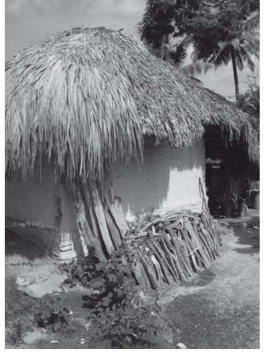
Ministerio de Cultura
Dirección de Comunicaciones



País al andar

Crónicas de la Colombia viva y tenaz

Becas de creación de periodismo cultural

País al andar

Crónicas de la Colombia viva y tenaz

Becas de creación de periodismo cultural

Ministerio de Cultura
Dirección de Comunicaciones

Ministerio de Cultura
República de Colombia
Dirección de Comunicaciones

Mariana Garcés
Ministra de Cultura

María Claudia López Sorzano
Viceministra de Cultura

Enzo Ariza Ayala
Secretario General

Germán Franco Díez
Director de Comunicaciones

Paula Villegas
Asesora Dirección de Comunicaciones

Coordinación Proyecto Periodismo Cultural

María Fernanda Márquez
Catalina Samper Martínez

Ministerio de Cultura
Grupo de asuntos internacionales

Nancy Maldonado Hincapié
Coordinadora Grupo de Asuntos Internacionales y Cooperación

Emmanuelle Pinaut
Diego Mantilla
Asesores Grupo de Asuntos Internacionales y Cooperación

Programa Nacional de Estímulos

Katherine Eslava
Coordinadora del Programa Nacional de Estímulos

OEI - Oficina Regional en Bogotá

Angel Martín Peccis
OEI Director Regional

Alejandra Escobar
OEI Coordinadora de Cultura

Prólogo y edición

Alberto Salcedo Ramos

Autores

Gloria Chaparro Soto
Pedro Correa Ochoa
Jaime Fernández Molano
Hernando Flórez Bermúdez
John Harold Giraldo Herrera
Carlos Marín Calderín
Isaías Romero Pacheco
Pedro Adrián Zuluaga Duque

Diseño y Diagramación

Nelson Mora Murcia

Fotografías

Constantino Castelblanco
Rodrigo Grajales
James Arias
José Perdomo
Édgar Pernett
Sergio González
Hernando Florez
Pedro Adrian Zuluaga

Con el apoyo de AECID - OEI

CONTENIDO

Prólogo
ALBERTO SALCEDO RAMOS 4

Carlos Marín Calderín
YO EL PORRO 6

Pedro Adrián Zuluaga
EL PAÍS DE LA PANELA 18

Gloria Chaparro Soto
LA RUTA DE LA MACETA 26

Pedro Correa Ochoa
LA SINFONÍA DE LOS PANIAGUA 36

John Harold Giraldo Herrera
LOS GUARDIANES DE LA TIERRA 46

Isaías Romero Pacheco
EN BUSCA DEL PIANO DE COLA 56

Hernando Flórez Bermúdez
LOS HOMBRES DE LA MOLIENDA 62

Jaime Fernández Molano
¡AH LLANO CUANDO ERA LLANO! 70

PRESENTACIÓN

El Ministerio de Cultura entrega a la sociedad, a través de esta publicación, ocho crónicas sobre distintas expresiones culturales del país. Éstas, son el resultado del trabajo de 8 periodistas ganadores de las becas de creación en Periodismo Cultural que por primera vez convocamos en el Programa de Estímulos en 2011.

La convocatoria invitó a los periodistas colombianos a presentar proyectos para la creación periodística en torno al tema del patrimonio y los 8 ganadores tuvieron la asesoría del cronista Alberto Salcedo Ramos para escribir su trabajo. La convocatoria es una actividad más del programa de periodismo cultural del Ministerio, que coordina la Dirección de Comunicaciones, y que adicionalmente comprende tareas de formación de periodistas, asesoría a medios, investigación y publicaciones. Todas estas actividades las hemos desarrollado con el apoyo español del Programa ACERCA (Aecid - OEI), y con la asesoría de expertos en el tema.

Seguiremos buscando que en el periodismo escrito, que es el primer y más cercano vehículo que tenemos los ciudadanos para estimular los hábitos de lectura, se fortalezca de manera decidida la presencia de los asuntos culturales

dándoles la seriedad. El sentido crítico y el rigor que requieren, con el convencimiento de que los colombianos necesitamos un periodismo cultural más especializado, así como nuestros creadores lo merecen.

Durante el año 2012 estas crónicas serán publicadas en el diario El Espectador y en cada medio local o regional que respaldó cada una de las iniciativas ganadoras. Hemos aprendido mucho tanto del proceso como del país, y estamos convencidos de que fortalecer nuevos criterios para la comprensión de nuestras realidades culturales es un aspecto fundamental en la construcción de la sociedad más próspera. Por esto, seguiremos en el Ministerio de Cultura comprometidos con estimular la producción de contenidos culturales y de calidad que nos permitan conocernos mejor y valorar más la riqueza cultural de la nación.

Espero que sea para todos un placer leer estas crónicas y descubrir un poco de qué estamos hechos.

Mariana Garcés
Ministra de Cultura

PRÓLOGO

ALBERTO SALCEDO RAMOS

A través de estas crónicas culturales, Colombia se ve como un país distinto al que nos muestran en la prensa del día a día: más laborioso, más humano, más apegado a Eros que a Thanatos. Un país cuyos habitantes resisten y acentúan el sentido de pertenencia por medio de sus tradiciones. El fogón donde se cocinan los dulces de la abuela y el patio donde resuenan las melodías de nuestros festejos populares, son los símbolos más espontáneos de nuestra nacionalidad.

Los ocho relatos que componen este libro nos cuentan historias de diferentes regiones de Colombia. Aunque los temas son variados, tienen en común el hecho de arrojar una mirada sobre el país a través del prisma de la cultura: El viaje de la panela en el oriente de Antioquia, las mutaciones del porro en Córdoba, la ruta de las macetas en Cali, el manejo del poder en ciertos resguardos indígenas, el trabajo de llano en el Meta, el consumo de la chicha en Huila, la historia de la Banda Paniagua en Medellín y la decadencia de Cúcuta como epicentro de la cultura nacional.

Para mí fue grato participar en esta experiencia seria y de gran valor pedagógico, en principio como jurado de las becas y luego como guía de los ocho ganadores en el proceso de elaboración de sus crónicas: el trabajo de campo, el planteamiento de las historias, la edición de los textos. Los dos talleres que este año recibieron los autores como parte del premio, generan reflexiones sobre el periodismo narrativo como oficio apropiado para construir memoria. Éstas, seguramente, serán multiplicadas por los cronistas en sus respectivos medios.

Mirar la realidad colombiana a través de ese prisma con mayor frecuencia, es un acto de justicia que le debemos al país. Porque como decía André Malraux, “cultura es lo que, en la muerte, continúa siendo la vida”. Y eso es algo que felizmente se comprueba, una vez más, al leer las páginas de este libro.

ALBERTO SALCEDO RAMOS (COLOMBIA).

Considerado uno de los mejores periodistas narrativos latinoamericanos, es comunicador social y periodista. Sus crónicas han aparecido en diversas revistas, tales como SoHo, El Malpensante y Arcadia (Colombia), Gatopardo y Hoja por hoja (México), Etiqueta Negra (Perú), Ecos (Alemania), Diners (Ecuador), Marcapasos (Venezuela) y El Sábado (del diario El Mercuriode Chile), entre otras. Crónicas suyas han sido traducidas al inglés, al francés y al alemán.

Yo, el porro

Por Carlos Marín Calderín
Fotografía de José Perdomo y Édgar Pernett

Monólogo del porro un día cualquiera en la terraza de una casa pueblerina y costeña, cayendo la tarde

¡Ay, hombe, qué vainas las de mi compae Joselo! ¡Ese hombre sí era celoso con esa hija que tiene! Recuerdo que el hijo de Fidencio, el dueño de la tienda La Corraleja que queda allá por la calle larga llegando al río, al lado de la bruja Augusta para que no haya pérdida, tuvo muchos problemas para enamorar a esa muchacha, menos mal y ya se la sacó a vivir… pero caramba, ¡ese fue mucho el trabajo que le dio, uff, carajo!

