticas dado el potencial que puede llegar a tener, especialmente con el uso de recursos locales.

En las conversaciones con los técnicos, especialmente los de las instituciones del estado y del sector panelero, manifestaban que la panela no era calificada como alimento hasta antes del año 2006, que solo era considerado un producto artesanal. Los técnicos, pero especialmente los de la Federación Nacional de paneleros Regional Antioquia - FEDEPANELA, mencionaron que fue en ese momento que algunos empresarios en Colombia, especialmente de algunas de las regiones más productoras hicieron importantes inversiones en este sector, estaban confrontándose con los productores de estas mismas regiones y otras en Colombia que aún mantienen las condiciones tradicionales. Es decir que el sector panelero no cuenta con las condiciones para producir alimentos y mencionan los ejemplos con el empaque en hoja de plátano y el costal de fique como una forma inadecuada de presentación al mercado por falta de higiene que puede afectar la salud humana. Fueron estos empresarios quienes se demostraron al gobierno, tal como lo afirman los técnicos, que la producción panelera requería cambios. La ramada empieza el camino de dejar de ser ramada, e inicia así el camino para convertirse en un “centro de producción agroindustrial panelero” como se le ha denominado.

[...] hasta antes del 2006 la panela no era calificada de alimento, era un producto artesanal, sabiendo que muchos productores empacaban la panela en hoja de plátano, el supermercado lo encontraban desenvuelto desnudo y sin parámetros y siempre con la idea de que estaba destinado a los estratos pobres. Algunos productores se pelearon en el gobierno y ahí fue calificado como de alimento y ahí fue donde nació toda la normatividad higiénica del ministerio de protección social la norma 776, los trapiches debían cumplir el proceso de una fábrica de alimentos (Trecho de entrevista: Dinora Bedoya, Ingeniera Agrónoma – FEDEPANELA, Municipio de Medellín, febrero de 2017).

El año 2006 constituye para muchos, especialmente los técnicos, un punto de quiebre que han considerado el inicio de un proceso de modernización del sector

panelero en Colombia. Con estos argumentos, los técnicos llegan a los municipios con ideas nuevas y herramientas que la academia les ha generado en los nuevos procesos de transformación del sector panelero y alimentario. Estos técnicos en alianza con las instituciones, encuentran su mayor preocupación programas y proyectos que consideran además del empaque la homogenización de la producción alimentaria, puesto que representa la mayor exigencia del mercado.

Esta situación la hemos comprendido estando con los técnicos que vienen trabajando en un proyecto que denominan “plantas de beneficio regional” y “central de mieles”, logrando resultados importantes para la exportación.

[...] se tiene una propuesta de construir las plantas de beneficio panelero a vapor, para controlar la temperatura y homogenizar el producto, en un trapiche (tradicional) podemos llegar a tener tres colores de panela diferente, mientras que en una planta podemos sacar una calidad y color uniforme. Los trapiches llevan el proceso hasta miel, se llevan esta miel en canecas hasta la planta, se homogeniza y se inicia la fabricación de la panela, es la única manera de acceder a mercados (internacionales) (Trecho de entrevista: Dinora Bedoya, Ingeniera Agrónoma – FEDEPANELA, Municipio de Medellín, febrero de 2017).

Se recogieron 75 productores, pero de los 75 productores, se recogieron a 25 en la verdad. Se sacó las panelas en sachet, pulverizadas, saboreadas, de allí se hizo la primera exportación para Argentina, Corea, Europa y Reino Unido. A los productores se les paga valor miel, por cada kilo de miel a 60 grados brix cuenta panela se pueda sacar. Es una experiencia muy alentadora y empezó con la parte grande (Trecho de entrevista: Gloria Viviana Escobar, Secretaria de Agricultura de la Gobernación de Antioquia, febrero de 2017).

En el nivel más local, en el Municipio de Granada, la influencia de los técnicos ha sido central en la formulación de los proyectos

[...] se busca que ellos tengan por vereda una agroindustria, tengan una alternativa. Se trata de uno por vereda como alternativo y ojalá puedan trabajar todos los días de la semana, recursos con gobernación, el ministerio de agricultura, ellos les apuestan a los grandes, nunca les van a apostar a los pequeños, por el grado de dificultad para cumplir la norma (Trecho de entrevista: Omar Zuluaga, Ingeniero Ambiental, enero de 2017).

En las entrevistas anteriores, se comprende el esfuerzo que hacen los técnicos, los cuales pueden efectivamente contribuir al mejoramiento de la industria alimentaria. En el Municipio de Granada estos grandes centros de producción vienen construyéndose recientemente, lamentablemente sin lograr los resultados esperados como no lo cuenta uno de los técnicos en las siguientes líneas.

En la actualidad se tienen dos trapiches uno en Santa Ana y otro en los Medios (en Granada) con horno a vapor sin funcionar hace unos 4 años, aparece a

nombre de dos sociedades anónimas particulares, cuando en realidad se presentaron los proyectos al gobierno para 150 usuarios (Trecho de entrevista: Alejandro Gómez, Ingeniero Agrónomo, enero de 2017).

Recientemente en julio de este año mientras avanzaba en la escrita final de esta investigación, se generó una reactivación de estos centros de producción agroindustrial, fui convidado por las instituciones del municipio a conocer de estas experiencias un poco más de cerca, así me pude encontrar con algunos de los líderes quienes me contaban que estos proyectos de “centros agroindustriales de panela” iniciaron desde el 2009 en las veredas de Los Medios y en el Corregimiento de Santa Ana, este proyecto ha estado apoyado por DPS -Departamento de la prosperidad Social y ONU-Organización de las Naciones Unidas. También cuentan con el apoyo técnico del SENA-Servicio Nacional de Aprendizaje. Uno de los socios de la Vereda Los Medios, narra cómo se gestó la experiencia.

Este proceso inicia con el SENA quienes nos empezaron a orientar sobre la industria panelera, como algo novedoso, era la tecnología de punta a vapor. Se iniciaron las reuniones e iniciaron un grupo de 13 personas, ahora somos 18. Podemos tener cerca de 30 ha de caña sembrada entre todos, alguna no tan cerca, y tenemos que hacer el proceso de mirar cómo utilizar cable y esto en un futuro. El municipio nos ayuda no muy seguido, ISAGEN también nos apoya con SOCYA, también CORNARE (Trecho de entrevista: Libardo Arcesio Duque, productor de panela, Municipio de Granada, julio de 2018).

