

7. Cosechar.

En este capítulo expondré el proceso que conlleva cosechar una sementera para autoconsumo y venta. Además de las implicaciones sociales que comporta esta actividad y las diferencias que hay al cosechar diversas semillas agrícolas. Este capítulo está dividido en cuatro partes. La primera parte muestra la cosecha para el “come”, o para el gasto, y la cosecha para vender. En la segunda parte se considera la cosecha para los animales. La tercera parte estudia el trueque de cosechas y de semillas. Y la cuarta parte examina la cosecha para semilla.

Las cosechas de las “duras”, el “recao” y los frutos están condicionados inicialmente por factores naturales que inciden en el crecimiento y posterior éxito de la floración y de la maduración de las sementeras. El desarrollo de cada planta de la sementera, desde su nacimiento hasta su reproducción, se ve amenazada por las plagas, los hielos, los vientos, la pérdida de nutrientes de la tierra, la variación de los rayos solares y las lluvias.

“Para enero ya hay cosecha de todas las papas, menos de Pastusa, pu’ahí pa primeros de enero, pal 15 de enero. La alverja se demora tres meses y medio, pero como ha cambiado tanto la temperatura, ahora por aquí calienta mucho, pues, se está demorando menos que antes que se demoraba más porque calentaba menos. Antes se demoraba cuatro meses pa que hubiera alverja, ahora ya es solo tres. Conjorme se han retirado las montañas, entonces, ahora calienta pu’ahí mucho duro, porque las hemos talado y tumbado pa hacer potreros, por sacar madera.”
(Don Pedro Mora Fernández).

Además los factores económico y social median en la posibilidad de cosechar un cultivo. El factor económico tiene que ver con la fluctuación de los precios del mercado en cuanto a la calidad de la cosecha, de primera o de segunda calidad, que permiten recuperar la inversión inicial, en cuanto a los insumos agrícolas y el pago de mano de obra, necesarios para la preparación de la tierra, siembra, cuidado y cosecha de la sementera. El factor social se entiende como la permanencia del sistema de relaciones de parentesco que es el soporte de la fuerza de trabajo.

Hay que decir que estos factores juegan uno a uno las posibilidades de obtener una buena cosecha y que a través del cúmulo de conocimientos adquiridos desde los "antiguanos" y por el método de observación y de prueba-error en los resultados de las siembras se han venido controlando los factores de riesgo.

Si las cosechas que habían sido destinadas para la venta se dañaron se dejan para el "gasto" o el "come" de la casa, reforzando la idea de no perder lo producido ni el esfuerzo agrícola. Esta misma forma de economizar la producción agrícola se refleja también en la tierra, en donde los abonos orgánicos y químicos usados en la sementera quedan en la tierra para provecho de los próximos cultivos. Así que el sentido de ganancia o pérdida en las cosechas no se mide sólo con el capital, como lo hace la visión occidental de la economía, que compara el valor neto invertido en capital con la ganancia neta obtenida, sino que se tienen en cuenta otras "ganancias" o pérdidas que provienen del medio natural y las relaciones familiares, que permiten hilvanar el conocimiento para sacar una buena cosecha para el autoconsumo familiar, el trueque y la venta.

"Cuando uno no siembra vale y cuando uno siembra si no vale." (Emilio Peña Campos).

"La alverja que teníamos acá le cayó un yielo y nos dañó, pero como somos caprichosos, que entre más perdamos, más bregamos otra vez con la agricultura, a ver si una nos da la devenga." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

El establecimiento y continuidad de ciertas relaciones sociales permiten la fuerza humana de trabajo necesaria para la acción reiterada y constante que requieren las distintas fases de la labor agrícola, desde la preparación de la tierra hasta la cosecha y postcosecha. Relaciones que se expresan a través de diferentes formas de trabajo en la tierra como el "arriendo", el "aumento", el "empeño", la "estancia", la "compañía" o "por ambía", la "fuerza ganada" o "mano prestada", y el "trueque" de semillas" o de cosechas". Donde se establecen pactos de trabajo entre quienes tienen un grado de relación de parentesco o de vecindad.

"Cada cual cultivamos nuestro pedacito, y entonces, queda para cada cual del precio que gastó y recogió. Hoy en día por aquí toca pagar el bueyero pa que rompa la tierra y después la repique. Hay veces dentro de la misma familia nos unimos así o entre vecinos. Nos ganamos las juerzas con la mano de obra. Se cultiva poquito, como por decir en este pedazu que tamus aquí hoy. Eso se van varios obreros pa arreglar la tierrecita. Aquí en este barbecho se piensa sembrar media arroba de papa Pastusa. Lo que se produzca ya es a la ventura, como dicen, porque no se sabe el tiempo. Si en de que haiga tiempesito se recogerá, si el tiempo nos lo permite siquiera unos diez bultos [un bulto son tres arrobas]. Ojalá juera así y que los precios

sean buenos porque los precios han tado un poco bajos. Eso funciona en el caso de que el tiempo y los precios le hagan a la sembrera." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

La porción de semilla de autoconsumo, la que se da como presente a los demás, la que se da como semilla de intercambio y la que se da para la venta, se establece según las necesidades, los excedentes y las relaciones sociales establecidas.

7.1 Cosechar para el "come" o para la venta.

Antiguamente la comida obedecía a una dieta especial y los alimentos se conservaban o se almacenaban de distintas maneras para que no se dañaran.

"En el tiempu di antes, no es como hoy día que, por exemplu, sobran las comidas, esu ya es por "habladías"... Por decir, se hace un almuerzu de arracacha y si a tiempo se ha dado el frijol de Año, la haba seca "despionada"⁸⁹, entonces, se prepara. Esu sobraba toda esa comida, pero no eran sobras que dejaban los obrerus, sino que sobraba de que se cocinaba. Esa comida ya cocinada se lavaba bien lavada y se calentaba con agua y se echaba hasta que no quedara como agria y ahí si echili agua y parta cebolla y cilantro, y eche que daba... Ese era un desayuno de los antiguanos, no es como hoy en día que esu es especialis. Por exemplu que un chocolati y una tortilla de huevus, esu en muchas partis es el desayuno. Un "changüita" poaquí es, si no una sopa, un caldo de papa." (Doña Silenia Manrique Peña).

La mayoría de cosechas de la vereda son para el gasto o para el "come" (pancoger), se calcula una parte que se destinará para el consumo familiar de cada casa, y los excedentes se dejan para la venta en la plaza de mercado o en la vereda, almacenándolos, en el caso de que no sean perecederos. Estas cosechas son aprovechadas de forma total, permitiendo que los nutrientes circulen en una cadena alimenticia tanto para humanos, animales como para el suelo, sin desperdiciar nada. Los cultivos para el come son más pequeños que los destinados para la venta.

"El maiz es pal gastu de las gallinas y ésta es la cantidad de gallinas pal sólo gastu de los huevus y los huevus son pa mi propiu gastu. Aquí casi no se cultiva, sino cuidar las gallinas pal gastu, cuidar los frutales pal gastu, las hortalizas pal gastu, todú pal gastu, porque pa vender unu esu no le recompensa nada, porque los concentradus tan caros, entos, únicamenti pal solu gastu." (Doña Ana Felisa Fernández de Olmos).

Quando un cultivo está pa sacar en una sembrera, las otras matas seguirán creciendo y serán las próximas en sacar. Como una especie de reserva para que haya papa desde la mitad del año pa delante. Aquí en esta sembrera tengo dos cultivos, ya se reemplazaron los cultivos cosechados. Si está de Dios que se goce entonces se vende y se deja un retacito pal gastu." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

⁸⁹ Separar el tallo que une el fruto con el tronco.

Los "toys" de una siembra anterior y las cosechas malogradas, destinadas para la venta, pasan a ser aprovechados inmediatamente para el consumo familiar o animal.

"No se puede decir nada todavía, de si el frijol se va a vender o dejar pal gasto de la casa porque no se puede decir nada. Porque si digo que ese frijol lo voy a vender, si está de Dios que se dé, lo hago; toca esperar el producto. Más antes no se puede decir nada porque no se sabe si va a venir un yielo, Dios no lo permita y me lo destruya. Hasta no ver qué producción hay no se puede hablar." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

No todos los excedentes de los cultivos que han sido destinados para el gasto de la casa se venden, como en el caso del maíz, las rubas, las habias, los nabos, ciertas clases de papas (menos la Pastusa y la Criolla), la yuca y la arracacha. Estos productos casi nunca se venden, quedando un excedente que se almacena para semilla, para el consumo humano o para dárselo a los animales. Los excedentes que se sacan a la plaza de mercado no se venden con mucha fortuna por la alta competitividad ocasionada por la apertura de mercados que beneficia a los productos de Corabastos. Otros cultivos son exclusivos para la venta dentro o fuera de la vereda, como el caso del frijol Bolorojo, la alverja Ojinegra, el lulo, el tomate de árbol, la papa Pastusa, la papa Criolla. Aunque una parte se deja para el gasto de la casa, como ocurre con la papa "riche" o papa de baja calidad.

"Aquí casi todú mundu cultivamus haba. Se siembra por ahí unas dos o tres tazadas, comu son en cada parcelita. Cada cultivador cultivamus pocu, no así en cantidad. La gente siembra la haba comu pal consumu, casi no se saca a la venta, es muy poquita la que se vendi poahí, que salga por ahí unas dos o tres arrobos de cosecha. Entoncís se vende por tazadas, se le vende a un amigu que se le jodió el cultivu. Entos se le va ir vendiendu por ahí a la gente de la vereda. No se cambea, toca la mayoría es comprala porque no se puede cambiar semilla por semilla porque es de la misma. En cambio el maiz si se puede cambialo, se puede una semilla por otra porque ya es semilla de diferente clase." (Don Juan Manrique Peña).

"Se cultiva pa dejar pa la casa y lo que sobre se vende, pero los cultivos no están dando la base porque en el mercado le pagan a uno muy tirau, muy barato. No hay exportación de estos productos a otros laus. Por ejemplo, cultivamos la arracacha, se lleva una carga de comida; muy poco es lo que la compran, muy tirada en precios. Ahora lo otro, cuando se hace una molienda, se hace la miel, la panela, son productos que no han dado la base pa sacar algo porque son muy baratos. No se le saca siquiera los gastos. De haba no se siembra sino por ahí unas seis libras y vecis que se logra se puede decir que se recoge una arroba y media porque como se coge en mazorca para consumo de la misma casa. Entonces no sobra mucho para dejar secar. Para

semilla, entonces, no se intercambia la semilla, vuelta y se compra. La semilla la vendo o vuelta y se cambea, se compra en el pueblo." (Don Laureano Gamba Franco).

"Maíz no vendo, así coja hartísimo maíz. Ese es pal gasto y las gallinas. Por ejemplu, ese corte de maíz este año se va a recoger pa guardarlo allí en el zarzo y se le va echandu a las gallinas el más malucu y del resto pal pan. Como ese sí es maíz duru todú, maíz Blanco de Harina." (Don Pedro Mora Fernández).

"El maíz que se recoge seco se usa pa hacer harina pal amasijo. Otro tanto "chure" [en mazorca] para hacer envueltos y otro tanto guardé pa semilla. Don Pedro Mora Fernández me había dado semilla de maíz Blanco Duro a cambio de devolverle cuando diera semilla este cultivo." (Jorge Manrique Peña).

La forma de cosecha del maíz sigue un orden particular con algunas variaciones. En una de ellas primero se corta la base de cada maíz de dos surcos siguiendo una ruta en forma de zigzag, continuando en los otros dos surcos hasta terminar. Las cañas se van dejando amontonadas a un lado de cada surco y luego son llevadas a una esquina de la parcela, donde son descocadas (ver Figura No. 75). Es decir, se arranca el maíz seco y se deja caer rítmicamente al suelo mientras se saca la caña del área de la labranza para que las vacas se la coman; otros pican la tierra y esparcen la caña en el área del rastrojo para que abone la tierra. Al terminar de despencar los maíces se acomodan en forma cruzada en un costal para que quepa el mayor número de maíces. Finalmente se sacude el costal contra el suelo para que los maíces se acomoden.

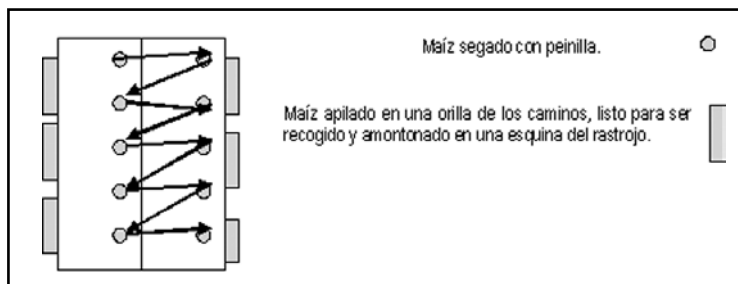


Figura No. 75. Ruta para segar el maíz de un camino.