A él le dicen Bombo Mocho porque le faltan tres dedos en la mano izquierda y toca el bombo en la Banda 19 de Marzo de Laguneta, la que dirige mi compae Miguel Emiro Naranjo. Un día pasó por aquí y me echó un cuento que tiene que ver conmigo y que me hizo pensar que mi compae Joselo es un hombre jodío… ¡jodío es un piropo! Es que los viejos de los pueblos son correctos, pregúntenme a mí, que soy el porro, si no lo sé.

Dice él que una vez les salieron unos toques por los lados de Punta de Yánez. Como tenía que ausentarse varios días, fue a visitar a la hija de Joselo, que hoy es su mujer, y como mi compae se la pasaba caminando cerquita de ellos para oír lo que se decían, a Bombo Mocho, que es un tipo rejugao, le tocó hablar en clave y ella le siguió la corriente.

–Oh, Gertrudis, ¿ya oíste la canción que anda sonando en la emisora, *Estoy triste porque no te he visto*? –le preguntó él, y dice que vio cuando el viejo se detuvo un poco para oír la respuesta de la hija.

–No, esa no la he oído, Bombo, la que sí oigo que ponen allá en la cantina de la esquina, la 'Arrempújate el trago', es el corrido *A mí me pasa lo mismo*, de un cantante nuevo que no sé quién es. ¿Tú lo conoces? –le preguntó ella, y dice él que el papá frunció las cejas y se agachó a arreglar un taburete que tenía el cuero roto, con el oído puesto en la conversación.

–No lo conozco, Gertrudis, pero sí sé cuál es esa canción, es muy bonita. Al que sí distingo es al que canta la ranchera *Te espero en el parque*, en la radio hablan mucho de él –dijo Bombo Mocho, y cuenta que el viejo dizque se paró y empezó a acomodarse la camisa y el cinturón, y a torcer los labios.

–Sí, a mí me gusta mucho. La que también me gusta es la balada *Allá nos vemos*, tiene una melodía bonita, mi tía Pompilia llora cuando la oye –respondió ella.

En esas estaban cuando a mi compae Joselo –cuenta Bombo Mocho– le entró una tosecilla. Se les paró al frente, le puso una mano en el hombro a él y le dijo a ella:

–Bueno, mija, ahora que ustedes están hablando de canciones románticas y bonitas, me acordé de un porro que a mí me gustaba mucho en la juventud. Se llama *Como pongas la pata en la calle te mamas un garrotazo*… ¿sabes cuál es?

Esas son las vainas de mi compae Joselo, ¡meterme a mí en ese cuento! Como ya no tiene a quién cuidar, él a veces viene por ahí y nos ponemos a hablar mientras nos empujamos un tinto caliente colao en bolsa de tela, y comemos cazabe y panocha de coco, de las que hace en hornilla y leña la vieja Dioselina.

La otra vez yo le contaba a mi compae que a mí me duele que anden diciendo por ahí que me voy a morir, y me duele, vea pues, porque yo represento una cultura musical rica, alegre y contagiosa.

Pero sigo adelante, animado, en mi cuna, el gran Caribe colombiano. Soy la identidad musical de mi gente sinuana y sucreña, ¡soy indígena!, ¡y soy africano!, ¡y claro, también europeo!
Yo soy el porro, el género musical más puro y nostálgico de Colombia. Cuando lo digo me regazo la camisa blanca manga larga, carraspeo mi garganta y saco pecho. Mi patria chica se la pelean. Que soy del Magdalena, que nací en la gran provincia de Cartagena de Indias, que surgí en Ciénaga de Oro, que en realidad mi cordón umbilical está enterrado en San Pelayo, que sí y que no, lo cierto es que habito más Córdoba y Sucre, antiguo Bolívar, y es en estos departamentos en donde crecí, me arraigué y me desarrollé. Con seguridad no soy de Cundinamarca ni del Cesar, sino de una tierra en donde se recibe al forastero con un "Siga, por favor", y después de brindarle un café y de un "Siéntese, tenga la bondad", se le pregunta "¿Y usted cómo se llama?", como preámbulo de "¿En qué puedo ayudarle?". La tierra, sí, y sí, en la que mi gente común y corriente, como mi amigo Omar González Anaya, dice *bailar el indio* como sinónimo de incumplimiento y mamadera de gallo; *bajarse del bus*, como reemplazo de pagar; *colgar los guayos*, para significar que alguien murió; *cosiaca*, para nombrar cualquier cosa cuyo nombre no se recuerde; y *cucayo*, o sea el arroz pegado en el fondo del caldero.

Todos los días, cuando va cayendo la tarde, me siento aquí en la terraza de esta casa de Carrillo (San Pelayo, Córdoba), cerca al río, cerca al mar, bajo un sol que poco a poco deja de ser canicular para darle paso al aire que arrastra el olor de las frutas frescas de los campos por donde acaba de pasar. Aquí, como ahora, sentado en un taburete recostado a una pared de bahareque y boñiga, veo cuando de andén a andén atraviesan las muchachas y la brisa les levanta las faldas y ellas intentan bajarlas a sabiendas de que es demasiado tarde, y se ríen y se ríen unas de otras y miran a lado y lado para ver si les cogieron punta. Sí, pero no importa. Van felices. Ya tendrán un cuento que echar cuando lleguen adonde van.

Esta tarde está sabrosa, los hombres andan comprando velas para el fandango de esta noche y veo que las mujeres están cosiendo faldas coloridas, la vaina va a estar buena.

Allá viene mi amigo de toda la vida, Anselmo, me gusta como me llama, "mi sangre", se nota que me siente.

–Adiós, mi sangre. Mi cariño te saluda.

–Adiós, amigo mío, abrazos para la Niña Josefa.

Anselmo es muy respetado aquí en el pueblo, nosotros le decimos 'el filósofo', es que tiene unas frases que las personas repiten cuando me escuchan sonar o cuando están gozando, como "hombre que presta su mujer para bailar y su caballo para garrochar, na' tiene que reclamá", "¡inojoda, mandas más huevo que un ciento de toro!" o "más resbaloso que un moncholo enjabonao". Yo me río de esas cosas de él, ¡tú sí eres facto!, le digo a veces.

Soy para Córdoba y Sucre lo que el vallenato para el Cesar y La Guajira, la champeta para Cartagena de Indias, el son de negros para Palenque, la cumbia para El Banco y el bullerengue para Puerto Escondido. Mi origen es rural y soy elocuente y me gusta el énfasis. Soy alto, fornido y mi piel es trigueña, tostada por el sol. Miro con seguridad y mi rostro es amigable siempre. Visto camisa blanca de tela popelina, suave y delgada, ideal para el verano, y pantalones caqui de dacrón, arregazado, por supuesto. Uso abarcas trespuntá y jamás salgo a la calle sin mi sombrero vueltiao. Por la firmeza que da, de correa me gusta la cabuya extraída del palo de nigua. Terciada hacia la izquierda va mi mochila de fique. Adentro, mi sarapa de arroz, yuca, queso y chicharrón, envuelta en hoja de mata de plátano soasada por ambos lados para suavizarla. Mi machete, del lado derecho, y en mi mano izquierda, el garabato. Me abro camino entre la maleza con pasos largos y silbando melodías mañaneras. Siento la fuerza de la sangre recorriendo mis venas como cuando el río crece y el cauce se queda estrecho. Me gusta el olor de la tierra mojada y la brisa fresca mensajera de lluvia. Tengo por costumbre nunca agachar la cabeza. Digo refranes a cada rato y les narro a los niños cuentos de brujas y aparatos antes de dormir. Cuando saludo aprieto con fuerza la mano y miro a los ojos. Mi acento, puramente caribeño, es parecido a la voz del león, pero matizado por el encanto de los

pájaros yacabó, guasalé, currucuchú y chamarías cuyos cantos armonizan las praderas y ciénagas de mi región.