Con las visitas realizadas identifique entre los socios, que existe un gran temor por la nueva tecnología utilizada, también los técnicos están altamente sorprendidos, es una novedad también para toda la comunidad, quienes el día en que funciono, se veía más como un acontecimiento en el que el experto, imparte instrucciones a todos los que participan de la actividad, los técnicos preguntan por cada reloj y hasta el alcalde con su comitiva presencia el funcionamiento de la nueva tecnología. Vale describir que la escuela, que distancia como 1 kilómetro de estas nuevas instalaciones, fue motivo de visita por parte de la institución educativa de la vereda con sus estudiantes, en fin, nadie quería perderse el encuentro con esta nueva máquina, que se piensa va a remplazar todas las pequeñas máquinas de la vereda.

Figura 20. Planta de panela a vapor en Granada



Fuente: Fotografía del Autor (2013).

Al entablar una conversa con la empresa Comercial Cidecolombia encargada de instalar la planta, mostro un abanico de la nueva planta.

Llevamos 20 años en el mercado colombiano, nos dedicamos a exportar. La industria de vapor es muy utilizada, iniciamos a construir nuestros propios diseños con tecnologías similares a lo tradicional. Equipos sencillos para que la gente del corriente pueda manejar y se a amigable con su nivel educativo que solo tienen primaria. Esta planta de 100 kilos por hora, es una planta pequeña a vapor, es la más pequeña por los costos y su eficiencia. La comunidad es receptiva y hay nerviosismos por el cambio de tecnología es algo monstruoso, lo ideal es montar tres turnos para que trabaje 24 horas. Desafortunadamente las que hemos instalado para organizaciones campesinas están abandonadas. Los que han sido inversiones privadas se mantienen, los que han trabajado con asociatividad han tenido sus dificultades. La panela también puede salir mala, tengo que tener control agronómico para obtener calidad. Nosotros actualmente trabajamos sobre los costos de fabricación, una planta como estas, el costo de producción es de 1800 pesos por kilo, pero para poder salvar la inversión, se requiere vender como mínimo a \$ 2200 pesos para que libren la planta en tres años (valor de la panela actual \$1200). El proyecto quedo corto hacen falta algunos elementos, encerrarlo, mejora los cultivos, ampliar la producción de los cultivos, y medios de transporte, las vías son muy difíciles utilizando mulas (Treacho de entrevista: William Castañeda, Empresa Comercializadora Internacional – CIDECOLOMBIA, Medellín, febrero de 2017).

Estas propuestas tecnológicas, de tener grandes centros de producción, centros de vapor y centrales de mieles como acabamos de ver, reconoce la necesidad de estar con tecnologías de punta, de dar respuesta al mercado y estar a la altura de la calidad o de las exigencias alimentarias en la actualidad. A la par con estas propuestas también existen otras propuestas potenciales desde los productores que puede ser el futuro en el desarrollo del sector panelero. Desde los productores se reconoce las grandes tecnologías, pero manifiestan que los entables pequeños son apropiados para las condiciones y a las necesidades de los productores, en especial se relaciona la topografía con fuertes pendientes para el transporte de la caña y el trabajo familiar en torno a la producción de la caña. Uno de los socios de ASOPACO considera que las pequeñas ramadas representan una dinámica importante en la región y que las propuestas de grandes centros de producción no permiten la autonomía que se tiene ni las dinámicas del trabajo que se han logrado construir durante el tiempo.

Nosotros decimos que, en lugar de apoyar entables grandes, es mejor apoyar entables pequeños familiares, los pequeños muelen el día que quiere, Es más fácil moler uno dos o tres cargas con la familia que 10 o 12 con trabajadores. Uno aquí no tiene que pelear con nadie, si quiso moler el día que quiso, ese día lo hace y si no quiere no lo hace. La decisión que se quiere son ramadas pequeñas con horillas con acero inoxidable, están haciendo diseños de horillas pequeñas, que la familia quede mejorada. Los trapiches grandes son difíciles para que funcionen, los ingenios grandes en el valle funcionan, pero son de una sola persona, consiguen sus trabajadores, pero aquí son de asociaciones y es difícil. Yo cojo una caña buena, el vecino coge una bien mala como me paso en esta última molienda, usted trabaja por el peso de la caña y usted no sabe cómo le va a salir, pueda salir bien mala y tiene que pesarla, usted coge la molienda y la reparte para todos. (Trecho de entrevista: Carlos Ciro, socio ASOPACO, Municipio de Cocorná, enero de 2017).

Aunque con estas nuevas trayectorias como se muestra en este aparte del capítulo mejoran los molinos, los hornos con maquinaria que se empieza a introducir, encuentra un aspecto en el poco reconocimiento de sus prácticas, de las diferentes realidades que se viven dentro del campesinado. Es fundamental tener en cuenta las vivencias del campesinado y sus proyectos.

De esta manera con lo abordado en esta parte del capítulo se tiene la idea que los campesinos viven con dificultades económicas, que las ramadas pueden llegar a hablar como cosas del pasado y atrasadas, que las políticas de higiene tienen una tendencia a modernizar las regiones rurales, especialmente la producción de panela

para abastecer los grandes centros urbanos. Esta situación hace pensar que la producción de panelera tuviera dos salidas, una de ellas mantenerse aislada del mundo moderno o asumir el mundo moderno proclamado por los técnicos de las instituciones y dejar a tras todas las tradiciones, su cultura en la forma de hacer la panela, de convivir y su identidad. Pero es verdad que esta normatividad no se cumple y continúan adelante con una hibridación.

Con lo tratado en la fiesta alimentaria de los dulces, los saberes y sabores expresan un conocimiento culinario de naturaleza intersubjetiva que contribuye en un proceso de (re)territorialización integrando campesinado con el dulce en una relación en la que los alimentos están presentes durante las moliendas que se hacen en la ramada y que afecta la vida social de las personas de esta región. El conocimiento culinario es un bien público con una potencialidad extraordinarias que debe ganar un mayor reconocimiento para una alimentación adecuada. También se identifica una mixtura de los cuerpos que permite la expresión de la fuerza creadora cuando los maestros artesanos elaboran sus dulces y cuando estos son degustados, ahí radican fuerzas que contribuyen enormemente a la territorialidad.