"El maíz Amarillo Duru se crece bastante, pu'ahí a veces pa hacer el pan se utiliza. Yo acostumbro a no segar el maíz por la mitad [partir por la mitad] pa cosecharlo. Muchas personas lo sesgan por sacarlo de la sementera y lo dejan pudrir a un lau. Yo no hago así, yo lo voy partiendo por trozus que se van regando por toda la sementera y eso abona la tierra. Sólo donde haya sementera pequeña no se puede hacer eso, como decir la alverja que se sembró justo pa cuando ya haya pasado el corte de maíz, porque se puede dañar por los bordes filudos de la caña partida en trozus." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"Después de paliarlo ya se deja por ahí hasta que de producto. Cuando ya madura se coge el maíz en mazorca, vecis para el consumo de la casa un poquito, vecis si sobra, pues, se vendí también un poquito así en mazorca. Si no se deja secar en el zarzo y este maíz se puede intercambiar con otra clase para que vuelta y dé. De maíz se siembra por ahí una media arroba en estos cultivos. Se siembra poco por no dar la base, se siembra en distintos retacitus. En partes se siembran por ahí unas dos tazadas. En los otros retazus ya se siembra por ahí una tazada y ahí se va haciendo los cultivos en parte y parte. Vecis cuando se logra el maíz se recoge unas cinco arrobas. Vecis también se daña el cultivo, no se recoge igual." (Don Laureano Gamba Franco).

El maíz que se cosecha en "mazorca" ("chure" o verde) se muele en molinos de hierro colado para volverla masa para hacer los amasijos como envueltos, arepas, sopas y mazamoras. Antiguamente se usaban las piedras de moler para el mismo efecto. La gente más antigua dice que una arepa molida en piedra de moler sabía mejor que la que se saca de un molino de hierro colado. La clase de maíz que se prefiere para hacer las anteriores preparaciones son el maíz Blanco de Harina, el maíz Blanco Duro o Blandito, el maíz Blanco Arroz, el maíz Blanco Pajarito y el maíz Chiratá. Antiguamente se compraba en la plaza de mercado el maíz Blanco para los amasijos porque no se daba en las tierras frías, pero como ahora el clima se ha calentado un poco, entonces, permite su siembra.

"En clima templado acostumbro a sembrar maíz Blancu y Chiratá. Claru que tiene más salida, comu decir para el mercado el Blancu que el Chiratá." (Don Víctor Franco Samudio).

"...lita [abuelita] venga a ver si está quedando la masa muy cuchuca⁹⁰ porque el molino estaba muy apretado." (Reina Isabel Vallejo Manrique).

Cuando el maíz se va a cosechar seco, se dice que se va a "achilar"⁹¹. Hay que saber cuándo se debe cosechar el maíz en este estado. Los maíces secos se recojen y se apilan a campo abierto para que el sol de verano los seque más, después algunos maíces se dejan con coca, otros se "descocan" abriendo en dos partes la coca y se les quita el cabello de la cabeza, y otros se desgranán y se recolectan en costales o lonas separados, antes de guardarlos en el zarzo para que el calor generado allí los termine de secar. En este lugar se aprovecha el calor que la teja recibe del sol y el generado por el fogón de la cocina para el proceso de secado de cualquier semilla de "dura" o de "recao". Además de que la ceniza que sale del fogón se incorpora a todo lo que esté en el zarzo protegiendo los productos contra el ataque de insectos como el gorgojo y las cucarachas.

⁹⁰ Melcochuda y blanda.

⁹¹ Apilar en un Chile o costal.

Cuando ha pasado un tiempo prudente (dos meses aproximadamente) y se han secado completamente los maíces, ocasionalmente, se van bajando ciertas cantidades del zarzo y se escoge la utilidad que se les va a dar. Una porción de estos se destina para semilla del próximo cultivo, otra porción se deja para el consumo de las gallinas y una porción más grande se manda moler en los molinos del pueblo para formar la harina usada para hacer el pan de maíz semanal en cada casa, y también para hacer masato, mazamorra y chicha para las fiestas patronales o celebraciones familiares. El maíz seco también se “*pela*” con lejía para hacer la llamada arepa de maíz pelado, mute, envueltos y la mazamorra. El maíz Chirató o Amarillo Duro seco se utiliza generalmente para hacer la chicha, algunos amasijos, mazamoras o para darle de comer a las gallinas.

“Se escoge el mejor maíz pal amasijo y pa la semilla. Si sobra se vende, pero la mayoría es pal gasto, pa hacer el pan. El que salga de segunda [o de menor calidad] es pa los animales.” (Benedicto Gamba Cabezas).

“...como pa las gallinas la mayoría toca comprar el maíz. Pu’aquí la mayoría de gente trabajan pu’ahí pa comer. Entoncis pa las gallinas toca es compradu.” (Doña Carmen Parra Bernal).

El maíz se desgrana con las manos, a veces restregando una tuza contra cada maíz para desprenderle los granos, los cuales se clasifican en tres: los granos sanos y de mayor tamaño se dejan para semilla, los granos sanos y de tamaño mediano y pequeño se dejan para el amasijo y los pollos, y los granos dañados se dejan también para los pollos. Nada en los cultivos es un desperdicio, todo tiene un fin y un sentido, como las cocas y tuzas que sobran de desgranar el maíz se depositan en un costal para sacarlas a los barbechos cercanos y esparcirlas en las orillas como abono. Algunas veces cuando se cosecha el maíz se acostumbra a encontrar una que otra “*maiza*”.

“Entre el maíz hay “maizas”, que se forman dos maicitus en uno solu, como esta maiza. Eso sale muy de raito [raro] en tal cual sementera. Eso significa casi dos o tres maices en uno solu [pegados por la tuza], pero entos, la llaman maizas. La mazorca que no grana se va en coca y no echa nada.” (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

El **garbanzo** se cosecha en “*mazorca*” (verde) para el “*come*”, para regalar como presente a los vecinos, familiares o compadres, y otra parte para la venta. También se deja secar en la mata para luego guardarla como semilla y para la venta. Al cosecharlo se desprenden las vainas de los “*tamos*” o gajos y se guardan en lonas o costales en los zarzos de las casas, conservando la “*cacota*” o cáscara, lo que no ocurre con los otros granos como el frijol y la alverja que se pueden guardar desgranados en lonas hasta la próxima cosecha.

"El garbanzu se puedi guardar en *atadus*, en *tamu*, peru para javorecelu del daño del ratón toca *espenca*lu y *guardalu* en un *chili* [costal]. En un costal de echar el *recao*, o grano llamamus, y ahí si puallá *colgalu* bien a lo alto [del techo, para que se termine de secar]. Y así se javorece hartu porque los ratonis no le dejan a unu ná pa seguir *cultivandu*. Si se guarda en *mazorca* [o verde] no, porque entos, se *jumea*⁹² y no sirvi pa *guelta* y sembrar. El garbanzu si puedi *dejalu* ahí en cáscara *depositau* hasta el tiempo que unu lo necesite pa *sembralu*, pero no se puede guardar en *mazorca* o en grano porque se *desvaneci*, ya no naci. El garbanzu ya lleva *otru modu* de guardar la semilla. No es comu la *alverja* ya, al *guardalu* *trillau* se *desvaneci* ya no naci con *juerza*, o no naci. Entos para eso es que toca *llevali* la idea. Orita después de que termine de *despencarlo* ya lo *cuelgu* puallá en las vigas de la casa, que *quedi* el costal *depositadu* pa que no le de el *vientu*. Con una *manila* se *cuelga* el costal y ahí *llevali* un *cuidau* a ver si los ratonis no *llegan* a *echarse* el costal. Cuando ya lo necesite es cuando ya lo *deshojo* pa sacar la *pepa* pa sembrar. Lo *deshojo* o le *quito* lo que llaman la *cacota*, *ballisco* o *junche*, o lo *trillo* con un *palo*. Se pone el *chilau* [costal] al *piso* y se le pone una *carpa* debajo y se le da *palo* pa que *desgrane*, *suelte* el grano, y ahí si se le *hace* la *escogía* a la cáscara y sale la *pepa* pa la *siembra*." (Don Juan de Jesús Vera Manrique).

El frijöl se cosecha cuando está seco y en "mazorca" o en "bichuela" (verde). En el caso del frijöl Bolorojo, se aprovecha mejor comercialmente cuando está seco para venderlo en la plaza porque goza de un amplio mercado. Las demás clases de frijoles, como Cargamanto, Agrario, Pereira, Fundano, de Mata o de Árbol se cosechan en su mayoría en "mazorca" o verdes, despencando las "bichuelas" ("habichuelas" o vainas) de cada mata o arrancándolas de raíz ("tamo") para llevarlas a la casa. El excedente es organizado en atados o se desgrana para llevarlos a vender a la plaza, los días de mercado o dentro de la vereda por encargo, o se lleva como presente a los compadres, vecinos o familiares más cercanos.

"...orita está *calentandu* más duru. Ahorita es el *propio veranu*, ya estu dentru de unos 15 o 20 días, ya unu ve las primeras *bichuelas* o *vainas* del *frijul*, ya está *seco*." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

La papa Pastusa que entró a la vereda en los años 40's a 50's fue muy comercial en sus inicios, y empezó a ocupar un puesto importante en el mercado de pequeños pueblos como Garagoa, pero debido a la aparición de las plagas en los años 70's que la empezaron a afectar y al amplio mercado que se desarrolló en las tierras altas del "Reino" (alto Valle de Tenza) y de la Sabana, disminuyeron el potencial de producción comercial de las veredas de los pueblos del medio Valle de Tenza y ahora se vende casi siempre dentro de la misma vereda o se deja para el consumo diario de cada familia.

⁹² Color negro o pardo que toman los granos cuando se dañan.

"Peru de verdá en estu daba mucha papa, muchu aguacate y todú. Cuandu yo llegué pu' aquí en el setenta unu [1971] nada, nada [disminuyó]; peru esu tocaba sembrar bien paliau... El jinadu Juan Valleju esu si era delicau si se dañaba la mata, si no utilizaban la mano pa desyerbarla. Crió a los hijus cuandu pu' ahí a vecis había el guevitu y sino pu' ahí con guisitu de cuajada." (Don Gustavo Vallejo Alfonso).

Cuando llega la cosecha de papa se realiza un convite llamando a los socios (en el caso de una *"compañía"* o *"por ambía"*), vecinos, familiares o compadres para que participen y ayuden a sacarla. En todos los casos no sucede lo mismo, eso depende del tamaño de la cosecha, si es pequeña simplemente bastará con que los miembros de la familia o un vecino se reúnan para ayudar a cosecharla, si es grande la cosecha necesitará de más ayuda. Cuando se hace la cosecha se busca que el día *"pinte"* soleado y que alcance el día para recogerla totalmente. Cada persona o en grupos toman diferentes caminos para cosechar. Si es en grupo, una persona, generalmente un hombre, va sacando las papas de la tierra con la pala, buscando por donde va el *"corte"* o raíz de la papa para escarbar la tierra. Se tanea primero con la mano o con la pala, cuidando de no cortarlas hasta sacar la totalidad de las papas de cada planta. Mientras tanto los otros (las mujeres y los niños participan más en esta parte que los hombres) van a ras de tierra escarbando con las manos y las van recogiendo en baldes, *"líchigas"*, costales o lonas, que luego son llevados hasta la casa y las papas son depositadas en alguna esquina o corredor dispuesto para amontonarlas. Allí se seleccionará la papa gruesa, pareja (de tamaño intermedio) o *"riche"* (pequeña), mientras llega la gente de la misma vereda y de las circunvecinas a comprarlas.

La labor de cosecha se torna festiva cuando la presencia de ciertos elementos como la música ranchera y el guarapo prenden los ánimos haciendo que la gente se relaje. Se celebra que haya sido buena gracias a la labor de cuidado del cultivo, que se mide por la cantidad y calidad del producto cosechado, valoración que queda a cargo de los participantes. Entonces se permite la chanza y se hacen públicos los defectos y cualidades personales, los sucesos cotidianos, las fallas humanas, como también la comparación de lo cosechado con respecto a las cosechas de cada uno y la de los demás. Por lo tanto, se afianzan las relaciones sociales del dueño de la cosecha con los participantes con quienes también se comparte lo cosechado, invitándolos a degustar la papa en el almuerzo, en donde se comprueba la calidad de la papa. Entrada la tarde los hombres se reúnen y siguen tomando guarapo o chicha al son de la música y del fermento del maíz. En el caso de que sea una *"compañía"* o *"por ambía"* se reparte la cosecha por caminos intercalados o en cantidades iguales para cada uno.

"Esta es una por ambía de papa y maíz con la señora Matilde. Ella ya sacó su parti, eran de a cinco caminus de papa pa cada unu y de a diez caminus de maíz pa cada unu." (Don Otoniel Franco Cabezas).

No todas las clases de papas que hay en la vereda se siembran en igual cantidad y no todas gozan de una preferencia comercial, en casos excepcionales se sacan a vender cuando las cosechas exceden la capacidad de autoconsumo (más de una carga de sembradura). La papa Pastusa y la papa Criolla se siembran más porque se las prefiere para el consumo y venta dentro de la vereda, y otro tanto en la plaza de mercado del pueblo. Aún así la papa Pastusa se vende más porque su sabor es más apetecido. Mientras que la papa Pepina, Pancría, Alcarroza, Holandesa, Monserrate, Londre Colorada, Londre Blanca, Quina e Icahuila, no se siembran en demasía por no tener esa misma preferencia. La gente las siembra para no dejar agotar la semilla y porque tienen un gusto particular por su consumo. Además estas últimas les resulta más barato sembrarlas porque no las ataca tanto la plaga ni el hiello, como si sucede con la Pastusa y la Criolla. La relación que hay entre la cantidad de papa Pastusa sembrada y la cantidad cosechada es otro aspecto que deja ver la mayor rentabilidad que deja el cultivo frente a otras clases de papas. Aunque sea más atacada por las plagas sale bien librada por el uso constante de insecticidas. En la Tabla No. 29 se puede observar que el producto que más vendió la familia Mora Ávila al interior de la vereda en Año Grande en el 2001 fue la papa Pastusa y la papa Criolla.