Mi ritmo y melodía empezaron a entremezclarse desde la época de la colonización española. Surjo de la unión entre las gaitas indígenas, los tambores africanos y los instrumentos de viento europeos. Nazco del mismo tronco de la cumbia y soy primo del vallenato y del bullerengue. El aborigen me dio la riqueza melódica de las gaitas, que parecen hablar cuando se anuncian; el esclavo me trajo el tambor con su sincopada tradición rítmica, que en el baile incita al desbaratamiento del cuerpo; y el colonizador me añadió el sistema tonal, eso que conocemos como el pentagrama, do, re, mi, fa, sol, la, si, y con ello, claro, orden, armonía, afinación y elegancia. ¡Por qué vamos a negárselo!

Es por eso que yo soy un híbrido: llevo un cruce de sangres que me dan un carácter heterogéneo; represento razas distintas en cultura y colores, lo que me hace mestizo; y exhibo con hidalguía y señorío los elementos tradicionales que me componen, sonidos, estilos, costumbres, visiones, combinación armoniosa y sucesión de voces, que me imprimen la naturaleza mixta que represento.

No importa tanto dónde nací, porque nací en todas partes de mi Caribe de mar y ciénagas, de planicies y montañas y de soles infernales. Es más valioso saber que llevo en mi sangre la memoria histórica de los habitantes de tres continentes, ¡vaya grandeza la mía y de ella me siento orgulloso! ¡Vaya si no!

Porto sobre mis hombros, en mi esencia rítmica y melódica, un conjunto de bienes morales acumulados por tradición y herencia. Arrastro el patrimonio lingüístico de mis antepasados con su poesía campesina, su anecdotario montuno, su variada gastronomía y costumbres, sus códigos de honor y comportamiento.

Las trompetas son mi voz, ellas me echan a la plaza, a la fiesta de mi pueblo, me pronuncian con fuerza; los bombardinos le dan forma a mi estilo armónico, me dan elegancia, me adornan y me tornan orgulloso ante las mujeres con el aire de macho manda a callar que me imprimen; los clarinetes me dan la sabrosura, los gestos coquetos de mi andar; la percusión, el bombo, los platillos y el redoblante me dan ritmo y les recuerdan a todos que soy caribe, ¡qué Caribe más festivo!, esta tierra de mis antepasados en donde a la muerte y a la enfermedad mi gente las espanta con humor: "para estar guindado es mejor caer"; esta tierra en donde los dichos se convierten en sentencias de uso común: "no es na que la burra mee, sino la morisqueta que le queda", "movía la pollera como espantando mosquito" o "te estás creyendo el último vaso de agua de la tinaja, bueno pues".

La mayoría de quienes han investigado mis orígenes afirman que vengo de los grupos de pitos y tambores, o sea de los gaiteros, de un proceso social, religioso y musical del siglo XVIII, por allá en la gestación de la república de Colombia. Cuenta uno de mis investigadores, mi padrino William Fortich Díaz, que en un principio mis ancestros recorrían las calles tocando y cantando en procesiones, celebraciones patronales o cualquier tipo de festejos populares, y que hasta hace unos sesenta años en la región del Magdalena nadie hablaba de mí sin relacionarme con el acordeón. Soy del Caribe y no me canso de decirlo, y en varias zonas de esta región me entienden de formas diferentes y me interpretan con instrumentos distintos. Y no por eso dejo de ser lo soy.

Julio Castillo Gómez, músico y docente que me defiende, recuerda que hasta hace poco se creía que la música nacional eran solo el pasillo y el bambuco, ¡qué vaina!, y que el resto, la rural, era de baja categoría, ¡pero nada de eso!, al que le van a dar le guardan, y si está lejos lo esperan. Siempre he sabido que al que madruga no se lo coge la noche.

–La clase alta escuchaba pasillos y bambucos. Antes se decía que la música del Caribe colombiano era para micos. Cuentan que el porro empieza a aparecer con los desfiles y las marchas militares por allá por el siglo XVIII. En esos desfiles, con varios de los instrumentos que hoy ya tiene la banda de músicos de porro, se tocaba un repertorio europeo: pasodobles, valses, mazurcas, foxtrot. Eso era lo que se bailaba en los clubes. Peter Wade, en su libro *Música, raza y nación*, afirma que entre estas marchas fueron apareciendo negros que tocaban el tambor, produciéndose una fusión de instrumentos y culturas.

Mi esencia indígena y africana, riqueza de los grupos de pitos y tambores, se fusionó con la banda de músicos y me enriquecí con los sonidos de los nuevos instrumentos. ¡Ay, ay, ay!, y así fue comenzando la fiesta… ¡vuelve y hunde, negra, que te quedó el pelo seco, carajo!

Me llevaron por las calles de los pueblos, me cantaron heraldos que informaban acontecimientos cotidianos, en unos recorridos que ahora llaman bailes paseaos. De un barrio salían con rumbo hacia otro y de pronto se encontraban con músicos de otros grupos y se armaban unas piquerias inolvidables, que tú me dices, que yo te digo, que no puedes conmigo, que soy más grande que tú. "¡Fuera de charamusca que llegó la leña gruesa!", decían unos, "¡La guacharaca que come corozo es porque confía en su ñango!", respondían otros. Todos mis ejecutantes encuentran una evidente similitud entre la gaita ancestral y el clarinete europeo. Entonces la banda que me toca, que ha perdurado hasta estos días, la integran trompetas, clarinetes, bombardinos, trombones, una tuba, un bombo, un redoblante y los platillos. Con estas herramientas me interpretan, convirtiéndome felizmente en música.

Hace muchos años empecé a popularizarme entre los pobladores gracias a las fiestas de los patronos de los municipios y corregimientos, o dondequiera hubiera un santo al que se le rindiera culto, ya fuera un pueblo repleto de gente o un casi despoblado caserío, ralito, como decimos en la Costa. Era una costumbre muy arraigada en las comarcas de mi tierra. Se celebraban tres días en los que había procesiones, matrimonios, bautizos, carreras de caballos, peleas de gallos, un derroche de comida de nunca acabar porque en mi tierra amamos con el estómago, y, ¡claro!, ruedas de fandango. En estas fue donde yo logré darme a conocer más e imponerme. Son unos espacios de jolgorio en donde la grandilocuencia masculina, "Ahora sí es verdad, dijo la que tenía el moruno en los tobillos", brota a cántaro y en donde la pudorosa

coquetería femenina intenta, sin lograrlo, ocultar su deseo de llamar la atención, imprimiéndole a la rueda del fandango un delicioso aire de teatralidad. Aquello era irreprimible.

Ahora empieza a caer la tarde en serio aquí en la terraza de esta casa de pueblo. Sí, es que la rueda del fandango es una cosa bonita. Allí se baila fandango, porro y puya en círculo y de noche, por parejas, en sentido contrario a las manecillas del reloj y alrededor de la banda de músicos, ubicada en el centro. La mujer lleva unas velas que le dio su parejo en el preámbulo de la danza, en la mano derecha, hacia afuera, para no hacerles sofocante el ambiente a los músicos que tocan a su izquierda. A lado y lado la gente aglomerada observa a los bailadores y detrás, vendedores informales ofrecen naranjas con sal, mangos verdes con pimienta, algodones de colores, carimañolas, buñuelos de frijolito, patacones, quibbes, helados, agua, sombreros y buena suerte en las ruletas, que el que compra la vaca preñá el ternero es de él. Con las velas, amarradas en su base por un pañuelo rabo de gallo, ella alumbra y se abre paso, como lo hacía mi más famosa y mítica bailadora, María Varilla, una mujer que me lució con orgullo y sin igual y que le dio nombre a una de mis más reconocidas piezas.

Mi doliente Margarita Cantero, directora de la agrupación Danza Catalina, de aquí de Carrillo, fundada en 1981 y autora del libro *El fandango en el Caribe colombiano*, explica que mi danza es una expresión de amor, en donde la mujer es una modelo que muestra su cuerpo hermoso y baila orgullosa para su parejo y el público.

–Es un ritual de amor sublimado. El acoso de él hacia ella es espiritual y medio teatral. Es una ceremonia sensual y sexual de conquista coreográfica del hombre hacia la mujer. Desde antes del baile él empieza a conquistarla, a decirle palabras, a ofrecerle las velas, y ella dice no, cuando por dentro se está muriendo de ganas. Así es la mujer costeña. Cuando suena la banda los hombres levantan los brazos como si quisieran agarrarse del

mismísimo universo, son segundos sublimes. A uno se le erizan los vellos.