En el caso de la panela que se produce en la región, es cierto que tiene un alto beneficio económico para los productores, pero considera una relación de afectos y ensamblajes que no solo pueden ser pensados únicamente desde lo económico, aunque el mercado amenaza con imponer este valor.

El trabajo afectivo en esta parte los andes, expande la fuerza creativa del trabajo, transformándose así en una materialidad vital que se encuentra permanentemente entre el campesinado de esta región, “es su propia forma de existir” tal como lo dice Joas (en Chamer, 1999), porque se percibe el mundo de una cierta manera y no solo como lo piensa el mundo delineado y dualista; los afectos que se expresan dentro del trabajo en la ramada, no obedecen estrictamente a un patrón repetitivo, es un mundo de la creatividad atravesada por la producción de los alimentos, en este caso los dulces. Es esta situación abordada en este capítulo, donde existe diferenciación de las interacciones, negociaciones y arreglos que se han gestado, con lo que sus vivencias son diferentes, son estas situaciones las que les han permitido avanzar con fuerza en su propia (re)territorialización.

Las normatividades de higienización que actualmente se tienen para Colombia y en general en Latinoamérica, que en parte impulsan estas nuevas trayectorias que fueron abordadas, corresponde más a las practicas hegemónicas que pretenden al ambientalismo científico en su preocupación por una regulación de expertos que no reconoce las intersubjetividades, con lo que además del conflicto armado, las nuevas tecnologías impone otras formas de (des)territorialización, pero a su vez nuevas formas de (re)territorializarse.

El territorio del Oriente Antioqueño sigue con una producción alimentaria contingente lejos de la realidad que se plantea desde las instituciones y la de sus técnicos, las normatividades no logran transformar la realidad que se vive dentro de los productores a pesar de que se han generado discursos y prácticas; los múltiples mundos de vida del campesinado en esta zona de los andes puede continuar incluso fortaleciéndose porque nuevas y antiguas productores del dulce continúan llegando al territorio se incorporan a estas prácticas, con lo que el poder estatal aunque siga intentando no es el único que define como nos debemos alimentar.

Es fundamental reconocer estos potenciales de la alimentación que están de manera permanente en proceso de (re)territorialización y (des)territorialización, situación que inicialmente se pesaba que estaba solo en función del conflicto armado como uno de los hechos principales en la región. La región debe reconocer que se trata de un territorio dulce y que se debe reconocer el potencial de las personas que han estado en relación con la caña por cerca de dos siglos. Es fundamental considerar la relación de humanos y no humanos dejando de lado las dualidades y enfocándose en multiplicidades que consideran componentes heterogéneos.

6 CONSIDERACIONES FINALES

Los estudios sobre disputas por/en los territorios han identificado y analizando una serie de situaciones, denunciando la generación de problemáticas generales como el conflicto, el desplazamiento y la desigualdad. Esos problemas han sido explicados en parte por el uso y la apropiación de recursos y de los territorios, especialmente por grandes empresas de carácter nacional o transnacional, y por la acción de gobiernos que han tomado el Estado para apoyar estos fines. La gran mayoría de los trabajos han planteado la problemática desde la acumulación del capital como uno de los aspectos centrales. Sin embargo, dentro de los aspectos que surgen desde esta dinámica de “acumulación” están los que, en esta tesis, planteo como “disputas”, generadoras de un complejo panorama de (des)territorialización. Una de las facetas de este proceso trata de cambios vividos en el cotidiano de la agricultura y de la alimentación. Así, al abordar los temas alimentarios en su relación con los territorios, mis estudios hicieron surgir elementos esenciales que contribuyen con la discusión sobre cambio social, tal como ocurre en la región del Oriente Antioqueño, en un proceso de (re)territorialización a través de los alimentos que hacen parte de la vida cotidiana de las personas, donde las relaciones afectivas recobran su valor.

Es cierto que, en el oriente Antioqueño, sigue un proceso de incertidumbres en las vidas de los pobladores con la presencia de actores armados y la llegada de nuevos proyectos de pequeñas hidroeléctricas, sin embargo, el campesinado allí se continúa moviendo, existiendo en procesos afectivos y corporalidades inherentes, en este trabajo planteados a través de la panela como producto esencial para la vida territorial. Esta experiencia permite identificar un alcance rizomático específico dentro de la modernización el cual no es eterno ni universal. A través de los procesos de producción de panela el campesino en esta región se estabiliza mediante una relación entre humanos y no humanos o más bien de multiplicidades que hacen emerger territorialidades ensambladas. Es así que propongo que la producción panelera es “cuasi virtual”, considerado que hace parte de relaciones familiares, comunitarias, y con los consumidores (incluso, a veces lejanos).

Teniendo en cuenta el desafío de identificar actores, materialidades y contingencias que han contribuido en procesos de (des)territorialización y (re)territorialización de los campesinos en la región del Oriente Antioqueño, se encontró que existe una amplia visión de los procesos reguladores por parte del estado. Sin embargo, se puede concluir que, a pesar de la invisibilización de muchas 'vidas campesinas', y de las condiciones marginales de la producción panelera, es justamente la asociación caña-campesino-panela que genera la existencia y vitalidad del "territorio dulce" en esta zona de los andes.

Dentro de la propuesta de caracterizar y analizar los diferentes discursos, materialidades y prácticas relacionadas a las trayectorias de producción y comercialización de panela, relacionando con la emergencia de múltiples mundo de vida de sus productores; la investigación demuestra que, en esta región las prácticas y saberes han entregado una contribución importante a los procesos que se identifican como de (re)territorialización. Con esto, es posible, aquí, enfatizar que la observación y registro detallado de las prácticas singulares y localizadas de producción de alimentos metodológicamente crea una oportunidad especialmente relevante para entender y valorizar la vida social de los mismos, las formas de trabajo involucradas y la relación con la conformación nuevas territorialidades. La centralidad en los actores, en especial tomando la potencialidad de las múltiples agencias, actualizadas pela inclusión de las materialidades, es de gran valor como parte de los estudios sobre contra-tendencias al desarrollo.