"Aquí en la nueva sementera tengo sembrado papa Pastusa Roldá y en la sementera vieja tengo sembrada papa Icahuila. La gente prefiere sembrar más la papa Pastusa que la Icahuila porque si se ofrece hacer una papa salada entonces ella jlorece⁹³ mejor, mientras que lo que es una papa Icahuila es una papa que es como chuyonona, entonces, esa no jlorece, no da gusto como la papa Pastusa, de esa papa quien la apetece es Carulla porque es especial para papa jrita de talego. La papa Icahuila llega y se desata por lo blandita, claro que es buena pa comer. La gente por acá semos mucho exigentes, que si se hace un almuerzo y no jlorece, entonces, es que no está buena la papa." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"El tiempo pa recoger las papas Pastusas es cuando esté calentando porque lloviendo se empantana la tierra. Ya lleva cinco meses de sembrada. Ahora la estoy cosechando. El verano no la avanzó mucho. Yo pa mi no se me hizo mucho verano. Yo no le puse agua aquí a la papa porque el verano no la cogió mucho. Esta papa si sale buena la dejo pa la venta. Si está bueno el precio, si no, entos la dejo pal "come", pal gasto no más. En mis otros cultivos fue la belleza de papa Pastusa y maíz. Eso fue para el "come" no más, para vender no sale, sino para comer. Yo he sembrado como dos arrobos de papa Pastusa y hoy voy a recoger como dos cargas de esa papa." (Don José Guillermo Peña Manrique).

⁹³ Cáscara que se abre o se florea cuando se cocina con sal y agua, signo de que es buena papa, debido a que fue cosechada a tiempo, está lo suficientemente madura.

Producto	Cantidad sembrada o Sembradura	Cosecha
Maíz.	Una tazada.	Indeterminado. No se vendió.
Ruba	Una arropa.	Dos bultos. No se vendió.
Hibia	Media arropa.	Un bulto. No se vendió.
Papa Pastusa	Un Bulto**	15 bultos. Se vendieron diez bultos a \$20.000* y se dejaron cinco bultos para el gasto y para semilla.
Papa Criolla	Media arropa.	Un bulto. Se vendieron tres arrobas, a \$6.000 cada una y dos arrobas para consumo propio y para semilla.

* Precio de Úmbita (Boy.).

** Una carga son dos bultos, y un bulto son cinco arrobas.

Tabla No. 29. Cosechas de la familia Mora Ávila.

"Para cosechar papa se saca, se junta y se come. Cuando llega la época de que maduró la papa, si se gozó el cultivo, entonces, ya es pa sacarla. La señal de que ya maduró es porque se amarilla la planta, y entonces, ya seca el palo, claro que en tiempo de invierno, entonces, en partes toca rozarlas porque por la humedad no seca, no amarilla. En verano, entonces, si amarilla y seca el palo, ahí si hasta que quede el sólo palizal.

Por aquí no se ha hecho el experimento de sembrar en harta cantidad la papa, pues se sembró aquí para abajo, pero entonces, no le hicimos conclusión cuánta papa se sacó. O sea, que por acá no da en harta cantidad, pues, de una carga se pueden sacar cinco cargas. No es como por allá en la Sabana, en Cundinamarca; o al lado de Úmbita, en Boyacá [municipio], por allá una carga de semilla de sembradura sacan 50 cargas." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"Por acá la que se utiliza y más tiene salida es la Pastusa y la Criolla. Por ejemplo, la Quina, por ahí para consumu sí, pero para vender no, no tieni salida como la Pastusa, ya la Quina es muchu más barata el preciu, ya todú mundu no la consumi, entonces, por esu no se cultiva. Ahora ya poconón cultivo la papa, como la arracacha, porque no da la base, sólo llevo una carga de papa que vale \$12.000. Un "chile" tiene cuatro arrobas largas. Primero se llevaban en mochilas la carga, costaba cualquier \$15.000 o \$20.000, hasta \$50.000, dos años para acá se remolió todo. Los abonos se pusieron caros y los insecticidas también." (Don Crisanto Vera Manrique).

En la vereda, la sementera de papa Criolla no se cosecha toda al mismo tiempo, sino que se va sacando poco a poco para el gasto de la casa. Aunque también se comercializa más en la misma vereda que en el pueblo, a excepción de algunas familias que llevan a vender en pequeñas cantidades a las contratas o al mercado del pueblo los días jueves. A principios del mes de mayo se hace evidente la señal de que la papa está madura. Se sacan de la tierra y se limpian, se despencan y se recogen en un recipiente plástico.

"Salió muy linda la papa Criolla, benditu Dios, porque con ser que en este veranu y eso es mucha hermosura, engruesó y porque en este tiempu no engruesa la papa,

lo que jamás pensábamos. Esta es la más chiquitica, porque la gruesa ya tá toda escogida. Esta chiquita es la que dejamos pu'ahí, pal jritu, se jrita con aceite calienticu y se deja dorar bien, pa que quede como chicharroncito." (Don Pedro Mora Fernández).

En general la papa se vende más dentro de las veredas que en el pueblo porque la gente prefiere comprarles a sus vecinos o familiares en razón de que son más sensatos a la hora de escoger la calidad y cantidad. Eso no sucede en la plaza de mercado donde la mitad de la papa puede salir dañada y menos de la cantidad vendida. La **papa pareja** es la papa que la gente escoge para comprar, mientras que la papa "**riche**" se deja para el "**come**" o gasto de la casa. La papa escogida para vender se empaca en costales medidos por bultos que las contratas encargan fuera o dentro de la vereda. Las personas de escasos recursos prefieren comprar por cuartos o arrobas el producto.

En el mes de marzo se cosecha la **caña de azúcar**, si es una "**por ambía**" se reparte en partes iguales para cada socio. Las personas que no poseen tierras en clima cálido establecen "**por ambías**" con otros que si las tengan para poder acceder al cultivo, porque se dice que la caña de este clima es de mejor sabor. Primero se corta cada caña en el pie y se transportan en caballos hasta el trapiche de hierro o de piedra más cercano, donde será molida y cocinada para sacar la miel. Es necesario tener un "**corte**" de caña para sacar la miel que endulza el guarapo diario en cada casa. Aunque la caña se da mejor en tierra caliente, en la "**Vega**", la gente que tiene su sitio de vivienda en clima templado o frío siembra algunos cortes de caña, especialmente la caña San Antoniana, que se adapta muy bien a ese clima.

7.2 Cosechar para los animales.

A pesar de que en los almacenes agrícolas hay concentrados específicos para el "**levante**" de los animales de cría, no se tiene preferencia sobre estos insumos por su alto valor en el mercado y porque se considera que los animales también pueden comer excedentes de ciertos cultivos como la arracacha, la caña de azúcar, la calabaza, nabos, hibus, rubas, etc. Muchas veces cuando se pasan de recoger ciertos cultivos y no son aptos para consumo humano, se dejan para el consumo de los animales. Los desechos de las cosechas de algunas sementeras también son suministrados a los animales como es el caso de la caña de maíz seca que se le da a las vacas, el "**raspejo**" o raspadura de la yuca, la papa, la arracacha, la batata, los nabos, las hibus y las rubas que se les da a los cerdos y las gallinas (ver Tabla No. 30). El maíz Mesuno que se da en clima cálido se compra en el pueblo para darle a las gallinas cuando no hay de la cosecha propia.

"Hay que quitale la tierra a la arracacha, arreglala pa llevala, pal ganadu. Como esta arracacha ya tiene como dos años de sembrada, se enchiqueró y se me pasó

de recoger por eso se les da a los animales. La caña es usada pal guarapitu, pa mascar y pa los cerdos y las gallinas; les ayuda a mantenerse." (Don Nepomuceno Cabezas Cuesta).

"...de por aquí arriba han llevado [calabaza]. Por ahí las regalo a la gente. Eso es pa echarles a los marranos y al ganado. En el pueblo las venden, por aquí no las comemos aunque haya de sobra. No la vendemos, se la damos a los marranos o la regalamos [porque no tiene un aceptable valor comercial que interese a los cultivadores para pagar el transporte de la vereda al pueblo]." (Don Pedro Mora Fernández).

ANIMAL	CULTIVO	DESPERDICIO
Ganado.	Pasto imperial, arracacha, caña de azúcar, calabaza.	Caña de maíz, vástago de plátano, bejuco de la alverja, peladura de papa, yuca, arracacha, plátano, calabaza.
Caballar.	Pasto imperial, caña de azúcar.	Peladura o raspejo que sale de los tubérculos.
Cerdos.	Arracacha, caña de azúcar, calabaza, hibus, rubas o nabos.	Lavaza de la cocina y suero.
Gallinas.	Maíz y cualquier grano que se dañe, como frijol Bolorojo, alverja, haba, se les cocina y se les da de comer. Caña de azúcar.	Raspejo de comida (" <i>duras</i> ") de papa, arracacha, yuca, etc.
Perros.	Sobrante de las comidas.	Suero.
Conejos.	Pasto imperial, huerta.	Raspejos de " <i>duras</i> ".
Ovejos.	Pasto imperial.	

Tabla No. 30.

7.3 El trueque de cosechas y de semillas.

El trueque de cosechas y semillas se efectúa entre vecinos o familiares, ahijados y padrinos o entre compadres, para fortalecer las relaciones sociales existentes en la misma vereda o en otras veredas, como manifestación de un favor recibido o por reconocimiento de la relación establecida, de su bondad o servicio. La reciprocidad, como respuesta al ofrecimiento hecho, también se extiende a beneficiar o ser solidario con la gente que menos tiene.

"Esi suero también lo regalu pal que no tieni, pa los animalitus, perrus, marranus."
(Doña Carmen Parra Bernal).

Otras formas de intercambio de cosechas se suceden entre gente que tiene tierras en clima frío y su opuesto, tierra caliente o templada. Este comportamiento obedece a la necesidad de complementar los alimentos que no se dan en uno u otro clima. Este caso se puede observar en el intercambio de arracacha de clima frío por la yuca de clima cálido, o del maíz que se da en diferentes climas.

No sólo se intercambian semillas o cosechas sino también servicios como la "*mano prestada*" o "*fuerza ganada*" para hacer las labores agrícolas. Algunos bienes menos

suntuosos, como las flores de jardín se intercambian entre las mujeres de los distintos hogares que se interesan por complementar con especies florales nuevas.

La gente que vive en distintas alturas, generalmente intercambia semillas de maíz para la siembra, pero también para hacer los amasijos. Hay algunas personas que obtienen mejores cosechas que los demás, y es a ellos a quienes los demás acuden con mayor prestancia para que les intercambien semilla de maíz, o por otras clases de semillas. La gente que puede sembrar el maíz Chiratá y el maíz Blanco en distintos pisos climáticos, intercambian cosechas por la misma o diferente clase de maíz cada año, si las cosechas salen bien, de lo contrario se consigue nueva semilla. La gente intercambia la misma cantidad de maíz (una o dos tazadas) de la misma especie y dentro de un rango de altura determinado: de similar altura si se intercambia de tierras lejanas, o de diferente altura si se intercambia de tierras cercanas. Por ejemplo, se intercambia maíz Chiratá de un clima medianamente templado a otro medianamente frío en tierras cercanas, o viceversa, o de un clima similar (frío o templado) en tierras lejanas, como sucede con el intercambio de maíz entre tierras de Pachavita y Garagoa. Esta distinción de alturas busca evitar que el maíz se “*acclimate*” y sea afectado por permanecer mucho tiempo en un mismo lugar. La gente trata de obtener cosechas en varios pisos térmicos, ya sea en tierras propias, estancias o por ambías. Antiguamente en la vereda Resguardo Mochilero se sembraba bastante maíz traído de Pachavita, pero posteriormente se empezó a comprar. Se dice que la gente de allí sabe mucho del cultivo del maíz y rota los cultivos de un clima a otro, lo que no deja que se aclimate. Los “*antiguanos*” tenían más conocimiento de la práctica de cambiar el maíz por nueva semilla cuando se desmejoraban sus características, pero ahora las nuevas generaciones no prestan atención al conocimiento. Cada dos o cuatro años aproximadamente se cambia la semilla para evitar que se aclimate y se prefiere en lo posible que sea de alturas similares y de distancias más o menos lejanas, de un municipio a otro.