Sí, la mujer que me baila primero le dice que no al parejo, 'no molestes', 'no quiero ahora', 'ay, tú sí eres cansón, Lucho'. Y de cuando en cuando le arroja a él una mirada enloquecedora, con cejita levantada y ojito entrecerrado, un anticipo de amor furtivo, un sí, pero no, mientras mueve su larga falda negra en corte canesú y de flores de varios colores conocida como viuda alegre. Debajo, el pollerín, no por pudor, sino por higiene, porque en el baile se suda a chorros. Ella soba contra el suelo las babuchas y mueve los hombros cubiertos por una camisola. Él lleva un pantalón caqui de bota recta, abarcas trespuntá y una camisa blanca con pechera totalmente diferente al saco de cotón, ancha para que le permita levantar los brazos y prenderse del universo. Margarita dice de mi danza que la falda de la bailadora es larga y ancha para mantear y defenderse del acoso del parejo. Es que si usted viera ese espectáculo: él le camina a ella con todo el cuerpo y ella lo aleja echándole espermas, como diciéndole "Si te arrimas te quemo, tú verás".

–La cintura es el centro del baile tanto para ella como para él. El hombre debe mover la cintura de forma viril, muy viril, es un interesante juego erótico porque él nunca la toca. Él siempre va del lado izquierdo y ella lleva una sonrisa coqueta. Insinuación en los movimientos es lo que se ve allí. Es una comunicación entre el cuerpo y el espíritu. El danzante termina extenuado, pero feliz.

¡Qué felicidad verme bailar! Ella le hace el quite a él, como cuando en la corraleja el mantero esquiva el toro. Al hombre que me materializa en la danza se le excita el brío, se le agita el júbilo y se le remueve el espíritu festivo, el desasosiego lo posee y un ataque le hace convulsionar los huesos y las carnes, y le brillan los ojos y empieza a mascar, y mueve los brazos como eludiendo el viento, a ratos, y como siguiéndole el ritmo, a ratos, y la gente lo mira y él se emociona más, y la pareja le coquetea y él aviva su esperanza, y las morisquetas se hacen más visibles, y cuando ella le tira una ráfaga de esperma él parece un boxeador pasando golpes… va zigzagueante como las hebras del sombrero vueltiao, como los caminitos indígenas, como el río Sinú, sinuoso en su trayectoria.
Mi admirador, el escritor José Luis Garcés González, da en el clavo con sus palabras:

– El porro instrumental es sensibilidad. El cuerpo, cuando la baila, la expresa. La vuelve movimiento. Y esos movimientos

tienen una antropología que les viene de lejos, y una atmósfera y un clima en el cual se desenvuelven. El negro, o los que tenemos negro, por ejemplo, en una significativa mayoría, lleva la música metida en el cuerpo, y manifestarla en el baile es un gesto natural y obligatorio de esa raza. Allí en esos movimientos está la historia. Están, además, la siembra, la limpia, la recolección, el hachaje, los oficios domésticos, el enamoramiento, la amistad, el baño en el río, la recogida del agua.

Allá por la casa de Nicanor viene mi comae Manuela León, la de la canción de Pablito Flórez, yo me juego mucho con ella, siempre que me ve me tira una frase y yo le respondo con otra.
–Adiós, compae. Camino más que puerco de pueblo.
–Adiós, comae. Y yo aquí, como clavo sin cabeza en madera mojá, ajustado.

Quienes me interpretan o me bailan, emiten sobre mis melodías un grito que es propio de mi esencia al que llaman guapirreo. Es una vehemente manifestación de sentimientos que en palabras es más o menos… ¡a-uuuuu-iiiii-pi-pi-pi! Es como ajustarle de un golpe la tapa a la botella en donde se guarda la felicidad. Es un grito de monte que dice 'Tengo que sacar esto o de lo contrario me ahogo'. Es decir sin palabras frases como 'Sírvase el trago, compadre, y celebremos la amistad', o 'Me gasto el sueldo en ron y qué'.

Cuando el hombre toma impulso para pronunciarlo, se traga su entorno y su historia. Cuando lo suelta explota en emoción, y cuando acaba, surge, derramada, una ebullición de sentires. Es una forma de certificar la existencia, de fundar la vida. Cuando estoy sonando y alguien guapirrea donde es y como es, mis músicos tocan mejor. El guapirreo es un orgasmo cerebral, nasal y respiratorio.
Margarita Cantero lo explica así:

–Es un grito que surge cuando la palabra se ha hecho corta para expresar todo lo que el hombre está sintiendo.

En eso que Margarita dice no hay discusión, en donde sí la hay es en el tema de si deben cantarme o no. Dicen unos que con letra yo sería más universal, responden otros que no, que la gracia del porro está en lo instrumental, en la libertad de interpretación.

En los desfiles de principio del siglo XX a mí me cantaban, pero con los años mi letra fue desapareciendo y me hice más famoso de forma instrumental. La desaparición del canto se debió a que me hice adulto en escenarios abiertos como plazas públicas, parques y ruedas de fandango y corralejas, en donde imperan la confusa gritería y la fatiga colectiva.

Sin embargo, hay unas corrientes sostenidas por verdaderos juglares como Pablito Flórez que me cantan y me tocan en guitarra. Él, por ejemplo, es autor de *Los sabores del porro*, un himno de mi género: *Mi porro me sabe a todo/ lo bueno de mi región/ me sabe a caña, me sabe a toro/ me sabe a fiestas, me sabe a ron/*.

Mi compae Miguel Emiro Naranjo, director de la banda 19 de Marzo de Laguneta que lleva cuarenta y cinco años tocándome y promoviéndome, y autor del famoso porro *Río Sinú*, dice que la banda en una plaza pública suena muy fuerte y que ese ambiente no permite la voz de un cantante, porque se pierde. Un día aquí en esta misma terraza hablamos de eso. Mi compae Miguel Emiro conoce el tema, es que el mono sabe en qué palo trepa.

–En aquella época no había amplificadores de sonido. Un cantante en un fandango, con todo su bullicio, con el calor, el sereno y el polvo, además de que no iba a ser escuchado, podía perder la voz. Pero hay otra razón: nuestros músicos de esa época tenían

muy poco conocimiento sobre cómo matizar los sonidos y desconocían las técnicas musicales que permiten bajar el sonido para permitir una voz cantante.

Julio Castillo recuerda que en las ruedas de fandango y en las corralejas abundaba y abunda aún hoy la gente ebria, y en ese sentido a mis músicos no les quedaba más opción que interpretarme fuerte.

–¿Qué podía hacer un cantante ahí si no iba a ser escuchado? A menos de que uno le buscara una amplificación, pero ¿te puedes imaginar un fandango con amplificación? Eso hubiera desvirtuado la tradición, en caso de que se pudiera, pero no olvidemos que hace cien o más años no había luz eléctrica.

Mi vecina Margarita analiza esta problemática mía desde su función como directora de la Danza Catalina. Considera ella que "para el baile es mejor el porro instrumental".

–Si es vocalizado pierde la libertad, porque ya les dice a los bailadores algo específico, y de pronto esa realidad no es cercana a esa persona. El instrumental lleva más sentimiento. El vocalizado se circunscribe a un solo contexto, aunque pasa más fácilmente a las orquestas y es más comercial.
Miguel Emiro va más allá y delega en los músicos y compositores viejos y nuevos la responsabilidad de ponerme letra. Asegura él que mi mensaje así llegaría más rápido al público.

–Mucha gente se abstiene de escuchar la música popular instrumental porque no le dice nada. Y lo popular debe llevar una información. Nuestra cultura sinuana y sabanera es oral, el mensaje oral llega a todo público, a todas las ideologías.

Uno de mis grandes amigos y exponentes, el músico y compositor Francisco Zumaqué Gómez, también me defiende con letra. Él está seguro de que así me proyectaría más. Dice de mí que soy la esencia de la cultura sabanera y sinuana. Expresa que si alguien quiere saber cómo es el hombre o la mujer de mi tierra la respuesta está en mi emisión, balanceo, ritmo y compás, mi gracia, mi lenguaje y mi expresión. Yo –explica Pacho– reflejo la manera de ser de los individuos, de la misma forma que el canto es la extensión del habla. "Uno canta como habla", dice él.