En el caso específico del cultivo de caña y de la panela fue posible identificar la vitalidad de dichos procesos durante y después de toda la tragedia del conflicto armado.

La relación de los productores de la panela con los objetos que toman parte en la producción misma constituyen una dinámica socio-material que ha permitido procesos de (re)territorialización, creando nuevas actuaciones, por ejemplo, con la institucionalidad y el reconocimiento de experiencias en otras localidades en especial para quienes tuvieron que asumir el desplazamiento. Estas formas de relacionarse con otras experiencias, les permite expandir nuevas formas de existencia capaces de proteger sus experiencias de trabajo propias y los afectos. De alguna manera las redes de relaciones que se establecen, permiten abrir el abanico de potencialidades creando

existencias nuevas, donde las experiencias pueden seguir un movimiento al azar, ahora como parte de un proceso de nuevas trayectorias de los alimentos. El mundo social de esta zona de los andes es abierto y contingente, y está en constante transformación.

Esta tesis abordó las múltiples vidas de la caña panelera en torno de la vida social de la ramada, lo que amplió la perspectiva sobre procesos sociales. Hablar de cómo es su consumo dentro de la ramada a través de los saberes y sabores y de las preferencias culinarias. La relación con el alimento supera la relación entre sujeto y objeto creando mundos de creatividad y corporalidades propias que también contribuyen en procesos de (re)territorialización. Es así, que buscando describir y analizar los procesos de interacción entre diversos actores sociales y de estos con los distintos componentes que constituyen el “territorio dulce” en la región del Oriente Antioqueño, se puede percibir que, aunque las tendencias de la globalización pueden presentar restricciones para los productores del dulce, tal como ha sido con los procesos de higiene, estas no han sido un obstáculo para la continuidad de la vida en la ramada o de la panela misma. Algunos de los actores se integran a procesos que han surgido de las instituciones técnicas o formales, hecho que les permiten estar cerca de la modernidad, pero también conservando sus formas múltiples, sus posibilidades y potencialidades, que representa la territorialidad del dulce con sus ensamblajes, aportando diferentes formas de conocimientos.

Con lo encontrado en la investigación se identifica que los procesos de (des)territorialización grandemente impulsados por los megaproyectos hidroeléctricos en el oriente, y de manera reciente con las pequeñas centrales hidroeléctricas, se han dado sobre los mundos de vida del campesinado; pero estos mundos de vida a su vez se (re) territorializan desde la relación de los campesinos con la comida, hablando aquí más específicamente de la panela, como se ha evidenciado como la asociación caña-campesino-panela. Se (re)territorializan sus mundos de vida que están ensamblados, no solo desde las identidades y simbolismos, sino también desde las materialidades. Las relaciones caña, campesino y panela generan intersubjetividades que se hacen evidentes a través de los sentidos, las sensaciones y los afectos.

La caña en relación con las personas ofrece ramadas abiertas, ramadas sociales, y ramadas comunitarias abriendo el camino para concebir los alimentos como

bien público, centrales en la vida social, y como parte de la riqueza de las comunidades que habitan los andes del Oriente Antioqueño.

REFERENCIAS

APPADURAI, A. **La vida social de las cosas**. Perspectiva cultural de las mercancías. México: Grijalbo, 1991.

ARCE, A. **Global Development: Markets and Wellbeing**. In: WRIGHT, J. D. (Ed.). *International Encyclopedia of the Social & Behavioral Sciences*. 2. ed. Oxford: Elsevier, 2015. p. 150-154.

ARCE, A.; LONG, N. Reconfiguring modernity and development from an anthropological perspective. En: ARCE, A.; LONG, N. (Ed.), **Anthropology, development and modernities**. Exploring discourses, counter-tendencies and violence. London and New York: Routledge, 2000. p. 1-31.

ARCE, A.; SHERWOOD, S.; PAREDES, M. Repositioning food sovereignty: between Ecuadorian nationalist and cosmopolitan politics. In: TRAUGER, A. **Food Sovereignty in Geographical Context: Discourse, Politics and Practice in Place**. London: Routledge, 2015. Cap. 8. p. 125-144.

ARIAS, F. M. **Entre la autopista, embalses, montañas e instituciones**. Nuestro territorio, nuestro retorno. Análisis de los marcos de acción colectiva en el proceso de retorno en la vereda el Vergel, San Carlos, Antioquia, 2005-2011. Medellín: Universidad de Antioquia, 2013.

ARMELAGOS, G. Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales. In: LONG, J. (Coord). **Conquista y comida**. Consecuencias del encuentro de dos mundos. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1996. p. 105-129.

BECK, U. **La sociedad del riesgo**. Hacia una nueva modernidad. Barcelona: Paidós. 2006.

BENEDETTI, A. TERRITORIO, concepto clave de la geografía contemporánea. **Revista 12ntes DIGITAL para el día a día**, [s.l.], p. 5-8, 2009. Disponible en: <http://ww1.12ntes.com/wp-content/uploads/12ntes-digital-4.pdf>. Consulta: 2 marzo 2018.

BLANCO, G.; ARCE, A.; FISHER, E. Intersubjetividad y domesticación en el devenir de una región global: territorialización del salmón en la Patagonia chilena. **Iconos: Revista de Ciencias Sociales**, Quito, n. 54, p. 125-145, enero 2016.

BOURDIEU, P. **Outline of a theory of practice**. 21th ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2007. First edition 1973.

BURGIN, M. Research in Latin American Economics and Economic History. 1967/ [1947]. En: CLINE, H. (Ed.). **Latin American history: essays on its study and teaching**. Austin: University of Texas Press, 1895-1965. p. 465-176.