“Esta tierra fría [parte superior de Resguardo Mochilero] sirve pa toda clase de sementera, papa, arracacha, maíz, es tierra paramosa, porque es que el maíz Blanco Chiquitu es de tierra paramosa. El maíz se cambia por maíz bueno también, le dan a uno dos o tres tazadas de maíz Chiratá y uno lleva dos o tres tazadas de maíz Blanco, escogidu, saníticu pa cambiar, como pa semilla; también pa moler, pa molidu del pan, así es por aquí. El maíz grande se esgrana y se intercambia con la demás gente cuando son siembras de maíz. Por aquí el maíz es cambiao, se mira que en alguna parte se dio un corte de maíz muy lindo, entonces, la gente no lo vende sino que lo cambia. Si uno quiere unas tres o cuatro tazadas de maíz, pues desgrana uno también maíz lindo y se lleva a cambiar, se cambia maíz por mismo maíz, la misma cantidad, se vale uno de algún amigo. Por aquí todos los años viene gente a que les cambie maíz.”

La gente de arriba intercambia maíz pa sembrar con los de abajo. Por ejemplo, don Aurelio viene de allá arriba a intercambiar maíz Chiratá por una tazada del maíz

que yo tenga, maíz de los Perros o Pajarito, maíz Blanco. Aquí casi todo el mundo viene a que le cambien semilla de maíz porque se da lindo, son semillas que ellos no tienen. Aquí han venido a cambiar desde hace tiempo don Moisés Torres, don Aurelio Vallejo, don Plinio Ávila, don José Torres. Esta clase de maíz que tengo acá en la sementera es maíz Arroz, pu'allá lo conseguimos de una vereda de San Antonio, por el lado de Miraflores. El que está en la otra sementera, al frente, es maíz Blanco de Harina, ese lo conseguimos de una vereda al lado de Pachavita. De por allá se encarga la semilla, por allá cada cuatro años se cambia la semilla. Hay muchas personas por el lado de Pachavita que cultivan maíz y a cualquier persona se le encarga una arroba o se unen entre varios y se compra una arroba, y ya se metían cuatro y pagaban de a cuarto de maíz cada uno, como aquí no se siembra tanto, eso alcanza pa todos. El maíz Blanco sólo se da de mi casa pa bajo hasta el pueblo. Mientras que el maíz Chiratá se da de mi casa pa'riba [llegando al páramo a una altura de los 2.200 m.s.n.m.]. El maíz Amarillo Duro es el mismo Chiratá, estos, ese es sólo del páramo. El maíz Blanco es de dos clases: maíz Blanco Blandito, que es el que se da de mi casa hasta el pueblo, y el maíz Blanco Duro que se da de Garagoa pa bajo. Aquí voy a sembrar maíz Blanco Chiquito de Harina, o sea, maíz Pachavitanu que sembramos pu'aquí, lo llaman Blancu Chiquito, es traidu pu'allá de la Pachavita. Se consigui la semilla cuando se quera cambiar, con esos maíces se hace mazamorra de dulce o de sal, pan, almojábanas, menos chicha.

El jinadu mi padri era el que pu'allá tenía conocencia y pu'ahí cada dos años cambiaba la semilla de maíz, la encargaba de Pachavita, peru después de que murió, ahí pa'cá ni más hemus cambiau la semilla de maíz pu'allá. Por esu es que ahora crecí tantu porque ya se aclimata y crecí muchu. Cuando se aclimata una semilla es que 'crecí' 'muchu' ya de caña, 'entos', poco engruesa de 'maíz', 'entos', el 'vientu' lo tumbra 'muchu'. De pronto los de Pachavita cambian su semilla con otros, o pu'allá 'tienen' mejor 'conocencia' o lo cambian de otra vereda, de puallá 'mismu'. 'Comu' pu'allá en Pachavita hay 'muchu' páramo y muy buena tierra, tierras muy buenas. La mayoría de gente se iba a traer su maíz de Pachavita, o sino, se encargaba con una sola persona y se compraba una arroba; se traía solo maíz Blanco Pequeño. El maíz Blanco Grande es de puallá pal lado de las vegas, en lo más caliente. En Pachavita pa la agricultura, pa pastus es muy buena la tierra." (Don Pedro Mora Fernández).

"La mayoría de por acá le tocaba conseguir comprau el maíz de Pachavita, del maíz Blancu de Harina. Aquí cultivaban muchu maíz, peru de aquí tocaba ir pu'allá, esu era maíz Pachavitanu. Allá es casi más altu que aquí. Desde que me conozcu yo, ha dichu la gentí así que traen el maíz de Pachavita. Comu decir llevar un maíz de por aquí [Resguardo Mochilero] y sembralu en la Arada [Bancos de Arada], ya no se da. Ese maíz en la Arada ya entoncis cogi y se crecí demasiadu, se va en viciu y no echa ná. Lo mismu, traer el maíz de allá pa'cá y sembralu acá, tampoco, se crecí muchu y no echa nada. En Bancos de Páramo se realizaba una sembrazón de maíz muy grande antiguamente. El maíz se empieza a cultivar primeru en los páramos en

las medias de marzu, como en estu que es más bien jrío, porque ya pa La Vega no se puede sembrar sino hasta en abril. En el páramu se recoge hasta el añu. Se siembra en marzu y se llega enero y todavía está el maíz apenas en mazorca. En La Vega a los ochu mesis ya hay maíz seco, es más presto el maíz. Mientras que en el páramu se da más tardedoncitu, pero si se logra." (Don Manuel Campos Manrique).

"Cuando cultivo maíz hay veces lo intercambio para semilla, donde los vecinos, donde se vea que hubo un corte bueno y no se yieló. Entonces le ruega uno a la gente que le cambie semilla y nace semilla de maíz más bueno. Yo he hecho eso con un señor Alirio Rivera de la vereda de Bancos de Arada, cambio maíz Blanco Pequeño." (Jorge Manrique Peña).

"Yo no sé ese maíz de dónde lo consigue tous los años mi esposo. Él no siembra el maíz, comu decir, del añu pasau, esti añu no guelvi a sembrar esi, no. Él tous los años cambia la semilla, de pu'allá dí onde los vecinos lo consigue, o sea, lo cambia de un vecinu a otro, peru de lejítus. El maíz [de diferente clase] de tierra calienti a tierra fría no pega." (Doña Elena Ávila Villamil).

"Siempre he tenido esta semilla de Chiratá desde antiguo, desde mis padres. Pu'ahí la he cambiao con mis hermanos cuando se me ha dañado, pero es de la misma clase. El maíz se cambia cuando se yela o se gorgojea. Aquí se ha hecho el intento de sembrar maíz Blanco. Ese bota coca pero no echa grano. Los que pueden tener maíz Blanco lo cambian por el Chiratá cada año [cosecha]. Por la parte fría se siembra de febrero a marzo y todavía en marzo del otro año no hay mazorca. Ese maíz lo muelen y preparan el pan." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"Cada año se va cambiando la semilla, así sea de la misma clase pero se va consiguiendo de otra parte, porque dicen que menos da la misma semilla que se tiene al sembrarla en el mismo barbecho. En esta sementera sembré una tazada de maíz." (Don José Morales Suárez).

Pero el maíz no es el único grano que se intercambia para semilla, en menor cantidad y frecuencia sucede con el frijol Bolorojo, el haba Sultana y la alverja Ojinegra, que generalmente se consiguen en la misma vereda. También se acostumbra a cambiar cosechas de papa que la gente consume o deja tallar para la semilla.

"Estas son todas Criollas sino que que tienin varius nombris pero todas son Criollas, ella es Amarilla o Yema de Huevo, Alcarroza, Quina, Monserrate, Pepina, Pancría, Londre Blanca y Colorada. Yo conseguí todas estas semillas pu'ahí donde tenían y yo les decía que me vendieran pu'ahí un poquitu y me la vendían y otras veces como unu no es miserable, cuando unu tiene papa, pues, le lleva la parte de papa a los amigus y ellus cuando tienen su corte de papa, entonces, le llevan a unu. Entonces, ve de otra semilla y entonces, guarda unas papas de ellas y las deja tallar y las siembra, y así es como se asemilla unu. Pu'ahí a los dos mesis ya echa a tallar cualquier papa de ellas." (Don Puna Cabezas Cuesta).

7.4 Cosechar para semilla.

La parte de la cosecha que se destina para semilla de los próximos cultivos se almacena en zarzos donde se dejan secar. Cuando llega la hora de la siembra se escoge para semilla el mejor grano o comida, vigilando que tenga ciertas características que la hace apta para una mejor cosecha. El zarzo al igual que los cuartos oscuros permite que la semilla no se dañe en su espera de la próxima siembra, debido a que el calor allí encerrado hace evaporar el agua que contiene las semillas. Es importante que estos cuartos no sean húmedos y ojalá sean contiguos a la cocina para que el calor de la estufa de leña las seque.

El estricto control de calidad al que se someten los granos que son escogidos para semilla sigue ciertos criterios. El principal criterio de calidad de cualquier semilla de grano para la siembra es que ésta debe ser gruesa y no debe estar picada por insectos. Los maíces que tengan los granos más uniformes y más sanos se escogen y se apartan a un lado. Luego se desgrana la parte central de cada maíz, desechando los granos de las puntas superior e inferior del mismo. El maíz que se escoge se debe observar atentamente porque aquel que parece sano en la tusa, al desgranarlo puede estar dañado, engañando la vista. Los granos defectuosos tienen características particulares, como ser muy delgados, arrugados o tener color pardo o negro. Ciertos animales como los ratones y el gorgojo se comen el maíz cuando está en el zarzo, para evitar eso la gente pone veneno en puntos estratégicos para que estos no lleguen hasta allí. Otros factores pueden dañar mucho la semilla cuando está a punto de cosecharse.

"Entonces, escoge todú el maicitu lindu y coge unu a desgranar y lo va mirandu unu que té sanitu, porque si tiene una listica negra el grano no sirvi. Alcanza a tar listau, como si juera a taladrasi, no tá bonitu. Esa listica será por yelo o en jin. Esu es como del agua, o que se recogió muy tempranu, alguna cosa. Entos dicin que tá dañado el corazón, que esa es la vida del maiz. Entos ese ya no se puede echar, ese ya sale dañau, puede nacer y se delata, no tiene crecimiento. Lo que pasa es que toca escoger el maiz más grande y bonitu. No sé que pasaría que se me dañó muchu el maiz. No sé si es que le llovió muchu a la coca porque cuando ya tá casi pa echar mazorca, cuando ya tá jormada la coquita, eso es que se le entre un poco de aguita y hasta ahí jue, o es que a veces se yela; claro que no todú tá así. Si sale dañaitu no sirve pa comer, sólo pa los animales." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

"Este maiz tá jumiau, tieni una línea negra en el ojo de la semilla, peru esi sirve. De todas formas lo hacemus servir allá en la siembra, porque tá sanitu." (Arturo Vallejo Manrique).

Una mínima parte de las cosechas de haba, frijón, garbanzo y alverja, se dejan secar en la mata para luego recogerlas y guardarlas en líchigas o lonas en el zarzo, o colgarla del techo para que se termine de secar. Esta última forma se ha denomina-

do hacer un "almácigo" para semilla. Palabra que también designa a los "mutales" o cultivos que se hacen "catiados" en un mismo hoyo o que nacen accidentalmente cuando se cae la semilla en la tierra.

Las semillas que más prevenciones tienen a la hora de escogerlas para la siembra son el maíz y el frijol Bolorojo. La selección de las "duras", como la papa, la arracacha y la yuca, como semillas de las próximas siembras, se hace de forma diferente. En el caso de la papa se escogen los "riches" o la papa más pequeña y se guarda en costales en el zarzo o cuartos oscuros para que se sequen hasta la próxima siembra. Cuando llega la época de las siembras se baja la semilla del zarzo o se saca de los cuartos oscuros y se deposita en cajas de madera forradas con pasto y se dejan tallar por espacio de un mes, aproximadamente. También se puede hacer esta cama de pasto o chiquero en el rancho de los barbechos donde se va a sembrar y allí se riegan con agua para acelerar el proceso de germinación.

"Ya está pa sacar dí ahí, ya quiere secar palo y ya se tá tallando. Ah, maravilla de papa, tan sumamenti legitica y sin salir pecosiada. De las últimas que saque se dejan pa semilla pa la próxima siembra." (Don Pedro Mora Fernández).

Algunas veces no se siembran en un solo tiempo, sino que a medida que se cosechan unas pocas, se van resembrando inmediatamente, de tal forma que se va sacando semilla del zarzo ininterrumpidamente y se escogen las cepas que estén menos dañadas y de menor tamaño para la siembra, teniendo comida para todo el año. Para seleccionar la semilla de arracacha, primero se le corta con una peinilla o cuchillo la cepa o parte superior de la pulpa o raíz y se dejan secar en el zarzo dentro de un chile o costal.

"Hay que seleccionar la semilla a la hora de sembrar. En terreno plano toca levantarli camellones [o surcos], hay que hacerle zanjonis por los medios para hacer los surcos, como primer paso para cultivarla, asina no la ataca la enjermidad mucho, se le puede echar también abonos pa mejor producción. También vendo cuando sobra tal cual pucho de papa, de arracacha, en cuando sea barata, algo se coge y se vende. De arracacha también se siembra por retacitus, por ahí de un chilado o un chilado y medio, como también en partis se siembra una arroba de semilla, de eso se puede recoger por ahí unas 15 o 20 arrobos que pueden servir pal mercado, pero entonces, la mayoría se siembra es pal consumo de la casa no más, pal consumo de donde se cuidan los cerdos." (Don Laureano Gamba Franco).