Para explicarlo, me compara con mi primo el vallenato.

–El vallenato ha desarrollado el texto, la palabra. La palabra asociada a un recuerdo. Una persona recuerda una canción vallenata, o la pide, a través del título o tarareando fragmentos de la letra, pero con un porro instrumental eso es mucho más

complicado porque ya el ciudadano común y corriente tendría que entrar a dominar un concepto musical complejo, y eso es ya un lenguaje musical, mientras que el vallenato permite la participación de los lenguajes hablado y escrito.

Pablito Flórez, quien lleva más de sesenta años narrando historias sinuanas y sabaneras a través de mis melodías, está de acuerdo con Miguel Emiro y Zumaqué:

–Es una realidad de a puño: el hecho de que el porro no tenga letra lo ha atrasado en el panorama nacional. ¿Por qué una persona de Nariño o del Huila va a consumir el porro si no le dice nada? ¿No será mejor cantar una historia para que aquella persona entienda más nuestra cultura? La prueba está en *Carmen de Bolívar*, de Lucho Bermúdez. No tiene discusión eso para mí: el porro debe hacerse con letra y punto.

Joaquín Pablo Argel es un compositor y director de la banda 11 de Noviembre de Rabolargo, ganadora de la categoría Reina de Reinas en el Festival Nacional del Porro. Él dice que no es necesaria la letra.

–Cuando me suenan un porro instrumental bien jalao hasta lloro y no necesité escuchar una letra. La música forma parte de la historia de uno.

Y como la mayoría de mis composiciones son instrumentales me he encontrado en mi largo recorrido con que la gente se pregunta cómo y por qué ponen mis nombres. Miguel Emiro da detalles sobre la forma en que se escogen mis títulos. Dice que en esta parte juegan un papel importante las preferencias del campesino compositor, su grado de compenetración con la naturaleza. Los nombres como *El pájaro, El pilón, El binde, Sapo viejo, Boca de babilla, Río Sinú*, en fin, se hallan en los sonidos del campo, en los pájaros, en los arroyos, en los elementos de la finca.

–Pero el nombre de un porro instrumental, en realidad, es arbitrario. No hay ninguna relación entre la melodía y aquello que representa el nombre que lleva. Cuando los nombres de los porros son de personas casi siempre es porque hay una conveniencia económica, o un afecto.

Julio Castillo apoya esa teoría y agrega que es un juego de subjetividades:

–Por ejemplo: yo hice *Coctel*, y le puse ese nombre porque empecé a hacer el arreglo del tema *Ron blanco* para cuarteto de saxofones y se me acabó la línea melódica y me pregunté 'qué invento ahora'. Entonces hice un puente con cuatro fandangos y los uní con el fandango *20 de Enero*, y luego regresé a *Ron blanco*, y como vi que eso ya no era un 'ron' le puse *Coctel*. Pero *Coctel*, como tal, no existe, esa explicación solo la sé yo. Se pudo haber llamado *Popurrí de fandango*.

Está cayendo la noche, adiós comae Marcelina, vaya con Dios y me saluda a Lola Daney. Pues sí, este soy yo. Mi estilo sinuano, el que me dan en Córdoba, es más rápido que el que me imprimen en Sucre, nostálgico y casi siempre vocalizado. En mi tierra me dividen entre porro palitiao y porro tapao, ¡y se han armado unas discusiones sobre eso! El primero, también conocido como sinuano o pelayero, es de improvisaciones, en ese no estoy limitado a un diseño, sino que el músico me crea sobre unos marcos armónicos, sobre unas rítmicas; en cambio el segundo, el tapao o sabanero, sí me da una determinación melódica, por lo que pueden escribirme con facilidad en el pentagrama. Por eso es que la orquesta me asume con más facilidad, y me cabe la improvisación, si le dan espacio.

Mis intérpretes explican que cuando me tocan como palitiao me hacen una introducción, desarrollan un cuerpo y me concluyen, tras pasar por preavisos o puentes preparatorios que van anunciando lo que viene. En el tapao también puedo tener esa estructura, pero además cuento con una parte especial para ponerme letra.

Soy una música que aún tiene mucho de juglaría. Todavía no he penetrado, por falta de apoyo y promoción, los gustos de los habitantes de las grandes ciudades. Algunos ignorantes para ofenderme me llaman corroncho –y yo me río, no saben que eso es un orgullo para mí–, a pesar de que las sinfónicas ya se han atrevido a tocarme en los teatros de la aristocracia en grandes capitales y en el exterior. Me muestro elegante y altivo sonando con esos instrumentos de cámara, con dominio sobre el escenario. Es que represento pueblo, libertad, mestizaje e historia.

¡El problema es que me valoran más afuera que en mi propio terruño! Pacho Zumaqué dice que en mi tierra no hay hacia mí sentido de pertenencia. Faltan gestión y amor real. No ese amor que se traduce en 'Yo amo el porro' o 'Yo amo a Córdoba o a Sucre' –exclama Zumaqué–, sino en el sentido de 'Yo amo el porro y hago algo por él'. Estoy de acuerdo: falta convocar a gente que me sienta y me proyecte. "Es una cuestión de política y empresa".

Voy recorriendo los caminos de mi Costa y mi Colombia, sin padrinos políticos, pero con el apoyo de la gente que se reconoce en mí. Yo soy el olor de la tierra mojada, soy la viuda de pescao, el aguacero de por la tarde, los caminos viejos, la conversación de los abuelos, el riachuelo que baja de la montaña, soy mazamorra de plátano, brisa loca, campesino decimero, abuelo regañón, soy el bailador feliz de sonrisa sincera, soy río, canto y cuento. Soy el porro e incito al amor.

Nota del autor. *La anécdota del inicio, enriquecida por unos y acortada por otros, forma parte del folclor sinuano. Con algunas variaciones fue incluida en el CD Los cuentos del doctor Omar, del folclorista y médico Omar González Anaya.*

GLOSARIO

Aparato: así se les dice en la Costa a los espantos.
Cazabe: especie de torta hecha con harina sacada de la yuca. Es muy consumida en los pueblos cordobeses, especialmente en Ciénaga de Oro, en donde además la producen para la venta.
Laguneta: corregimiento de Ciénaga de Oro (Córdoba).
"¡La guacharaca que come corozo es porque confía en su ñango!": significa que se tiene mucha confianza y que pese a la dureza del corozo podrá expulsarlo sin problema.
Moncholo: pez de agua dulce de piel muy lisa.
Moruno: ropa interior femenina.
Punta de Yánez: corregimiento de Ciénaga de Oro.
Región sabanera: municipios de Sahagún y Chinú, en Córdoba, y gran parte del departamento de Sucre.
Región sinuana: gran parte del departamento de Córdoba, especialmente las zonas ubicadas a lado y lado del río Sinú, que nace en el Nudo de Paramillo y desemboca en Boca de Tinajones. Córdoba fue fundado en 1952, antes perteneció al Bolívar Grande.

EL PAÍS DE LA PANELA

Textos y fotografías: Pedro Adrián Zuluaga
Dibujos y acuarelas: Nicolás Chacón Calvo

El viaje de Papá

SÁBADO 24 SEPTIEMBRE

"Yo jodí mucho por estos voladores y no saqué de aquí sino pobreza", dice Papá, en el camino de Santuario a Cocorná por la vía Medellín-Bogotá. Hace más de treinta años, cuando esta carretera se abrió atravesando por la mitad al Oriente antioqueño, muchos santuarianos entraron en pánico al pensar que el tranquilo pueblo iba a ser tragado por todos los males modernos y que se convertiría en un barrio más de Medellín. No pasó así. Pero hace apenas una década, en épocas de la última violencia, la antes próspera ruta, en las cercanías de pueblos como Cocorná, San Carlos o San Luis –la tierra caliente de bosques húmedos y espeso verde, ya más parecida al Magdalena Medio que al Oriente del departamento–, se convirtió en un camino fantasma donde las casas de los campesinos a lado y lado de la vía y los antes concurridos estaderos, eran invadidos por las hierbas salvajes, picoteados por uno que otro despistado animal que no había alcanzado a subir al Arca de los desplazados.