- CARDONA, J. G. M. La recuperación de la memoria y el camino hacia la dignidad humana en escenarios de conflicto armado. El caso del Salón del Nunca Más, en Granada, Antioquia. **EUPHORION**, Medellín, n. 6, no paginado, nov. 2011. Disponible en:
https://revistaeuphorion.files.wordpress.com/2012/05/euphorion_6_bicentenario_y_memoria-_resistencia_noviembre_20111.pdf. Consulta: 21 feb. 2018.
- CASTELLS, M. **The rise of the network society**. Oxford: Blackwell, 1996.
- CENTRO NACIONAL DE MEMORIA HISTÓRICA - CNMH. **Granada**: memorias de guerra, resistencia y reconstrucción. Bogotá: CNMH, Colciencias, Corporación Región, 2016.
- CEY, G. **Viaje y descripción de las Indias, 1539-1553**. Edición de José Rafael Lovera. Caracas: Biblioteca Nacional, 1994.
- COMISIÓN NACIONAL DE REPARACIÓN Y RECONCILIACIÓN – CNRR. **San Carlos memorias del éxodo en la guerra**: informe del grupo de memoria histórica de la Comisión Nacional de Reparación y Reconciliación. Bogotá: Ediciones Semana, 2011.
- COLOMBIA. Departamento Nacional de Planeación - DNP. **Plan Nacional de Desarrollo, 2014-2018**. Todos por un nuevo país. Bogotá, 2015. Disponible en: <https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Prensa/ArticuladoVF.pdf>. Consulta: 13 abr. 2015.
- COLOMBIA. Departamento Nacional de Planeación - DNP. **Proyecto tipo para promover la exportación de panela**. Bogotá, 2016. Disponible en:
<https://www.dnp.gov.co/Paginas/Proyectotipo-para-promover-la-exportaci%C3%B3n-de-panelaanuncia-el-DNP.aspx>. Consulta: 16 marzo 2017.
- COLOMBIA. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. **El sector panelero colombiano**. Bogotá, jul. 2006. Disponible en:
<http://www.panelamonitor.org/media/docrepo/document/files/el-sector-panelero-colombiano.pdf>. Consulta: 23 jun. 2017.
- COLOMBIA. Ministerio de la Protección Social. **Resolución 779**. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones. Bogotá, 17 marzo 2006. Disponible en: [http://www.confia.com.co/normatividad/Resolucion %20779 %20 de %202006 %20Panela.pdf](http://www.confia.com.co/normatividad/Resolucion%20779%20de%202006%20Panela.pdf). Consulta: 31 marzo 2017.
- COLOMBIA. Ministerio de Minas y Energía. Unidad de Planeación Minero Energética - UPME. **Distritos mineros**: exportaciones e infraestructura de transporte. Bogotá, nov. 2005. En: [http://www1.upme.gov.co/simco/Cifras-Sectoriales/EstudiosPublicaciones/Distritos%20mineros%20exportaciones%20e%20infraestructura%20de%20transporte%20\(2005\).pdf](http://www1.upme.gov.co/simco/Cifras-Sectoriales/EstudiosPublicaciones/Distritos%20mineros%20exportaciones%20e%20infraestructura%20de%20transporte%20(2005).pdf). Consulta: 12 nov. 2016.

COLOMBIA. Contraloría General de la República. **Informe, afectación de la rentabilidad al productor panelero por la implementación de la normatividad sanitaria y ambiental.** Bogotá, 2012. Disponible en: <http://www.contraloriagen.gov.co/documents/10-136/75297808/Estudio+Sector+Panelero+Liberado.pdf/2da7186a-2cb2-47e5-8467-44119500b745>. Consulta: 26 enero 2017.

CORPORACION AUTONOMA REGIONAL DE LOS RIOS RIONEGRO NARE-CORNARE. **Programa Huellas.** [S.l.], 2016. Diponible en: <http://www.cornare.gov.co>. Consulta: 2 marzo 2017.

CORPORACIÓN JURÍDICA LIBERTAD. **Movimiento social por la vida y la defensa del territorio.** En: <https://cjlibertad.org/>. Consulta: 13 nov. 2017.

DELANEY, D. **Territory.** A short introduction, Oxford: Blackwell Publishing, 2005.

DE LANDA, M. **A new philosophy of society,** Assemblage theory and social complexity. New York: Continuum, 2006.

DE LANDA, M. **Intensive science and virtual philosophy.** New York: Continuum, 2002.

DELEUZE, G.; GUATTARI, F. **El anti-Edipo.** Barcelona: Paidós, 1985.

DELEUZE, G.; GUATTARI, F. **Mil mesetas.** Capitalismo y esquizofrenia. Valencia: Editorial Pre-Textos, 1994.

DELEUZE, G.; PARNET, C. **Dialogues.** New York: Columbia University Press, 1987.

DELEUZE, G.; PARNET, C. **Diálogos.** São Paulo: Escuta, 1998.

DOUGLAS, M. O mundo dos bens, vinte anos depois. **Revista Horizontes Antropológicos,** Porto Alegre, v. 13, n. 28, jul./dez. 2007.

ESCOBAR, A. Post-development as concept and social practice. En: ZIAI, A. (Ed.). **Exploring post-development.** London: Zed Books, 2007. p. 18-32.

ESCOBAR, A. El "postdesarrollo" como concepto y práctica social. In: MATO, D. (Coord.). **Políticas de economía, ambiente y sociedad en tiempos de globalización.** Caracas: Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Universidad Central de Venezuela, 2005. p. 17-31.

ESCOBAR, A. Displacement, development and modernity in the Colombian Pacific. **International Social Science Journal,** Paris, n. 175, p.157-167, 2005.

ESCOBAR, A. **Encountering Development**. Princeton: Princeton University Press, 1995.

ESCOBAR, A. **La invención del Tercer Mundo**. Construcción y deconstrucción del desarrollo Colombia: Norma, 1996.

ESTRADA, J. **Geografía Dulce de Colombia**. Digitalizado por la biblioteca Luis Angel Arango del banco de la Republica. Colombia, 1986.

FAJARDO, D. Tierra, poder político y reformas agraria y rural. **Cuadernos Tierra y Justicia**, ILSA, Bogotá, n. 1, 2002.

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN - FAO. **Manual: buenas prácticas agrícolas – BPA y buenas prácticas de manufactura – BPM en la producción de caña y panela**. [S.I.], 2007.

FARÍAS, I. Hacia una nueva ontología de lo social. Manuel de Landa en entrevista. **Persona y Sociedad**, Santiago, v. XXII, n. 1, p. 75-85, 2008.