"La arracacha de páramo es mala, es "chuya"⁹⁴, esa se da bien en tierra fría pero debe ser en tierra negra y no la de páramo que es arenosa." (Don Crisanto Vera Manrique).

⁹⁴ Dura o pasada de comer.

La *yuca* se siembra por medio de trozos de tallo, llamados "*pies*" o estacas, que se cortan, se guardan y se siembran para los cultivos anuales de tierra caliente. Estos tallos tienen canutos o divisiones en donde salen los hijos o retoños cuando están en tierra. Cada estaca debe ser cortada de tal forma que incluya tres o cuatro hijos de estos canutos para que crezca la planta cuando se siembra.

Los productos agrícolas de la vereda destinados para la venta en distintos lugares comerciales del pueblo son de origen vegetal y animal. Los de origen vegetal son la "*comida*" como las "*duras*", caña, plataneras, "*recao*", huerta y frutos, y los de origen animal son los derivados lácteos de la cría de ganado. Ambos representan y complementan una forma de economizar los recursos naturales para la subsistencia (autoconsumo) y parte de ellos responden también a una dinámica del mercado local y regional. Estos últimos son productos comercializados semanalmente los días de mercado en el pueblo (domingo y jueves).

"Acuartillar es calcular a cómo se va a vender un producto, puede ser a \$500, a \$1500 o a \$2000. Cada cual coge un negocio: hacer pan de maíz pa llevar a vender, hacer arepas o envueltos. Donde las señoras son trabajadoras, les gusta buscar la platica, como hacer el trabajo del queso." (Doña Silenia Manrique Peña).

Las cosechas que más se dejan para la venta en la vereda Resguardo Mochilero son el lulo, el tomate de árbol, algunas clases de frijoles como el Bolorojo, la alverja Ojinegra y el haba Tinjacá, el resto es para el "*come*" o consumo diario de la casa, aunque casi todo excedente de estos se vende. Las cosechas más comerciales, el lulo y el frijol Bolorojo, tienen una mayor demanda en Bogotá gracias a los intermediarios mayoristas⁹⁵ que los llevan a la central de mercados de Corabastos y a supermercados pequeños o grandes como: Carulla, Pomona, Olímpica. Productos como la alverja y el haba verde o en mazorca no llegan hasta los mercados de Bogotá, sino que quedan marginados a la venta en la plaza de mercado del pueblo. Esto cuando se trata de cultivos de más de cien atados, de lo contrario puede ser vendida en la misma vereda o a "*contratas*" en el pueblo.

"Mi abuelita lleva al pueblo frutas y otras cosas. Del frijol son dos paquetes, dos paquetes de tomate de árbol, dos paquetes de mora que vende a \$1.000 cada uno. Lleva también dos paquetes de curuba, la docena a \$1.000 y dos paquetes de granadillo, la docena a \$2.000." (Daniel Mora).

"El frijol, la papa, lo que va sobrando se vende. La arracacha como no se consume mucho acá, entonces, si va sobrando se va vendiendo. Dejo algo para mi alimentación y el resto vendo porque si no se daña si se deja. A veces la gente compra aquí y a veces toca llevarlo al pueblo, se vende a igual precio acá que en el pueblo."

⁹⁵ Los intermediarios o revendedores se denominan a sí mismos "*comerciantes minorista o mayoristas*", tratando de dignificar su posición dentro de la organización de la plaza de mercado.

Vendo los productos en Garagoa, dos arrobas mandé de alverja y se vende a \$22.000 la arroba en cáscara. La vendí donde una señora Inés que tiene un Supermercado, porque pa bajar con poquito, una arroba o dos arrobas, no paga bajar un domingo a la plaza [de mercado]. Entonces uno la baja en el carro y allá ya se sabe que está la contrata, puede ser en el carro de don Gustavo Vallejo o cualquier carro que suba. Ellos mismos la llevan hasta la contrata.” (Jorge Manrique Peña).

El tomate de árbol, la alverja, la mora, la curaba y otros siembros que no se producen en la vereda como la habichuela y el tomate Chonto o Larga Vida, son productos de gran precio en el mercado de plaza, exceptuando el tiempo en que hay sobreoferta. Por eso la gente insiste tanto en sembrarlos pero requieren de una inversión alta en los insumos agrícolas que sumado a los riesgos de ataque de plagas y los efectos de los “yelos” provocan grandes pérdidas económicas.

“El mercado del lulo y del tomate de árbol seguirá siendo fuerte. También de la mora y la guruba [curuba]. Lo que pasa es que unu tieni que coger clientela con las contratas porque si unu cultiva harta guruba o mora, unu que haci con la pepa, es lo berracu, porque no hay clientis que la comprin. Orita voy a averiguar quién compra la mora, comu decir pa un cultivu, pa unas matas sembrar poquitas. Es lo que yo quieru averiguar orita pa sembrar porque esi si no requiere tantas jungicidas.” (Arturo Vallejo Manrique).

El proceso que lleva escoger el “recao” para la venta se diferencia en cada semilla. En el caso del frijón Bolorojo se cosecha en un día soleado y se escoge para la venta. Si se trata de un cultivo grande se contratan o “ruegan” jornaleros (vecinos o familiares) para que ayuden a cosecharlo y a trillarlo en una “fuerza ganada” o en un jornal, quienes se reparten los caminos despencan o “despítonan” la “bichuela” o las vainas secas la apilan en costales, o arrancan de raíz cada “tamo” o mata de frijón y se lo llevan a la espalda hasta el sitio del trillado, el lugar más plano y más despejado de sombras donde lo amontonan y le pegan suavemente con un palo para que suelte los granos para luego depositarlos en lonas que son llevadas a lomo de bestias hasta las casas. No todos obedecen a esta forma de cosecha, por ejemplo, otros vecinos desgranar a mano el frijón Bolorojo en su propia casa.

“Pa sabese cuando ya se puede recoger el frijol es que se aprecie así en todo lo jino del sol y se astille la cáscara y se mire el grano rojo, rojo. Entonces ya es el tiempo de recogelo, toca así espencao pa después trillalo. Ya cuando se trille se llenan bultos de propio frijol, donde un bulto son cinco arrobas. Este cultivo se dio lindo, pero todavía no se sabe hasta no saber que salí pa vender; esto granó fue la belleza. Ahorita en este mes [enero: verano] las heladas ya no lo molestan. Aquí pienso cultivar un alverjal dentro de unos 15 días por donde va la cuerda de donde

estaba colgado el frijol, caminiato se le echa abono y a la palia se le echa químico [abono] y quedó. Después, don Marcos me dijo que me dejaba sembrar frijol a la "vuelta de año". Mejor dicho este año, puallá en julio. El frijol que tá allá arriba lo voy a recoger puallá el viernes, de hoy en ocho días, porque él es sembrado más tarde que éste, pero no ha habido lugar de cogerlo en estos días. Eso se hace una sola trillá y se escoge y todo se vende al tiempo." (Don Pedro Mora Fernández).

"Hasta que el mismu frijul diga se puede recoger. Hasta que él mismu se maduri. Entoncis al son que se le va cayendo la hoja va secando. Entoncis es porque se alcanza a cosechar en el veranitu. El todú es que vengan unus aguacerus y lo apuren. Si le caen unas lluvias y luego un poco de sol y luego otras lluvias y otra vez sol, entonces, le ayuda a madurar más. Se puede almacenar unus días antes de venderlo. Claro que toca echarle droga pa los gorgojos. Me toca averiguar onde venden las drogas, a ver qué droga es especial, que no sea dañina pa unu, porque como entoncis, diga que al echale cualquier veneno a lo analfabeta, entoncis, se intoxica unu mismu." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

"De once o doce caminos más o menos se recogió como unas tres o cuatro arrobas de frijol no más. Como era nueva la semilla y la nevada se la tiró, entonces, es mejor traer nueva pa la semilla." (Don Ángel Morales Pedrao).

"Por una libra saqué una arroba de frijol, algo es algo dijo el diablo cuando quedó bocarriba. Esto aquí el frijol tiene que darle a unu, lo que es abonus, fungicidas, lo de los obrerus y quedarle a unu un "plante" y si no le da a unu esos resultados pues no sirve. Esa plata está invertida, pero como no se anota, no sé ni cuanto se jue en este cultivo. Ahí se jue un dinero pero porque yo no me gusta anotar cuántos bultos de abono, cuántos fungicidas, cuantos obrerus. A lo que se termine todo el cultivo, de trillarlo, dejalo listu, ahí se sabe en el peso que pesa y por ahí se va unu. Cada obrero coge un camino. Por aquí llamamos es caminiato y después de recoger todo se arranca la mata de raíz y se corta con una peinilla en la parte de arriba de la mata donde se enredó en la cuerda el bejuco, dejándola libre pa vuelta arreglar la tierra pal otro corte de frijol. Claro que de pronto se le puede echar maiz o alverja.

[...] ...esta forma de sacar la semilla se llama trillado con un palo. Entos se le va dando vuelta a las bichuelas pa que se seque el de abajo que tá húmedo, así es rápido. La otra forma es desgranao a mano. Cuando se va a recoger el frijol no se puede hacer cuando esté lloviendo porque ablanda la cáscara y no se puede trillar pa que suelte la semilla, porque queda "zarazo" o blando pa trillar, queda como amasijo. Toca que té calentando porque sino se jode el frijol⁹⁶. Pa trillarlo se deja asoliar un poquito, después de despencado, sobre una carpa que le de todo el sol y con un palo se le da golpes repetidos, no muy duro pa que no se dañe el frijol y ahí mismo desgrana. El frijol que está a punto de recogerse, onde llueva lo jode el agua, lo descoloriza y pierde color. Pa que el frijol pierda color tiene que ser por mucha nevada." (Jorge Manrique Peña).

⁹⁶ La cáscara blanda no deja salir la semilla y se puede romper y maltratar a la hora de trillar el frijol húmedo o un tanto verde.

"Estamos de carrera porque el sol nos quiere afanar. Este frijol es delicado por el sol y si no se recoge rápido empieza a descascararse y se riega todo en la tierra y pa ponernos a escoger, no acabamos ni mañana. Este frijol fue sembrado hace siete meses. Ahora está muy barato porque el precio en Garagoa está en \$250.000 y esperamos a que se ponga a \$500.000 o más cuando se mejore el precio. El gobierno nos tiene jodidos al pobre campesino, lo que uno lleva a vender no vale, en cambio lo que uno compra en el pueblo si vale. La meta es recoger seis cargas y si no perdemos, seis repartidos entre los dos socios. No lo saco a vender el domingo porque según dicen está barato. No es muy bueno trillar en bejuco porque salta mucho el frijol y se riega por los lados y luego es muy difícil recogerlo." (José Díaz).

"Se coge un camino y se empieza por una esquina a salir a la otra. Yo estoy trabajando un jornal. Yo me vine desde la vereda de Resguardo Mochilero a ayudarle a mi hermano." (Marcos Pedrao Romero).

"Yo estoy ayudándoles aquí al día en un jornal que vale \$8.000. Yo soy de Bancos de Arada." (Don Ángel María Franco Rubiano).

"Yo vine desde Resguardo Mochilero y vine a ganar un jornal, a ayudar a coger frijol. Don José por ahí me rogó un día que viniera a ayudarlo a trabajar aquí un día." (Don Puna Cabezas Cuesta).

"Yo vengo a hacer un jornal cogiendo frijol desde la vereda Bancos de Arada. Ojalá nos ganemos a recoger el frijol hoy. Yo trabajo haciendo jornales en otras partes, aunque no es muy común ver a las mujeres haciendo eso. Lo hago porque tengo varios hijos pa mantener y darles educación. Entonces salimos juntos con mi esposo y los hijos mayores se quedan cuidando a los menores. Aunque las mayores también salen a ganarse su jornalito de vez en cuando. Yo también tengo mis propios cultivos y también nos ayudan los demás. Nosotros cultivamos frijol, arracacha, papa, de todo, eso es pal consumo. Mucho es que sea que sobre para vender." (Doña María Zoila Rosa Campos Manrique).

"Algunos estamos recogiendo el frijol en tamo y otros despencado. Unus tamus trillando así en bejuco y parece que rinde mejor el trabajo que no despencado como tán haciendo, se va más harto obrero " (Don Juan de Jesús Vera Manrique).

Otros ponen las vainas dentro de un costal para darle pequeños golpes con un palo hasta que se desgrane toda la semilla. Para evitar que el frijol se salga por fuera del plástico cuando se trilla se le pone a los lados unas cañas de maíz seco. Todos los obreros que participan de la labor de cosecha se turnan los distintos trabajos, desde despencar, trillar, aventar o cernir el frijol en canastas.