Papá va sentado en la silla de adelante del taxi que maneja tío Javier, y mientras mira las montañas y los valles con sus ojos lagañosos de los últimos meses, va hilando nombres de personas o veredas, fincas, apodos, quebradas o caminos que son también la geografía de mi infancia: La Piñuela, El Víao, El Ocho, La Hundida, Chagualá, Potreritos, La Chorrera. Paisajes que la carretera Medellín-Bogotá no alcanzó a borrar. A un lado de la vía está Úrsula, la montaña donde Papá, y antes mi abuelo, tuvieron una finca de caña y café hace más de medio siglo, en época de sinsontes y gavilanes que dejaban escuchar sus cantos en la noche, alimentados con sangre de cachiporros.

Papá ya no es pobre, y ahora habla con cierto desprecio de la gentecita que vive de un jornal. A duras penas sabe estampar su firma en letras de cambio o en las escrituras de las casas que compra, eso sí, en franca lid, porque él nunca corrió una cerca o marcó ganado ajeno como propio. Con esfuerzos dignos de un Hércules, conjuró el fantasma de la pobreza, trabajando como una bestia de carga ensimismada sobre la tierra en una feroz venganza de hachas y azadones, para, una vez viejo, no depender de sus hijos. Todavía hoy se acuesta a las ocho de la noche y le madruga al clarear del día. Durante muchos años, se levantaba los sábados en plena oscuridad y cogía un bus escalera, la escalera de los paneleros, que lo llevaba a Cocorná donde compraba panela, escobas y empaques, para venderlos al día siguiente, domingo del señor, en el mercado de Santuario.

En los tiempos cuando volvió la violencia, Papá dejó de hacer ese viaje, pero hoy vuelve a tomar el camino después de doce años, no sin poner peros, porque según él las cosas siguen duras, y quién sabe qué puedan pensar de dos muchachos, Nicolás y yo, que queremos hacer una "impronta" sobre los trapiches y la panela. Y no sólo por la violencia, que lo puede a uno sorprender con su insolencia de balas y pasos perdidos, sino porque hoy es sábado y él está seguro de que no hay ramadas abiertas, pues en los trapiches se muele los jueves o los viernes.

Pero después de su segunda taza de chocolate hecho con panela, Papá aceptó acompañarnos. En la silla de atrás del taxi, le muestro a Nicolás cuadros de mi infancia para que los dibuje y los pinte con acuarelas; es un artista y necesito que sus ojos me guíen por el frondoso camino de los recuerdos, pero Papá está, desde anoche, incómodo con la presencia de este extraño, y a duras penas lo logra disimular. Entretanto yo estiro el pescuezo y el oído para escuchar cada cosa que Papá dice, buscando encontrar entre sus memorias al muchacho que fue, el que sólo iba tres días de la semana a la escuela donde no aprendió mayor cosa porque "era una mula", y al que su papá, es decir mi abuelo, obligaba a trabajar en la finca de tierra caliente, en Cocorná. Al menos un día a la semana molían la caña en el humilde trapiche familiar movido con bestias, levantándose al filo de las dos de la madrugada, y tras jornadas larguísimas que apenas daban tregua a los animales, lograban sacar la carga de panela al mercado de los sábados, el mismo al que hoy vamos sesenta años después, donde se surten los paneleros de los pueblos vecinos.

Mi familia es de Santuario, y nunca entendí muy bien ese ir y venir entre las tierras altas y bajas, siempre en el Oriente antiqueño; Santuario es un pueblo frío, faldudo y ahora feo después de que la plata de muchos aventureros santuarianos regados por el mundo, ha cambiado el bucólico paisaje de antes, de casas de

tapia, por construcciones al desgaire, de ladrillo y cemento. En los años cincuenta, era un vergel soñado para unos pocos, porque la tierra era infértil y en las fincas a duras penas se cultivaba el maíz y la papa. Papá me explica que para no morirse de hambre, los campesinos santuarianos tenían que ir a trabajar a la tierra caliente, "que siempre es más abundante", aunque dura con el cuerpo. Por mal alimentados y por andar descalzos agarrando los males de la tierra, no pocos niños morían de anemia o de otras enfermedades tropicales. Muchos hombres morían de violencia, desangrados por los mismos machetes que cortaban la caña.

El cultivo de la caña en la tierra caliente era como una bendición, porque daba todo el año, si se cortaba con maña, entresacando sólo la caña *jecha* y dejando los retoños: "Uno que era pobre tenía que comer todos los días". La cosecha de café, por el contrario, era una sola en el año y a los cultivos siempre los azotaba la roya. Para un beneficiadero de caña y un trapiche, como los que sin falta daban de comer a muchas familias, eran muy pocos los enseres que se necesitaban. Sólo animales, voluntad y mucha

mano de obra; y para eso estaban los hijos. La producción de panela siempre fue artesanal y familiar, a pesar de los muchos intentos de los empresarios del azúcar por apoderarse del negocio. Ya lo decía el presidente Santos (Eduardo) en los años cuarenta: "El azúcar para los ricos y la panela para los pobres".

Yo soy el menor de los diez hijos de Papá, y no nací en Úrsula, sino en un caserón en los extramuros de Santuario. Desde el taxi y sin pararse a mirar, Papá habla de la cuchilla de la montaña, empinadísima, donde estaba la casa en la que mamá tuvo una de sus tres primeras hijas en una soledad sin medida, y hasta donde Papá subía a pie o a caballo los sábados, borracho casi siempre, con los costales del mercado que muchas veces rodaban por las chambas en un reguero de plátanos y carne y gritando vivas al partido liberal, él, que decía votar conservador. Y furioso porque el vientre de mamá sólo paría mujeres. "Mionas que solo sirven para comer", les decía.

Pero hoy a Papá se le ve rozagante y animoso cuando llegamos a Cocorná en la canícula del mediodía y ya esfumadas las dudas de la mañana. Una de las esquinas de la plaza, devastada por la guerrilla hace poco más de diez años, nos lleva a la calle del mercado donde se cargan y descargan los bultos de panela, de empaques de papel y no de rusque o costales como los conocí de niño. Muchos paneleros reconocen a Papá después de tanto tiempo, y le ofrecen aguardiente, tinto o cerveza; él empieza con un desabrido tinto de cafetera, no como los que le gustan, en aguapanela, y gasta bromas y rondas de trago. Al fin toma aguardiente, hecho también de caña, pero cuando yo creo que la cosa va para largo y que esto puede terminar en una proverbial borrachera, como las de antes, Papá se levanta y se despide diciendo algo entre los labios, que no alcanzo a entender. Fue un gesto que tuvo siempre y que siempre me dio miedo porque precedía sus grandes furias y ensimismamientos.

Nosotros le seguimos hasta el parque principal de Cocorná, totalmente reconstruido. Es el día del campesino y se han preparado tablados para la ocasión, y pancartas que celebran el trabajo de las manos. En enero, en las "fiestas del retorno", se arma un trapiche artesanal en el marco de la plaza y se elige a la reina de la panela, aunque a veces también lo hacen en junio. Pero hoy las vallas de los políticos inundan los balcones. Estamos a menos de un mes de las elecciones para elegir alcaldes y otras autoridades locales y regionales. Entre 1997 y 2000, un alcalde de Cocorná, José Aldemar Serna, fue secuestrado tres veces por la guerrilla. También retuvieron a un periodista y un fotógrafo de *El Colombiano*. (El periodista, Jaime Arango, fue mi compañero en la universidad). Miles de desplazados abandonaron los entables de caña y los trapiches y se vinieron a malvivir a la cabecera de Cocorná, o más lejos, a Medellín. En Santuario, los paramilitares, convocados por las fuerzas vivas del pueblo para atajar a la guerrillera, terminaron matando indigentes, bazuqueros y bobos, o a aventureros que simplemente no tenían la manera de identificarse como de la zona; eso fue en la misma época en que Papá dejó de trabajar con panela.

Me animo a preguntarle a Papá si antes, la violencia entre liberales y conservadores tuvo que ver en ese ir y venir entre tierras frías y calientes, o en que no hubieran vuelto a trabajar en las fincas de Cocorná. "Se sabe que sí", pero sus recuerdos de esa violencia lejana no son muy concretos, o quizá no existan y hagan parte de un pasado que yo he mistificado. En la mañana, Mamá me habló del tío Joaquín, al que mataron "los Pájaros" en el norte del Valle, en Cartago, pero hace mucho tiempo.