FERGUSON, J. The anti-politics machine: “development” and bureaucratic power in Lesotho. **The Ecologist**, Cornwall, v. 24, n. 5, p. 176-181, 1994.

FERGUSON, J. **The anti-politics machine: development, depoliticization, and bureaucratic power in Lesotho**. New York: Cambridge University Press, 1990.

FORERO, J. **Evaluación general del programa de desarrollo rural integrado DRI en Colombia**. v. 1. Bogotá: Universidad Javeriana, Ministerio de Agricultura, 1990.

FOUCAULT, M. **Vigilar y castigar**. Nacimiento de la prisión. Buenos Aires: Siglo XXI Editores, [1975] 2002.

GARCÍA, A. **Unas ideas elementales sobre problemas colombianos: preocupaciones de un hombre de trabajo**. Bogotá: Voluntad, 1943.

GARCIA, C. Límites y posibilidades de la construcción de ciudadanía en Colombia. **Política y Cultura**, México, n. 32, enero 2009. Disponible en: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-77422009000200005 Consulta: 21 abr. 2016.

GARCIA, C. Conflicto, discursos y reconfiguración regional en el Oriente Antioqueno: de la violencia de los cincuenta al laboratorio de paz. **Controversia**, Bogotá, n. 189, dic. 2007.

GARCIA, C. **Movimientos cívicos y regionales**. Medellín: Universidad de Antioquia. Instituto de Estudios Regionales (INER), 1994.

GARCIA, C.; ARAMBURO, C. **Geografías de la guerra el poder y la resistència**, Oriente y Uraba Antioqueño 1990-2008. Medellín: Editorial Códice, 2011. (Colección Territorio, Poder y Conflicto).

GAZOLLA, M. **Agricultura familiar, segurança alimentar e políticas públicas uma análise a partir da produção para autoconsumo no territorio do Alto Uruguay / RS**. 2004. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2004. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/5583>. Consulta: 21 abr. 2016.

GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. (Org). **Cadeias curtas e redes agroalimentaes alternativas**. Porto Alegre: UFRGS, 2017. (Serie Estudos Rurais).

GIDDENS, A. **The consequences of modernity**. Stanford: Stanford University Press, 1990.

GIDDENS, A. **As consequências da modernidade**. Oeiras: Celta Editora, 1992.

GIDDENS, A. **Para além da esquerda e da direita: o futuro da política radical**. São Paulo: Editora da Unesp, 1996.

GIL, A. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2008.

GIRALDO, J.; CAMARGO, S. **Movimientos sociales ante la crisis en sudamerica**. Bogotá: Centro de Investigación y Educación Popular CINEP (Colombia), 1986.

GOTTMANN, J. **The significance of territory**. Charlottesville: The University Press of Virginia, 1973.

GUATTARI, F.; ROLNIK, S. **Micropolítica**. Cartografias do desejo. 4. ed. Petrópolis: Vozes, 1986.

HABERMAS, J. **Teoría de la acción comunicativa**. Madrid: Taurus, 1987.

HAESBAERT, R. **O mito da desterritorialização: do “fim” dos territórios à multiterritorialidade**. 6. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2016.

HAESBAERT, R. **Territórios alternativos**. São Paulo: Contexto, 2006.

HAESBAERT, R. Des-caminhos e perspectivas do território. In: RIBAS, A. D.; SPOSITO, E. S.; SAQUET, M. A. **Território e desenvolvimento: diferentes abordagens**. Francisco Beltrão: Unioeste, 2004.

HAESBAERT, R. Fim dos territórios ou novas territorialidades? In: LOPES, L.; BASTOS, L. (Org.) **Identities: recortes multi e interdisciplinares**. Campinas: Mercado de Letras, 2002.

HARVEY, D. **Spaces of global capitalism**: towards a theory of uneven geographical development. New York: Verso, 2006.

HARVEY, D. **El nuevo imperialismo**: acumulación por desposesión. *Socialist register*. Buenos Aires: Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales - CLACSO, enero 2005. p. 98-129. Disponible en: <http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20130702120830/harvey.pdf>. Consulta: 16 agosto 2016.

HARRIS, O. "Trocaban el trabajo en fiesta y regocijo": acerca del valor del trabajo en los andes históricos y contemporáneos. **Chungará (Arica)**, Chile, v. 42, n. 1, p. 221-233, 2010. Disponible en: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0717-73562010000100031&lng=es&nrm=iso. Consulta: 23 jun. 2018.

HARRIS, O. El trabajo y el producto de una economía étnica en el norte de Potosí. En: HARRIS, O. **Economía Étnica**, HISBOL, La Paz, p. 5-62, 1987.

HENAO, C.; MORENO, R. del P.; OLARTE, G. **La panela**: una agroindustria que se consolida. [S.l.]: Fedepanela, 1993.

HERNÁNDEZ, J.; HERNÁNDEZ, E. La vida social del agave tequilero. **Carta Económica Regional**, [s.l.], año 23/24, n. 108/110, jun. 2011/dic. 2012.

ARRESE, M.; BLANCO, G. Territorio y energías renovables no convencionales. Aprendizajes para la construcción de política pública a partir del caso de Rukatayo Alto, Región de Los Ríos, Chile. **Gestión y Política Pública**, [s.l.], v. XXV, n. 1, p. 165-202, primer semestre 2016. Disponible en: <http://www.scielo.org.mx/pdf/gpp/v25n1/v25n1a5.pdf>. Consulta: 30 jun. 2017.

HERNER, M. Territorio, desterritorialización y reterritorialización: un abordaje teórico desde la perspectiva de Deleuze y Guattari. **Huellas**, Argentina, n. 13, p. 158- 171, 2009. Disponible en: <http://www.biblioteca.unlpam.edu.ar/pubpdf/huellas/n13a06herner.pdf>. Consulta: 2 jun. 2017.

HOLT-GIMENEZ, E.; PEABODY, L. De las revueltas del hambre la soberanía alimentaria: un llamado urgente para reconstruir el Sistema agroalimentario. En: VV.AA. **Introducción a la crisis agroalimentaria global**. Barcelona: Grain, Entrepueblos, 2008.