"Desde que no té el punto pa trillar bien el frijol, así se le de palo eso no suelta ligero, lo que hace uno es chitiar el frijol. Y pa mas piedra hicieron el sitio de trillar puallá entre el maíz, que eso que sol le va a dar de lleno al frijol. Se puede dejar el verde y después en un ratico se recoge, así sean no más sino unas dos libras. No se

recoge el verde porque al trillarlo no suelta el grano y se maltrata el frijol. Se debe coger el frijol de tal manera que no se abra, se coge del pitón y se jala con la otra mano desprendiéndolo. Si está bastante seco por el sol eso hace que se abra y suelte la semilla lejos. Eso puede representar pérdida porque es difícil recoger esa semilla que se cae por el suelo. Este frijol es zarazo, o sea, que no se recoge todavía porque está bien blandito, no ha madurado bien y no ha secado bien, y ese es el que se deja en la mata porque no sirve echarlo en la carpa porque al trillarlo se abre; le hace falta secar. Muchos tienen cultivos en la vereda, en Bancos de Arada, arriba y puallá a un lado y otro.” (Marcos Pedrao Romero).

“Pa trillarlo toca que té calentando pa que té bien seco y desgrane más fácil y así no lo rechacen en el mercado. Se selecciona bien pa vender que té bien rojo, que no té descolorido, que no vaya a ir con gorgojo. Se le ponen jelechos en el jondo del bulto pa que no se salga del bulto el frijol cosechado con cáscara que se echa ahí, pa poderlo amarrar bien, pa cuando se cargue en el caballo no se vaya a salir. Esos bultos se llevan pa la casa y cuando haya lugar se trilla, se le saca la cáscara, que quede el sólo grano. Después se avienta así que té haciendo harto viento y con una vasija se deja caer a lo alto sobre una cobija o algo, y ahí si se pone a escoger, porque eso no sale todo seleccionado. Toca sacarle todo el delgado, todo el que tá picado, ese se deja pal gasto de la casa o se deja a menos precio. Del picado se puede gastar el que sirve y el que no se sirve se les cocina a las gallinas.” (Don Pedro Mora Fernández).

Los ojos y manos de hombres y mujeres que se reúnen a escoger frijól, se concentran para distinguirlo y separarlo en distintos sitios según la calidad. Los granos que están limpios de granzón o cascarilla se extienden sobre una mesa o plástico para clasificarlos en diferentes tipos: frijól de primera caracterizado por su mayor tamaño, color intenso y apariencia sana del grano; frijól de segunda caracterizado por ser de tamaño mediano, color intenso y apariencia sana; y frijól de tercera clase, llamado también "riche", caracterizado por ser pequeño o grande, pero de color pálido o presenta manchas y cáscara resquebrajada que indica que está dañado. Luego de que se escoge el frijól algunas personas le aplican un poco de aceite de cocina para darle mejor apariencia al grano con el fin de que los intermediarios mayoristas del grano en el mercado les den un buen valor. Luego lo empaican en costales y lo guardan en el zarzo o en cuartos oscuros, esperando a sacarlo cuando el precio en el mercado sea favorable. Entonces se transportan a lomo de bestias, en camiones o carros de carga hasta el pueblo. La cáscara sirve como abono al regarla sobre la sementera.

“Se selecciona el frijol pa venderlo en el mejor precio. Si no sale mucho dañado dejo pa la semilla, pal otro corte y pa comer dejo también. Eso sale pa todo, pa comer y pa vender. Pa comer eso sale harto, la mayoría es de lo que sobra después

de escoger el de primera que es pa semilla y pa vender. El de tercera es el que sobra y el que se gasta pa comer. Éste ya la gente del pueblo no lo compra. Aunque hay gente que come el de segunda, otros lo sacan a vender. El frijol que tá verde o en mazorca lo dejamos ahí y a lo que té maduro o seco se coge y se deja secar, se trilla y se reúne con el que ya se recogió.

En el proceso de selección del frijol salen tres partes seleccionadas, se extiende todo el frijol sobre una mesa y se saca el de segunda y queda en la mesa el de primera, que es el que se va a vender. Al de segunda toca echale otra escogida pa que salga el de tercera o el dañado. El de tercera se puede escoger el que sirve para el gasto y el resto para los animales. El de segunda la gente del pueblo o por aquí lo compran para el gasto. El de segunda toca seleccionarlo pa otro día porque no queda más tiempo, o sea, lugar, porque toca hacer otro trabajo. Hoy más o menos selecciono unas nueve arrobas, del que tamus seleccionando, pero entonces, como sale el de segunda, del seleccionao, entonces, ya no salen las nueve arrobas, salen menos." (Jorge Manrique Peña).

"Hasta no escogelo todo y pesalo no se sabe cuánto sale. Escoger esto lleva tiempo porque escogemos primero el de primera y después toca gastar otro tiempo para escoger el de segunda. El tiempo depende de la cantidad de frijol: si es mucha la cantidad se van más obreros, si es menos frijol, pues menos obreros. No se dedica un sólo día pa solo escoger el frijol porque no queda tiempo pa escoger el sólo frijol, hay más cosas por hacer." (Nepomuceno Cabezas Cuesta).

"Toca seleccionar el frijol que vaya tou sanitu. Se selecciona de tres clases: del más gruesu, del delgau y del más dañau. De esi que es comu más descoloriu. Queda mejor echar así de a poquito sobre la mesa, queda más escogidu porque vecis unu echa hartu, y entos, entre hartu frijul ni rindi. Así que quedí bien seleccionau.

Decían que el frijul taba a dos ochenta [\$280.000]. Orita de prontu pa la Semana Santa por ahí té a trecientus [\$300.000]. Pues ya más o menos ha subidu de preciu porque había tadu baratu, estaba a dos treinta [\$230.000], a dos cincuenta [\$250.000]. Esu ha subidu hartu de preciu. El frijul que queda de segunda sirvi pa comer peru pa vender ya no. Por exemplu, comu este frijul dañau ya no sirve ni pa comer porque se echa al agua y ya no sirvi. Esi ya no sirvi porque en esu hay hartu frijul dañau. Pu'ahí sirvi pa las gallinas, pa cocinarlís. Peru antis salió hartu frijol sanitu porque comu esu la mayoría en partis sali muchísimu frijul dañau." (Doña Flor Pedro Romero).

El que quiera vender su grano debe llevar una muestra al comprador o intermediario, a eso se le llama el "*cabestro*" o "*envidar*". Se lleva un puñado de granos en el bolsillo para mostrar la calidad del frijol ofrecido y establecer el precio de venta. Esta muestra representativa debe tener la misma calidad del frijol que se tiene en casa, si no es así, los compradores pueden anular la intención de compra. Si la apariencia del frijol es la mejor y el comprador no lo cree del todo, esta actitud la entiende el vendedor como una estrategia de compra para obtener el

mínimo valor, por lo que la gente se abstiene de venderlo hasta que considere que el precio de venta es el mejor.

"Se vende el frijol al precio que esté en el mercado. La arroba está a \$30.000 o \$40.000. Al menos está caro ahora, pero como ahora no hay pa vender. Claro que ahora [agosto del 2000] vendí unitos que me sobraron, tres tazadas a razón de \$5.000 la tazada o mejor dicho un kilo. Tres tazadas es un cuarto de arroba. Después de que sobra el frijol se biega a vender más caro la tazada. No pasa lo mismo cuando se intenta vender por bulto porque ya son precios fijos. Era mucho que no saliera una carga de jrijol de todú. No tuve nada que escogele al jrijolitu taba lindu. Ese es completamenti de primera calidad. Éste es mi añu de yo, bendito Dios y la Santísima Virgen, porque con la alverja me jue muy lindu y ayer con la mata de sábila retoñando, echando hojas pero larguísimas. Yo diji que este añu me iba a ir bien.

Allá hay como más de una arroba. Ayer me senté toda la tarde a escoger. Éste jue el jrijol que cogimus la primer vez y lo sacamus pu'ahí al sol. Ese taba puro mazorco y que el Emiliu me diju: "Ese jrijol si no le pagó cogelo así." Y los asolié y mírelu se secó hartu. El que jue el que cogí primeru jue del ladu de los pinus. Todú esti es traidu de abaju y al lado de la casa como que me queda otrú lotecito. Esi comu que lo vendu pa mayu, esu sali hartu malucu, esu casi de tres chiladus tengo casi tres arrobos no más cosechadas.

No tá puru de primera ná, sale mucho de segunda, de primera sale muy pocu, salió muy descolorisau. Ya llevo recogidu comu cincú arrobos, pero no lo tengo acá, lo tengú allá abajo, al jrente de la casa asoliándose a ver si coge más color, a ver si colorea mejor, es que sale muy descolorizao; ese ya lo rechazan por de primera. No sé por qué salió así, sería jalta de abonú. Bueno, ese se vende de segunda, pero entos, lo querén muy baratu y es mejor dejalo pu'aquí pal gastu.

Se vende aquí en Garagoa pero los precios varían. Eso hay tiempos que vale y tiempos que tá barato, al menos dicen que ahorita tá barato [mes de enero del 2001]. Yo lo vendo por bultos lo que salga, se lo vendo a los negociantes que lo sacan pa Bogotá, se lo vendemos a los intermediarios de la plaza de mercado. El que lleve tantas cargas, se lo compran a tanto y tanto la arroba o la carga a tanto valor. En este mes de enero traen jrijol sólo del municipio a la plaza, pero como los negociantis son los que lo compran, entonces, corren por Chinavita, Tenza, La Capilla, Pachavita. Allá sacan mucho jrijol porque como es cosecha, por eso se pone barato. El precio lo fijan los otros municipios. Tando barato en otras partis, entoncís, aquí lo pagan barato, cuando ya valí, entos, vale en todo pueblu.

Mi jrijol todavía no lo he envidado porque como todavía no lo vendo. Este frijol fue sembrado en julio, tiene seis meses de sembrado, éste por lo clima frió se demora más. En esta vereda tienen cultivos de frijol que ya están recogiendo. Jorge Manrique Peña, Marcos Pedrao Romero en Bancos de Páramo, los Peña aquí arriba,

Marco Tulio Gamba en Bancos de Páramo, también. Este frijol es de mi cuenta, de mi propiedad, me dieron una estancia pa sembrar.

Estoy escogiendo frijol seleccionadu pa vendelu, sacánduli todú el que esté descolorizau y el que esté picau, y todú esi yelaitu que sali. El año pasado [a comienzos del año 2000] vendí a \$37.000 la arroba de frijol, o sea, a \$370.000 la carga, las 10 arrobas. Hay veces está cara la semilla, hay veces está barata. Por ejemplo, ahorita [a comienzos del año 2001] está como a \$65.000 la arroba, está bueno el precio, porque el frijol está escaso y cuando es la cosecha se abarata. Ya después los precios se bajarun, quesque está a dos cincuenta [\$250.000], dos ochenta [\$280.000], máximu, las 10 arrobas [1 carga = 2 bultos]. Se espera a que el precio mejore, pues es el pensau, peru cuando la plata se necesita toca entregasi a comu esté el preciu. El todú es quién lo compri porque no hay compradoris. A veces sale frijol de primera que sale de segunda porque no está todú roju y está descolorizau, porque sanitu puede estar, peru es de segunda sí no está bien rojo. Hasta no escogelu todú no se sabe cuánto saldrá, pero yo creo que salen pu'ahí unas 15 arrobas, pero esu sali hartu de segunda y de tercera." (Don Pedro Mora Fernández).

"Las otras clases es de segunda, jrijol más delgado, lo están pagando a dos cincuenta o a dos cuarenta [\$250.000 o \$240.000]. Es mejor venderlo libriado [por libras] porque se gana más. En los mercados [supermercados y tiendas] se vende por kilos. También se puede vender en mazorca o que esté verde, pero ese se vende en atados, despencado o desgranado. Ese toca comerlo rápido porque se pasa rápido. Ese lo están pagando a \$10.000 la arroba en mazorca.

De la plaza de Garagoa sale el jrijol para Bogotá o Guateque, según los negociantes que lo compren. La mayoría es pa Bogotá, pa Abastos. Pa ojrece el jrijol a los negociantis lleva uno una muestra de la clase de jrijol que tiene pa ver a qué precio se lo pueden pagar. Ya le dice el negocianti: "Esa clase se la pago por tanto y tanto." Y ya habla uno con el negocianti pa qué día se lo lleva uno y se lo entregan y lo pesan, pero el precio ya está acordado. La cantidad de muestra de jrijol que se lleva al negocianti puede ser de una puñada más o menos de media libra. La puñada es el encime o la chigüa⁹⁷, dijo uno, que es echar cualquier cosa de cabestro o encime. Y también es otra prueba pa que vean la calidad de jrijol que uno ojrece y le den un buen precio a la persona. Con esa prueba demuestra que todo el jrijol que ojrece es de esa misma calidad. Eso es muy serio, no se puede engañar.

Toda la gente de estas veredas: Mochilero, Bancos de Arada, Bancos de Páramo y hacia abajo del pueblo cultivamos jrijol, por eso cuando hay cosecha el precio se baja. Pero, entonces, la gente guarda el jrijol hasta que vean que el precio mejoró o lo sacan pal tiempo de la siembra, por allá en el mes de agosto, pa vender. En varios municipios se cultiva el jrijol desde hace varios años, por ejemplo en Pachavita, Guateque, La Capilla, Miraflores. La clase de jrijol que más se cultiva es Bolorojo.

⁹⁷ También es el nombre de una clase de mochila pequeña que se usaba antes.

Los otros frijoles como el de "Mata" es de más bajo precio, ese toca venderlo en mazorca, es usado pa hacer sopas o en guisos. "Parejo" es de esta calidad, rojo vivo, grande y sano." (Héctor Rivera).