Pero cuando tres semanas después conocimos a don Godofredo Gómez, y él vio a Nicolás con una camisa roja, lo primero que nos dijo fue que si en otra época a uno lo veían llevando ese color, sólo por eso lo podían matar.

VIERNES 14 OCTUBRE

Godofredo Gómez ha vivido más de cincuenta años en la vereda El Coco de Cocorná; a su casa, a la que nos lleva Jhony, el hijo de la hermana de una nuera de don Godofredo que no tiene ni dieciocho años y que apenas termine el bachillerato quiere estudiar técnicas forenses, se llega bajando un hoyo a veinte minutos de camino a pie, desde la carretera Medellín-Bogotá, y luego subiendo un promontorio, en un paisaje endulzado por la sombra de árboles de zapote y guayaba. Don Godofredo nos recibe con la camisa abierta que deja ver una panza sudorosa y el machete de los cañeros enfundado al cinto. Una mujer pequeña y de rostro manchado se mueve sigilosa entre los cuartos de la casa, y sin que pasen dos minutos nos ofrece claro de maíz sin leche para que nos refresquemos. Es la hija de don Godofredo –no la esposa como alcancé a pensar– y como él, parece estar sembrada a este paisaje desde tiempos lejanísimos. No hay mujer ni hijos a la vista, aunque en días de molienda se alcanzan a reunir hasta cinco o seis personas entre hijos y familiares cercanos.

Como cientos de familias de esta tierra panelera, la de don Godofredo trabaja una pequeña parcela de su propiedad, pues el cultivo de caña ha sido siempre de minifundios. Las últimas cifras del Ministerio de Agricultura calculan en más de 350 mil los empleos directos generados por la producción de panela; es la segunda actividad agropecuaria del país, después del café. El sector panelero es calificado por el mismo Ministerio como "soporte de paz, empleo y desarrollo en diferentes regiones".

Según la Federación Nacional de Paneleros, en Colombia hay por lo menos 23 mil trapiches, que hacen del país el segundo productor mundial de panela después de la India; el 83% de estos trapiches son clasificados por Minagricultura como unidades productoras pequeñas, donde se emplean entre cinco y diez personas, casi siempre de la misma familia. Solo el 2% se clasifican como unidades productoras grandes, aunque la posibilidad de producir, a partir de la caña, biocombustibles de uso extendido y con un mercado internacional atractivo, pueda cambiar la situación en menos de lo que canta un gallo.

En su finca, desde que era joven, Godofredo ha mantenido el entable de caña, en cuya siembra y corte también trabajan los suyos. El trapiche, tecnificado con los aportes de un subsidio de hace más de una década, queda ahora a unos 300 metros de la casa, como lo manda la resolución 779 de 2006 del Ministerio de Protección Social. De esta resolución se desprenden todas las exigencias técnicas y sanitarias para la producción de panela, entre ellas la calidad y condiciones de los trapiches: "establecimientos autorizados y que cumplan con requisitos higiénicos de fabricación". Estos requisitos no estaban en la cabeza de ningún productor tradicional de panela, pues todo lo

que ellos sabían lo aprendieron por herencia familiar, y asimismo lo transmitían en la práctica diaria.

Pero la mayor parte de los hijos de don Godofredo se fue a buscar otros destinos, casi todos por culpa de la última violencia, que él recuerda como una pesadilla de cuerpos que se acercaban y se iban definiendo en el horizonte, militantes de todos los grupos que siempre venían a pedir algo, comida o información; o como helicópteros que volaban bajito; o como ecos de balas de incierta cercanía. Esto ocurría apenas pocos años después de que se aprobara la Ley de la Panela en 1990 –que prohibía producir panela en establecimientos industriales–, y de que con recursos del fondo panelero, hubiera recibido las máquinas con las que ahora trabaja, las máquinas que le dieron un respiro a sus bestias y a él mismo.

Los trapiches de esta zona se han adaptado a los nuevos tiempos mejor que los de otras regiones del país, como los municipios paneleros de Cundinamarca, donde aún sobreviven muchos establecimientos que utilizan la fuerza animal; pero se ha preservado el trabajo de la panela como una unidad básicamente familiar o de pequeños grupos que se asocian para moler en un mismo trapiche. Don Godofredo nos dice que buscar en Cocorná trapiches donde se muela "a la vieja usanza" es como encontrar una aguja en un pajar. La pintoresca escena de los caballos girando en círculos en un entorno íntimo parece más una fotografía de la nostalgia; en la escala social de los paneleros, quienes todavía resisten moliendo en esas condiciones están en la parte más baja, pero los que hace diez o más años lograron subsidios para reemplazar las bestias por máquinas que funcionan con pequeños motores, que son el aporte económico de los campesinos, tampoco ven claro el futuro. "¿Quién va a trabajar en estos ventiaderos si ahora toiticos se quieren ir a la ciudad, o tener un puesto de oficina?" O procurarse una carrera, como Jhony y sus técnicas forenses, o en el peor de los casos hacer una vida a la intemperie, lavando carros en la ahora reactivada vía Medellín-Bogotá, o buscando la plata de cualquier otra manera. Todo con tal de no malgastar la vida entre machetes y en dejar lejos el agrio sabor de la caña recién molida.

Porque aunque en jornadas no tan largas y con necesidad de menor fuerza física, el trabajo en los trapiches y el corte de caña, sigue siendo para hombres fuertes, que resistan el calor y tengan paciencia para ver salir las ocho arrobas –una arroba son 25 libras– de panela que hacen una carga, que en el mercado se vende por apenas $160 mil pesos. Y eso si se trata de panela apta para consumo humano, que cumpla todas las disposiciones higiénicas que ahora vigila el INVIMA con ojos avizores, de la mano con otras autoridades locales. Si la panela es de renta o de menor calidad, que es la que se usa para procesar aguardiente, la carga la pagan solo a $130 mil pesos.

Don Godofredo se deleita explicando todas las estaciones de la panela, desde que se muele la caña en las máquinas hasta que va a dar a los cinco fondos de cobre para recibir el calor de los hornos: "Cuando uno tiene guarapo allá en la máquina, uno lo trae y llena todos estos fondos. A lo que ya uno limpia todo este guarapo, a estos fondos de acá, a los tres primeros, les merma uno de a poquito, y va echando pa' arriba, pa'l último fondo y deja los tres primeros fondos pa' melar. Cuando estos van secando al son que uno les va metiendo candela, van mermando y entoes uno le va echando remellonadito, y ahí va organizando uno la saquita, como la llamamos nosotros. […] cuando uno calcula que tiene una saquita por ahí de dos arrobitas, le da uno punto en los dos primeros fondos y después la tira uno a la batea, y ahí sigue uno haciendo saquitas. Cuando la panela está lista pa' echarla en los moldes, va pesando uno la librita y la va echando en los moldes, y ahí queda la panela hormadita hasta que se

seque pa' moverla uno de ahí, cuando ya la panela está fina y ya se puede mover".

La resolución de 2006, a la que don Godofredo no llama por su nombre ni sabe si está en vigencia, cambió muchas rutinas en la elaboración de la panela, y ha sido una amenaza para su forma tradicional de producción. Con la promesa de mejorar la higiene y evitar la adulteración de la panela, se mezclaron procesos industriales donde todo era artesanal y aprovechaba los medios al alcance. Por eso, ya no es común encontrarse en la panela la hormiga arriera o el gusano tornillo, que en todo caso, como dice Don Godofredo, "no mataron a nadie porque a todos nos levantaron con panela y vea como crecimos de alentados. Y aquí estamos *jechos* y haciendo fila de viejos pa'l cementerio".