HUETZ DE LEMPS, A. Boissons coloniales et essor du sucre. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (Coord.). **Histoire de l'alimentation**. Paris: Fayard, 1996. p. 629-641.

HURTADO, M. P. **¿La última frontera?** La construcción social de una región. Thesis Wageningen University, The Netherlands, 2008.

INSTITUTO GEOGRAFICO AGUSTÍN CODAZZI. **Atlas de la Distribución de la Propiedad Rural en Colombia.** [S.I.], 2014.

INGOLD, T. **Bringing things to life: creative entanglements in a world of materials.** Manchester: Morgan Center University of Manchester, 2010. (NCRM working paper). Disponible en: <http://www.manchester.ac.uk/realities/publications/workingpapers/>. Consulta: 13 abr. 2017.

JOAS, H. **The creativity of action.** Reino Unido: Polity Press, 1996.

JOAS, H. **El pragmatismo y la teoría de la sociedad.** Madrid: CIS, 1998.

JOXE, A. **Empire of disorder.** New York: Semiotext(e), 2002.

KOHN, E. **How forests think.** Berkeley: University of California Press, 2007.

LANG, T.; DAVID, B.; CARAHER, M. **Food policy: integrating health, environment and society.** Oxford: Oxford Scholarship, 2009.

LIU, X. Enigma de China. **Antipoda: revista del departamento de Antropología de la Facultad de Ciencias Sociales Universidad de los Andes, Bogotá, n. 16, enero/jun. 2013.**

LIU, X. **Nunca fuimos modernos.** Ensayo de antropología simétrica. Buenos Aires: Siglo XXI, 2007.

LEFEBVRE, H. **The production of space.** Cambridge: Blackwell Publishers, 1991.

LEFF, E. **Saber ambiental: sustentabilidad, racionalidad, complejidad, poder.** México: Siglo XXI Editores, 1998.

LONG, N. **Sociología del desarrollo: una perspectiva centrada en el actor.** México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social - El Colegio de San Luis, 2007.

LONG, N. Exploring local/global transformations: a view from anthropology. In: ARCE, A.; LONG, N. (Ed.). **Anthropology, development and modernities.** London: Routledge, 2000. p. 184-200.

LONG, N. **Encounters at the interface: a perspective on social discontinuities in rural development.** Netherlands: Wageningen University Press, 1989. (Wageningen Studies in Sociology, 27).

POLITICAS agrarias para Colombia. **Plataforma Colombiana de Derechos Humanos, Democracia y Desarrollo,** Bogotá, no paginado, marzo 2003. Disponible en: <http://www.anucundinamarca.com.co/wp-content/uploads/2017/11/mandato-agrario-documento-oficial.pdf>. Consulta: 21 abr. 2017.

MACHADO, A. **La academia y el sector rural**. Santa Fe de Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 2005.

MENEGHEL, S. Histórias de vida: notas e reflexões de pesquisa. **Athenea Digital**, [s.l.], n. 12, p. 115-129, 2007. Disponible en: https://www.ssoar.info/ssoar/bitstream/handle/document/6386/ssoar-athenea-2007-12-meneghel-historias_de_vida_-_notas.pdf?sequence=1. Consulta: 21 abr. 2017.

MINTZ, S. **Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna**. México: Siglo XXI, 1996.

MOREIRA, M. **Investigación en educación en ciencias: métodos cualitativos**. Porto Alegre: Instituto de Física, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2002.

O'CONNOR, M. On the misadventures of capitalist nature. **Capitalism, Nature, Socialism**, [s.l.], v. 4, n.3, p. 7-40, 1993.

NOVOA, T. **Trayectorias geopolíticas de Colombia**. Movimiento Cívico del Oriente Antioqueño, Movimiento Popular los Inconfomes y Comité de Integración del Macizo Colombiano. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 2009.

OLAYA, C. **Nunca más contra Nadie**. Ciclos de la violencia en la historia de San Carlos. Medellín: Cuervo, 2012.

OLIVEIRA, A. U. **A agricultura camponesa no Brasil**. São Paulo: Contexto, 1991.

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA – FAO; ANTIOQUIA. Gerencia de seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia – MANÁ. **Sistemas de abastecimiento alimentario, bases para la inclusión de la agricultura familiar: propuesta para modelos de abastecimiento alimentario**, Subregión Occidente, Departamento de Antioquia, Colombia. Medellín, 2016.

PROGRAMA DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EL DESARROLLO - PNUD. **Colombia rural**. Razones para la esperanza. Informe Nacional de Desarrollo Humano 2011. Bogotá: INDH PNUD, 2011.

PORTO GONÇALVES, C. Da geografia às geo-grafias: um mundo em busca de novas territorialidades. Em: CECEÑA, A. E.; SADER, E. (Coord.). **La guerra infinita**. Hegemonía y terror mundial. Buenos Aires: CLACSO, 2002.

QUINTERO, J. **Producción y organizaciones paneleras en el Oriente de Antioquia**. [S.l.], 2014.

QUINTERO, J. Efectos de las políticas públicas del sector eléctrico en la participación de las organizaciones comunitarias del Oriente Antioqueño - estudio de caso -

Asociación Campesina del Oriente Antioqueño - ACOA. **Cuadernos de Desarrollo Rural**, [s.l.], n. 58, p.101-127, 2007.

QUINTERO, Y. **El retorno entre derechos y garantías, estudio de caso**: experiencias acerca de la protección de derechos y garantías para la población que ha retornado a la zona rural de los Municipios de Granada (corregimiento de Santa Ana), San Luis y San Carlos del departamento de Antioquia. Medellín: PENUD, 2011.

RAFFESTIN, C. **Por uma geografia do poder**. São Paulo: Ática, 1993.

RAIMOND, P. **Hacienda panelera tradicional y aparcería**. [S.l.], 1996. Disponible en: https://www.academia.edu/6249411/Hacienda_tradicional_y_aparcer%C3%ADa. Consulta: 16 mayo 2018.

RIST, G. **The history of development**. From Western origins to global faith. London; New York: Zed Books, 1997.

ROBLEDO, N. Higiene y panela: cambios en el discurso y las políticas del estado colombiano en el marco de las transformaciones Neoliberales. **Maguare**, Bogotá, n. 24, p. 197-231, 2010.