Haciendo la relación del valor del frijol vendido por tazadas y por arrobas, se observa que se obtiene mayor ganancia vendiendo en la primera forma que en la segunda. Teniendo en cuenta que en el año 2000 la arroba estaba en el mercado entre \$30.000 o \$40.000 en agosto y la tazada estaba a \$15.000, y si se suman cuatro tazadas que forman una arroba costarían \$60.000, lo que demuestra la ventaja (ver Tabla No. 31).

Relación de la ganancia del frijol de primera vendido por tazadas:	Relación de la ganancia del frijol de primera vendido por arroba:
1 Tazadas = 1 Kilo = \$5.000	1 Tazadas = 1 Kilo = \$3.333.
1 cuarto de arroba = 3 Tazadas = 3 Kilos = \$15.000.	1 cuarto de arroba = 3 Tazadas = 3 Kilos = \$10.000.
1 Arroba = 12 tazadas = 12 kilos = \$60.000.	1 Arroba = 12 tazadas = 12 kilos = \$40.000 ⁹⁸ .
1 Bulto = 2 ½ arrobas = \$150.000.	1 Bulto = 2 ½ arrobas = \$100.000.
1 carga = 2 bultos = \$300.000.	1 carga = 2 bultos = \$200.000.

Tabla No. 31. Venta de frijol por tazada y por arroba en el año 2000.

Las variaciones en el precio del frijol Bolorojo de primera calidad durante los años 2000 y 2001 (ver Tabla No. 32) a principios del mes de febrero (cosecha) dejan ver una devaluación que se ha vuelto constante según lo afirma la misma gente, lo que obedece a la creciente sobreoferta del producto en el mercado en los meses de cosecha. Situación que a veces represa la semilla hasta la cosecha siguiente creando un exceso del grano en el mercado lo que imposibilita que el precio mejore.

FRIJOL BOLOROJO	Mayo del 2000	Marzo del 2001	Junio del 2001	Agosto del 2001
Un bulto = 2 ½ arrobas.	\$250.000.	\$140.000	\$150.000.	\$125.000.
Una carga = 2 bultos o 5 arrobas.	\$500.000.	\$280.000.	\$300.000.	\$250.000.
Una arroba.	\$100.000.	\$56.000.	\$60.000.	\$50.000.

Tabla No. 32. Precio del Frijol en los años 2000 y 2001.

Hay almacenes o depósitos de semilla al lado de la plaza de mercado del pueblo y de otros pueblos vecinos, que compra las diferentes clases de grano que la gente cosecha, especialmente frijol Bolorojo, frijol Cargamanto y alverja Ojinegra. Las demás clases de granos tienen una preferencia y mercado menor.

⁹⁸ Tomamos en cuenta este valor en el momento en que don Pedro decidió vender el frijol por tazadas, aunque hay que decir que el precio del frijol varía según la oferta que haya en el mercado.

"Yo tengo una "socio" con José Díaz. Aquí no hubo pérdidas por enfermedades. Se vende mejor en Garagoa que tratar de llevarlo a la capital. A lo que suba el precio, cada uno vende por aparte. Yo lo vendo a negociantes para que lo revendan. El mayorista es el que se lleva la mejor parte. Eso hay harto negociante que viene por esta época en que se saca frijol. El que lo pague mejor a ese se lo vendo. Finalmente se cosecharon 42 arrobas de frijol de 18 libras de sembradura. Salió casi todo seleccionado, o sea, de primera calidad. Como éramos dos socios, a cada uno nos correspondió de a mitad, 21 arrobas pa cada uno." (Don Juan Manrique Peña).

"Yo estoy de socio aquí con don Héctor. La tierra no es de nosotros es de don Gabriel, los abonos si los puso don Héctor. A mí me tocó poner todo el trabajo, menos ahorita porque, ahorita si le tocó ayudar. Él puso los funicidas, los abonos, la hilaza, lo que se llama "plantar". A don Gabriel no se le paga nada [por la estancia]. El arriendo o pago es la arreglada de la tierra que se le hace acá en la echada de los abonos. Después eso ya ahí don Gabriel sale beneficiado. Aquí no se quemó, no se puede quemar porque los árboles cercanos se dañan. Allá abajo está toda la yerba amontonada. Aquí antes es pa sembrar más arborización, aquí hasta donde se está sembrando ahorita." (Javier).

"De aquí pa'llá hay unos **Cargamantos**⁹⁹. Es un frijol que es de otro color, no es colorado, sino es pintao. Él vale más en **mazorca**. Mazorca es cuando está verde, así es llevado a vender a la plaza. Estas tres punticas es de Cargamanto, todo está colgado. La gente lo compra por bultos, desgranao en mazorca, así verde pa llevar pa Bogotá, pa los supermercados." (Don Pedro Mora Fernández).

Los dos o tres cortes de la cosecha anual de lulo que se sacan en la vereda se recogen cuando está de un color amarillo encendido, si las enfermedades no lo atacan. Cuando le faltan dos meses para madurar se dice que se "*brega a pintar*", está con "*pinta de amarillar*", le falta engrosar.

"En esta parte de la vereda el lulo se demora más que el frijol y la arracacha que son los que salen más ligero. Hastora el lulo está empezando a amarillar, a **toronjear**, más o menos en quince días está casi todo toronjeado." (Arturo Vallejo Manrique).

La cosecha de una sola planta de lulo puede llegar a 70 frutos y en un principio puede dar cinco o seis cortes seguidos y después grana muy poco hasta marchitarse. El primer "*corte de flor*" empieza a salir en la parte más baja de la planta. El segundo "*corte de flor*" sale más arriba y desde este momento hasta cuando da fruto se demora dos o tres meses. Después de eso a cada planta le salen más gajos al lado de arriba de donde se obtendrá el tercer "*corte de flor*".

⁹⁹ Clase de frijol de Mata sin bejuco que crece unos 50 cm.

"Hay unas espinas en el tronco del lulo que rayan la pepa y eso baja la calidad del precio, porque tiene que estar bonítico pa que lo paguen bien." (Arturo Vallejo Manrique).

Primero se despenca cada fruto usando guantes protectores contra las espinas y se recogen en costales que luego se friccionan para quitarles las minúsculas espinas del fruto. Después se extienden sobre un plástico o carpa en donde se terminan de limpiar para empacarlos finalmente en canastillas plásticas. Se dice que se vende por "*corte de cosecha*" a los intermediarios que lo venden en Bogotá, quienes esperan el día domingo en dos esquinas del pueblo para recibir las "*contratas*" de lulo que la gente se carga a la espalda o en los carros mochileros. Esas esquinas son la tienda de doña "*Rosa Barata*"¹⁰⁰ y a la salida de la carretera que parte a Macanal, municipio aledaño a Garagoa. Hay tres intermediarios fuertes en el pueblo que compiten comprando además de este producto, el tomate de árbol y el queso prensado; compiten entre sí por atraer a los vendedores y concentrar así la mayor producción.

"El lulo lo vamos a vender donde mejor lo paguen. Eso toca pal pueblo, aquí pa Garagoa si hay un negociante que lo compre pu' aquí se puede vender. A veces vienen a comprarlo aquí y lo llevan, y asina se hace por evitar ir al pueblo, porque entos, se gasta más. Con don Raúl Camelo habíamos echadu un cultivo que teníamos allá pasando la carretera y yo le vendía a él, que es el intermediario." (Enrique Cuesta Jiménez).

Desde el año 1997 hasta el año 2001 el precio del lulo en el mercado había bajado considerablemente, debido a los "*ye/los*" que lo afectaron.

"Pueda Dios y la Virgen durante esta temporada me vaya bien este año, porque los tres años pasados no he hecho nada absolutamente. Pueda Dios y la Virgen que es lo que se quiere que se saque algo y de más fuerza, más trabajo porque estamos en la olla. Lo que me preocupa es que el lulo ha bajado de precio porque sale mucho de Hoya Grande [municipio de Campohermoso] y de Chivor; las Guánicas, Ciénega Valvanera [veredas del municipio de Garagoa]. Antes el lulo estaba a \$2.500 [2000] y ahora está a \$1.600 [año 2001] del bueno, del grueso." (Arturo Vallejo Manrique).

El lulo se clasifica en tres categorías para la venta: expreso ("*grueso*" o "*de primera*"), semigrueso ("*semi*" o "*de segunda*") y pequeño ("*riche*" o "*de tercera*"), que se separan en diferentes canastillas. Otras clases de lulo que salen de esta selección se desechan por no ser comerciales, se trata de lulos pequeños como el

¹⁰⁰ Apodo que le puso la gente a esta señora por su fama de carera, de no fiar y no dar a torcer el brazo para dar una rebaja.

"pipitorio", "de Ancheta", "ripio", "pintado" o "dañado". El lulo "grueso" es el lulo de mayor tamaño y el más sano. Es decir que no debe tener manchas ocasionadas por las picaduras de insectos o por la Gota. El lulo "semi" es inferior en tamaño y debe tener las mismas características de sanidad que el primero. El lulo "riche" no se desecha comercialmente en los mercados.

"Acá más o menos hemos recogido unas cinco arrobas por el momento. El lulo está comenzando hastora el primer corte. Como esto está por mitá [mitad], si pesa una arroba, toca repartirlo en dos, mi mitá se la vendo a mi socio, Raúl Camelo¹⁰¹. Él me lo paga como a \$1.500 el kilo de lulo grueso y el mediano a \$1.300 el kilo. Por el momento como hay cosechas por el lado de Chivor¹⁰², por los Cedros¹⁰³, están sacando mucha cantidad de lulo. Entonces se ha bajado el precio." (Arturo Vallejo Alfonso).

La alta competencia que hay entre los distintos intermediarios no es razón para que existan rencillas porque cada uno se respeta sus propias contratas o clientela.

"Nosotros compramos lulo de Los Cedros [antiguo corregimiento de Campohermoso], de Guarumal [vereda de Garagoa] y de un cultivo que tenemos. Acá llega muy poco de San Antonio [antiguo corregimiento de Miraflores]. Todo el lulo lo llevamos a Corabastos; claro que a veces se paga el precio bien acá y allá baja mucho el precio. En el mercado se prefiere lulo del criollo, porque la lula es muy difícil, se deja a mitad de precio y no la compran en Bogotá. Nosotros vendemos según la selección de cuatro calidades, grueso, semigrueso, parejo y riche." (Raúl Camelo, intermediario).

"Yo voy a ver si voy a negociar lulo pequeño, a ver si lo puedo negociar por docenas en el pueblo. Aquí en la primer cosecha sacamos 17 arrobas y en la segunda 21 arrobas. Ahora en la tercer cogida espero sacar unas 30 arrobas. El preciu del lulo tá baratu en el mercado de Bogotá, a \$1.000 tá el kilu y a \$800 el parejoncito. Aquí se le pone ese preciu, pero como se lo vendo al intermediario que es mi socio, quien se gana \$200 por kilu. El planteru vende a \$1.200 el kilu pa llevar a Corabastos. Por ejemplu que salgan 300 kilus de lulu, nos toca de a 150 kilus pa cada unu, repartinos la mitad. Él coge su mitad y yo la mía. El mercau en Garagoa es más baratu, allá lo compran a \$900 el kilu. Por ser conmigu, el planteru me paga el lulu a \$1.000, pero en Garagoa se lo paga a la demás gente a \$900 el kilu." (Arturo Vallejo Alfonso).

Ciertos productos que no llegan de Corabastos al mercado de Garagoa, sino que provienen de las veredas del municipio, se comercian más caros porque no compiten con los precios bajos que generalmente traen algunos productos.

¹⁰¹ Comerciante mayorista del lulo más reconocido en el pueblo.

¹⁰² Municipio al sur de Garagoa.

¹⁰³ Municipio al suroriente de Garagoa.

"[El tomate de árbol cruzado de mora] ...está a \$800 el kilo [en Garagoa] y en Bogotá pagan la canastilla a \$10.000 [2001]. O sea, que están pagando a \$400 el kilo [1 canastilla = 25 kilos]. En Bogotá tá baratu; claru que aquí se vendi a las revendedoras, se les vende a \$800 y ellas revenden a \$1.000 o \$1.200. En Garagoa es más caro el tomate de árbol porque de Bogotá no traen. La gente lo transporta pa otru lau. Claru que a las revendedoras se les vendi dí a poquito.

Este es tomate del Común, resulta ser más buenu que el otro, que el injertau con mora, porque dicen que esi no le gusta a la gentí, les gusta del común porque es más carnudo. Dici la gentí que produce enjermidades, produce el cáncer, los médicos han dichu. Hastora tamus comenzandu a sacar cosecha, se escogen de tres clases, de primera, de segunda y después toca coger el ripiu, es el más pequeñu. Estoy escogiendu el dañau pa dejarlo afuera. El tomate común lo pagan a \$1.000 el kilo en Garagoa y en Bogotá lo pagan más baratu, pu'ahí a \$500 el kilu. Comu decir, esti tomati que está pareju, pequeñitu, esu lo pueden pagar a \$500 más o menos, aquí en el mercado de Garagoa." (Arturo Vallejo Manrique).

Las ganancias obtenidas de los cultivos más comerciales son utilizadas para comprar los insumos agrícolas y pecuarios necesarios. Pero muchas veces la venta de estos productos no es buena porque hay mucha desventaja comercial y mucha "trampa" en el mercado.