ROCHA, A.; ECKERT, C. Etnografía: saberes e prácticas. In: PINTO, C.R.J.; GUAZZELLI, C.A.B. **Ciências humanas**: pesquisa e método. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.

RODRÍGUEZ, G. The sugar economy of Española in the Sixteenth Century. In: SCHWARTZ, S. (Ed.). **Tropical babylons**: sugar and making of the Atlantic World, 1450- 1680. Chapel Hill; London: The University of North Carolina Press, 2004. p. 85-114.

ROSE, D. On history, trees, and ethical proximity. **Postcolonial Studies**, [s.l.], v. 11, n. 2, p. 157-167, 2008.

ROSSET, P. **El dret a la terra**: quatre textos sobre la reforma agrarian. Barcelona: Agora nord-sud, 2004.

ROSTOW, W. **The stages of economic growth**: a non-communist manifesto. Cambridge: Cambridge University Press, 1960.

RUIZ, C. **El Oriente Antioqueño**: un pueblo en lucha. Marinilla, Antioquia, 1983.

SACHS, W. Environment. En: SACHS, W. (Ed.). **The development dictionary**. London: Zed Book, 1992. p. 26-37.

SALDARRIAGA, G. Trabajo y vida indígenas en los trapiches del Nuevo Reino de Granada, 1576 – 1674. **Anais do Museu Paulista**, São Paulo, v. 25, n. 1, p. 149-168, enero/abr. 2017.

SANTAMARÍA, A.; GARCÍA, A. Azúcar en América. **Revista de Indias**, Madrid, v. LXV, n. 233, p. 9, 2005. Disponible en: <http://revistadeindias.revistas.csic.es/index.php/revistadeindias/article/view/374>. Consulta: 23 jun. 2018.

SANTAMARÍA, A.; GARCÍA, A. **Economía y colonia**: la economía cubana y la relación con España, 1765-1902. [S.l.]: Editorial CSIC, 2004.

SANTOS, B. **Towards a new legal common sense**. London: Butterworth, 2002.

SANTOS, B. Para uma pedagogia do conflito. En: SILVA, L. H. da et al. (Org.). **Novos mapas culturais**: novas perspectivas educacionais. Porto Alegre: Editora Sulina, 1996.

SAQUET, M. **Abordagens e concepções de território**. São Paulo: Expressão Popular, 2007.

SCHNEIDER, S.; MENEZES, M.; GOMES DA SILVA, A; BEZERRA, I (Org). **Sementes e brotos da transição**: inovação, poder e desenvolvimento em áreas rurais do Brasil. Porto Alegre: UFRGS, 2014. (Serie Estudos Rurais).

SHERWOOD, S.; ARCE, A; BERTI, P.; BORJA, R.; OYARZUN, P.; BEKKERING, E. Tackling the New Materialities: Modern Food and Counter-Movements in Ecuador. **Food Policy**, Guildford, v. 41, p. 1-10, 2013.

SHERWOOD, S.; ARCE, A.; PAREDES, M. **Food, agriculture and social change**. The Everyday Vitality of Latin America Wageningen School of Social Sciences, Wageningen University, 2017.

SHERWOOD, S.; ARCE, A.; PAREDES, M. Affective Labor's 'unruly edge': the pagus of Carcelen's Solidarity & Agroecology Fair in Ecuador, **Journal of Rural Studies**, New York, v. 61, p. 302-313, July 2018. Disponible en: <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2018.02.001>. Consulta: 31 mayo 2018.

SCHUTZ, A. **El problema de la realidad social**. Argentina: Amorrortu, 1974.

SCHUTZ, A.; LUCKMANN, T. **Las estructuras del mundo de la vida**. Argentina: Amorrortu, 2003. Primera reimpresión en castellano del original en inglés de 1973.

SILVA, P.; CORTÉS, B.; ARCE, A. Wheat assemblages and the revalorization of culinary and handicraft practice in Bio-Bio, Chile. In: SHERWOOD, S.; ARCE, A.; PAREDES, M. (Ed.). **Food, Agriculture and Social Change**. The Everyday Vitality of Latin America. London: Routledge, 2017. p. 153-168.

SOUZA, M. L. de. O território: sobre espaço e poder, autonomia e desenvolvimento. In: CASTRO, I. E.; GOMES, P. C. da C.; CORRÊA, R. L. (Org.). **Geografia**: conceitos e temas. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1995.

SOUZA, M. L. de. **A prisão e a ágora**. Reflexões sobre a democratização do planejamento e da gestão das cidades. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2006.

TEUBAL, M. Globalización y nueva ruralidad en América Latina. En: GIARRACA, N. (Comp.) **¿Una nueva ruralidad en América Latina?**. Buenos Aires: CLACSO-ASD, 2001.

URIBE, M.; ÁLVAREZ, J. **Raíces del poder regional: el caso antioqueño**. Medellín: Universidad de Antioquia, 1998.

VAN DIJK, G.; van der PLOEG, J. D. Is here anything beyond the modernization? En: van der PLOEG, J. D.; VAN DIJK, G. (Org.). **Beyond modernization**. Assen: Van Gorcum, 1995.

VILLEGAS, Y.; ZULETA, E. **La construcción de la memoria como proceso de transformación simbólica y reconfiguración de la identidad individual y colectiva de las granadinas y granadinos víctimas del conflicto armado en Colombia**. Tesis, Universidad de Antioquia. Medellín, 2011.

WALSH, C.; FERRY, E. Introduction: production, power and place. En: WALSH, C. et al. (Ed.). **The social relations of mexican commodities: power, production and place**. San Diego: Center for U.S.Mexican Studies University of California, 2003. p. 118.

ZULUAGA, C.; QUINTERO, J.; ALMEIDA, J. Disputas por el uso del agua para la generación de energía en el Municipio de Granada (Antioquia), Colombia. **Revista de Extensão e Estudos Rurais- REVER**, Brasil, n. 2, 2018.

ZULUAGA, C.; QUINTERO, J. **Plan Agropecuario del Municipio de Granada**. 2013-2025. Por nuestras tierras de campesino a campesino. [S.I.], 2013.