"Por ahí las matas de mora que son viejas son las que más frutos dan para comprar la sal del ganado; con 15 a 20 libras se alcanza. Cada paquetico de una libra y cuarto está a \$1.000. Hay cortes que valen mucho. Las contratatas son pocas [restaurantes y casas de familia] y hay que recorrer la plaza mucho para venderlas. Hay vendedores "abejas" que llevan paqueticos de \$1.000 pero que parecen de \$500. El día sábado hay que luchar mucho pa venderlas [el jueves también se comercia]." (Don Crisanto Vera Manrique).

El "recao" se vende en "mazorca" (o verde) o seco para el consumo, y éste último también para la semilla, en el mercado de plaza, preferiblemente el día domingo, aunque el día jueves también se lleva a vender, esperando que no haya una "baratía". El frijol Bolorojo es el "recao" que más se comercia en el mercado y le sigue la alverja Ojinegra, el garbanzo, la alverja Calostra y el frijol de Mata o de Árbol.

"Uno de los productos que más comerciamos es la alverja que algo se vende, se vende desgranada a \$25.000 u \$30.000 la arroba, se vende en la plaza de mercadu, en los supermercados." (Laureano Gamba Franco).

"Yo llevo a Garagoa a vender la alverja, ya tengo mis contratatas, en casas de familia, a la plaza de mercado no. Cuando es harta ahí sí se lleva a la plaza cuando no es contrata." (Doña Elena Ávila Villamil).

La **alverja** se acostumbra a cosechar más verde que seca porque tiene mayor preferencia en los consumidores que la compran en la plaza de mercado y en los supermercados. En el año 2001 la cosecha semestral de alverja se mermó mucho por el efecto de los hielos.

"Esta alverja estaba todavía verde se puede decir, no está todavía madura, entonces, se coge lo que está de para abajo [lo más verde] y la de más arriba se deja que madure otro poquito y después se espenca y se saca." (Jorge Manrique Peña).

"...se recoge la más madura, la primerita que jlorió, si se deja madurar mucho entonces pierde venta, porque ya es orden de cosecharla." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

*"La alverja siempre tá algo averaná, no la dejó bien granar el verano. Esta alverja es de la estancia que me dio mi socio Marcos Olmos, se empareja o se acuartilla y se moja la calceta [tiras secas de corteza de huerta] pa amarrar los tamos de alverja verde. Pa vender seca, se vende desgranada por libra a \$1.000 y el kilo a \$2.000, en cambio cuando se vende verde, en tamo, vale el atado \$1.000 [año 2001]. Hay que **detaliala**, o sea, repartir de un bulto o tercio de alverja varios atados. Una **carga** son cien atados o diez arrobas y un **atado** son los tamos que apenas coja la mano, un **tamo** es apenas un **gajo** de alverja. En total se llevaron a vender 190 atados que se vendió a \$1.000 cada uno, se hicieron cuatro viajes pa llevar los atados y don Gustavo [el lechero] cobró \$2.000 por viaje, por lo que se le ganó \$182.000 a la alverja. Apú! Esu no es nada pa lo que se le invirtió, pero por lo menos no se perdió el cultivo."* (Don Pedro Mora Fernández).

Las medidas usadas para vender la alverja, como cualquier recaó, están determinadas por ciertas proporciones: una "**manotada**" o un atado (cosecha verde), vigilando que cada una sea de igual peso, una tazada, una chillada (mochila pequeña), un bulto o una carga (estos últimos cuando se cosecha seca o despencada). Para vender la alverja en "**mazorca**" se arman los atados verdes en "**tamos**" y se revisa que no estén marchitos y que el peso sea el mismo para todos los atados.

"Hace 15 días se está recogiendo acá, se espera recoger todo despencado. Una bolsa que hace un kilo de alverja despencada vale \$2.000. Lo que salga se lleva a vender el jueves al pueblo, mi abuela la lleva." (Daniel Mora).

"Eso sale lo menos unas dos cargas de alverja. Dos cargas de alverja son cuatro bultos, esos son 200 atados así en tamo. Nos vamos a arriesgar a bajar toda esa alverja. Se dañaron unas seis arrobas de alverja [alverja Ojinegra], pero estas que estoy escogiendo sirven pa comer. A veces sacamos a vender alverja pero en mazorca cuando está verde, de ella se vende por kilos [despencada]. La alverja seca se vende por arrobas [desgranada], por bultos, depende de lo que esté a la mano. Yo vendí tres arrobas, a \$70.000 la arroba de alverja seca escogida. Esta alverja que se dañó no se le alcanzó a sacar lo que se empleó, tocó dejar hartísima así. Escogidita

sirve pa comer, la que esté menos negreada porque da pesar dársela de comer toda a los animales." (Doña Elena Ávila Villamil).

"A mediados de febrero [2001] es el tiempo de recoger la alverja, toca por la tarde y sino por la mañana, porque en pleno día el sol la desgrana, sale la alverjita a lejos, porque tá calienti la bichuelita. Entonces la mueve unu y se desgrana, entonces, en la tarde ya tá humedecida por el fríu. Esta alverja seca la escogemus pa la semilla. Después de recogela, mañana se pone al sol y se trilla y de ahí se recoge en una lona y de ahí se va sacandu y se va escogiendu la que es pa semilla. Pa vender sacamus pero en tamo verde, se vendió el atadu a \$1.000 en la plaza de mercau, sacamos como 280 atadus, se vendió toda en dos días, el día juevis que es un mercau pequeñitu y el resto el domingo en la plaza de mercau que es el día más grande de mercau. El domingo fue el día que más se vendió, se sacó la base de lo que se invirtió, sacamus el trabaju, porque más o menos eran 280 atadus y a \$1.000 cada atadu fueron \$280.000 que le sacamus y ahí nos repartimus la mitad, porque como es de por ambos entonces, toca por mitad." (Arturo Vallejo Manrique).

"Esu boniticu si está como una ceniza esta tierra y el obrero [don Marcos Olmos] que dice que me dejaba ese retazo, por no perder... No ve que la alverja va mucha hermosura, no ve que le hicimus como 300 pesus [\$300.000], una bendición, y el maiz si iba pintando harto¹⁰⁴. Salierun este retacitu, lo que era la alverja, comu ochu chiladas casi. Pa que me entienda dos chiladas de maiz hacen una mochila grande de esas antiguas que tiene don Jorge Vallejo. Pues no todú salió sanitu, peru no ve que casi lo acabú todú en mazorca¹⁰⁵. De ese retazu jue onde cogí pa darle a todú el mundo su parte de mazorca, por no coger de allá arriba los granitus de maiz Blancu. Antís a la señora Silenia me tocó venderli dos vecis mazorca, una vez de aquí y una vez de allá arriba.

Se vende la alverja, la haba [seca] cuando la hay pa la semilla, cuando llega la cosecha en mazorca se lleva a la plaza de Garagoa. Eso es de precios, la alverja seca veces está valiendu \$75.000 o \$50.000 una arroba, depende el tiempo de venta y la clase de alverja; ésta es de la Ojinegra. Hay alverja seleccionada, toda escogida, entonces, vale más. También hay Alverjón, Alverja Tibame. La que más vale es el Alverjón o de la Ojinegra de la grande, eso es una belleza. Vale más porque es más gruesa." (Don Pedro Mora fernández).

La alverja que se recoge en tamo seco se deja un día en el sol para que se termine de secar y se trilla a mediados de febrero para obtener la semilla para las próximas siembras.

"Bueno, aquí empecé extendiendo un hule sobre el pasto pa poner la alverja ahí encima. Le puse el cogollo de la alverja hacia afuera pa poder trillar mejor, se le va

¹⁰⁴ Expresión para decir que salió una buena cosecha de maíz.

¹⁰⁵ Este término es usado aquí para decir que se recogió el maíz *churito* o verde.

dando bote a la alverja pa que le vaya dando el sol y se vaya secando y después se va trillando, se va cogiendo de a manojadas de a poquiticu y se va corriendo de un lau a otro y se le va pegando con un palo largo, se coge de la pata y se va trillando el cogollitu. Yo estoy trillando desde las tres de la tarde y puse la alverja desde la una de la tarde pa que se secase con el sol. Después de la trillada se sabe cuanta alverja sale, de esta alverja dejo un pocu pa la semilla y un pocu pa comer, como sale poquita. Esta alverja es de la Ojinegra Chiquita. Claro que está un pocu catiada con la Calostra. Se revisa que dentro del bejucu no haya quedau tal cual alverjita que falte por trillar, se va haciendu a un laitu y se va sacudiendo y se va despencando a mano la que no quedó trillada. Con un palitu se le va pegando suave al bejucu y va aflojando la cascarita y va saliendo la alverjita. Esto es trillar en bejucu porque trillar en cáscara es sacar las alverjas cáscara por cáscara, a mano." (Arturo Vallejo Manrique).

La forma antigua de trillar alverja se empezaba caminando en círculos alrededor de los tamos de alverja amontonados y con un palo largo se les iba pegando fuertemente girando el palo hacia adentro, formando círculos concéntricos.

"La forma antigua de trillar alverja era con un palo y se iba rotando el tamo para pegarle al bejucu y con el mismo palo se iba dando bote al bejucu pa trillarlo. Así era como mi mamá me decía que se hacía, así era la forma de los antiguos que trillaban la alverja. Al tamo se le va dando vuelta y se va retirando el bejucu y se retira el granzón, que son pedazos de cáscara y de bejucu que quedan de trillar el tamo. El tamo se sacude bien antes de dejarlo para el abonu. Este granzón sirve de abonu de la sementera. Yo veía a los obrerus hacer este trabaju, entonces, unu aprendi. Se trilla en tamo cuando la cosecha es grande, cuando es poca se puede desgranar a mano. Mi mamá lo hacía desgranada a mano." (Arturo Vallejo Manrique).

"Eso que va con el palo a lau y lau. A eso llaman a trillar a "chin cruzau". Muchus usaban ese método de trillar y sino a un sólu lau, ahí le pegaban, pero varius le pegan a la izquierda y luego a la derecha y si hay harta gente eso se mira bonito cuando tan trillandu alverja [ver Figura No. 76]. Si hay dos obrerus o tres van al tiempu por un mismu lau dandu vueltas." (Don Aurelio Vallejo Alfonso).

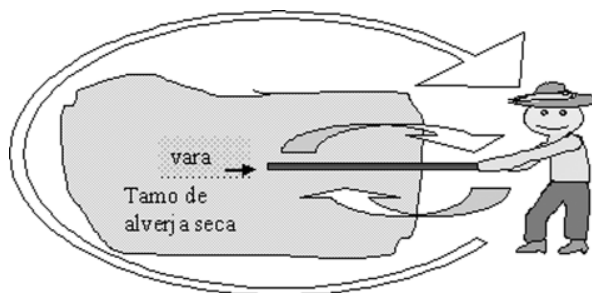


Figura No. 76.

La alverja que se ha trillado se avienta en "palma", cogiendo varias puñadas de alverja y dejándolas caer sobre un plástico desde lo alto para que el viento se lleve el granzón que queda de la cáscara al trillarlo.

"Ahí así es para aventala y lo que se llama el granzón hay que sacalo a un lau cuando se va a vender. La alverja que se deja para semilla se guarda con granzón. Es que la alverja pa que no se negrie hay que dejala con el granzón y a lo que ya se va a sembrar se avienta que quede limpiecita la alverja. Anteriormenti se trillaba la alverja, cuando era harta, entre unos seis u ochu. Todus se reunían alrededor del tamo y todus se ponían a trillar en un sólu tiempu. De esta alverja se va a sacar pa sembrar, pu'ahí pa las siembras de marzu, se acostumbra a sembrar el Juevis Santu, hay asina." (Doña Silenia Manrique Peña).

"La alverja no hay que jumigarla en estos momentos [verano] porque son motivos de que dentro de unos ocho días hay que empezar a recoger la que ya esté madura, entonces, si se jumiga se le entra el tóxico a la agricultura. Hay gente que eso le importa lo mismo, que si no es para comer ellos entoncís jumigan, y entoncís, ese es el tóxico para la humanidad, el que coma esos productos se puede envenenar." (Don Jorge Vallejo Alfonso).

Cuando se desea una buena cosecha de alverja o de cualquier otro siembro, se hacen "ruegos" a la divinidades, que se repiten individual o colectivamente cuando se inicia un siembro. Se dice, por ejemplo: "Grano... tasaa....", que pide de la siembra de un grano, la cosecha de una tazada.

El haba Tinjacá es el haba más comercializada al interior de la vereda y en la plaza de mercado. Esta clase de semilla se considera más barata con respecto a las otras clases de semillas de grano. Se prefiere el haba en "mazorca" para preparar sopas como el mute.

"La Tinjacá es una belleza pa darse pu'aquí. Yo la compré en la plaza [a comienzos del año 2001], me costó \$1.000 o \$2.000 una tarraita [una tazada]." (Don Otoniel Franco Cabezas).

Otros productos que tienen buenos precios en el mercado son la habichuela, el tomate Chonto y el tomate Larga Vida, pero no son sembrados en la vereda porque corresponden a cultivos de veredas más cálidas, en la Vega.