El clorol que se usaba para darle un mejor color a la panela ahora es prohibido; las hojas de plátano que envolvían cada kilo de panela fueron reemplazadas por bolsas plásticas, y la arroba de panela ya no se puede empacar en costales de cabuya, sino en bolsas de papel marcadas con la identificación del trapiche de procedencia. Don Godofredo ha hecho lo que puede para acomodarse a estas exigencias, pero no deja de tener dificultades; sacar la panela desde el hoyo en el que vive hasta el mercado del pueblo le demanda gastos de transporte, y en el mercado tiene que hacer concesiones a los intermediarios que sí tienen contactos para vender la carga en mejores condiciones que él. La Asociación de Productores de Panela de Cocorná –Asopaco– que reúne a cincuenta de ellos y produce 500 toneladas al año, es una alternativa para los asociados, pues ella misma comercializa la panela, fabrica empaques y presta servicios de acopio, pero impone requisitos que no pocas veces son difíciles de cumplir para el pequeño panelero que, además, está acostumbrado a trabajar solo y a no depender de nadie.

Cuando dejamos a Jhony en su casa, en plena vía Medellín-Bogotá, su abuela, Helena Aristizábal, está esperando cualquier transporte que la lleve a Cocorná. La invitamos a que se suba al taxi de tío Javier, y en menos de tres minutos está hablándonos del Distrito Agrario, un programa del gobierno para el Oriente antioqueño que busca reunir a campesinos de la zona para que juntos logren mejoras en la venta y comercialización de sus productos. Trabajan sobre todo con las tiendas de pequeña superficie, vigilando que se pague bien por los productos y que estos sean de buena calidad. Nos cuenta que hace apenas ocho días, el presidente Santos (Juan Manuel), estuvo en Cocorná: "Pero vino a que lo escucháramos, y no a escucharnos". A doña Helena le preocupa, en el futuro, quien vaya a querer trabajar en estos voladeros, pues los jóvenes, como Jhony su nieto, no ven ningún atractivo en repetir la vida de sus mayores. "El campo en Colombia se está acabando", nos dice, y quién sabe si un programa del gobierno, o muchos, sean suficientes para atajar, ahora sí, la fuerza del progreso.

Doña Helena se queda en Cocorná. Tres semanas antes, en un restaurante del marco de la plaza, Papá, Nicolás y yo habíamos compartido una mesa con Carlos, un panelero de unos cuarenta años con chivera y dientes recubiertos de plata, que está al mando de una de las pequeñas cooperativas de trabajo asociado que lograron subsidios del gobierno para tecnificar el trapiche. Muchos pequeños productores de caña la llevan a su ramada y él muele y se queda con un porcentaje, pero aunque no lo dice directamente, se ve que ha tenido problemas, una y otra vez, con en esta repartición.

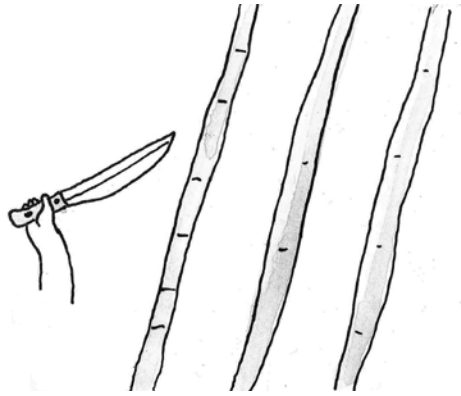
Veo en Carlos a Papá, treinta años más joven. Nos cuenta de un día en que, con un millón de pesos en el bolsillo que tenía que repartir entre sus socios, se emborrachó con un desconocido,

con una mano libre para alzar la copa de aguardiente y la otra presta a blandir el machete si hacía falta.

Ese mismo sábado, día del campesino, Papá regresó a Santuario después de almorzar, pues tenía que ordeñar la vaca que nunca le ha faltado en la casa de los extramuros, antes de que se fuera el sol. Nicolás y yo nos quedamos en unas cascadas saliendo de Cocorná; en la mañana, cuando entrábamos al pueblo, Papá se asombraba de cada cosa cambiada que veía y hablaba del "mucho progreso". Con la violencia más o menos conjurada, Cocorná volvió a ser un destino turístico, por su clima tropical, las limpias aguas que corren por todos lados y las cascadas que caen entre las piedras o la vegetación. En puentes o en vacaciones, llegan y llegan carros, sobre todo de Medellín. Este sábado no hay tantos, porque la entrada a Cocorná está cerrada por un derrumbe, pero es cuestión de días para que todo vuelva a ser normal. Para doña Helena, una romántica sin duda, como bien puede intuirse por el vestido largo y de tela estampada a lo hippie que lleva puesto cuando nos la encontramos tres semanas después, ese turismo tiene un efecto ambiental devastador.

En la cascada de la entrada a donde he ido con Nicolás, nos cuidamos de ser lo menos predadores. Con una cámara atrapamos la belleza del paisaje, como unos turistas más. En un momento de descuido, la cámara se nos moja, y dos muchachos salidos de la nada corren a ayudarnos. Yo desconfío de entrada y les hago el quite, pero dos minutos después y dos piedras de por medio, veo que uno de ellos se toca el sexo y nos hace señales inequívocas. Le entrego la cámara a Nicolás, para tenerla a salvo, y me acercó a preguntarle qué quiere. Dice que necesita plata y que por aquí no hay nada qué hacer ni en qué trabajar.

Ese sábado de hace tres semanas y hoy viernes, llegamos a Santuario cuando ya es de noche y Papá ha ordeñado su vaca.



Hoy lo encontramos furioso porque lo dejamos tirado en medio del camino a la casa de don Godofredo, a donde nunca pudo llegar porque le empezaron a doler los huesos de las rodillas. Veo a Hércules acostado en la cama pasando sin sentido canales en la televisión. Sus labios se mueven mecánicamente, otra vez intentando decir algo. Es la imagen que precede las grandes furias y ensimismamientos de Papá. Yo busco dentro de mí unas cuantas palabras para calmar su rabia, pero no me sale nada. Entonces caigo en cuenta de que en una de las cantinas de Cocorná compré un CD de carrilera, grabada por un músico del pueblo. Se lo regalo. Nicolás le explica que lo compramos para él. Él llama a mamá y le dice que se lo ponga en la grabadora. Lo que venga después será algo entre ellos, como los remotos días y noches de Úrsula en aquella soledad sin medida. Yo soy el hijo que nunca estuve. Voy en busca de algo incierto. Frente a mí tengo una estampa desleída del pasado y una ilusión vaga de futuro.

Van a ser las ocho de la noche. Nicolás y yo no queremos que nos deje el último bus de Santuario a Medellín, donde la fiesta del viernes es larga y llena de promesas…

LA RUTA DE LA MACETA

Por Gloria Chaparro Soto
Fotografía de Gloria Chaparro y James Arias

"En el año 1900, a mi abuela Gertrudis sus padrinos ya le regalaban macetas. Sus bisabuelas también las habían recibido". Es que esta tradición caleña, cuentan Mariela y Celmira, hijas de Sixta Llanos de Otero, pionera de tal tradición y ya fallecida, se fue propagando de familia en familia en San Antonio, único barrio de Cali donde la historia de la ciudad se aferra a las tejas de zinc y barro y a las blancas paredes de bahareque de sus casas.

Se trata de una costumbre de siglos que sigue pegada a la piel de los vallecaucanos, como el melao de caña al que le cantó Celia Cruz. Mariela y Celmira Otero aprendieron desde temprano los secretos del oficio de hacer melao. Llevan más de cincuenta años en esta labor, moldeando el almíbar para convertirlo en dulces blancos, coronados en la parte superior con penachos de papelillos de colores.

Este dulce es la esencia de la maceta caleña, que los padrinos regalan a sus ahijados cada 29 de junio, día de la celebración de la fiesta de San Pedro y San Pablo, fecha en la que supuestamente estos apóstoles fueron martirizados por ser testigos de la predicación del Evangelio por parte de Jesús. Además, San Pedro es considerado como el primer Papa y pilar de la Iglesia Católica.

Con el paso de los siglos, la fiesta religiosa tomó un significado pagano. Se le agregaron festividades sociales y los intercambios gastronómicos predominaron. Por ejemplo, regalar macetas con dulces de alfeñique.

De esta tradición se conocen varias versiones de la leyenda de Dorotea Sánchez, que vivió en San Antonio. La negra tenía dos hijos gemelos llamados Pedro y Pablo. Cuando llegó la fecha del cumpleaños de los niños, se dio cuenta que no tenía nada qué regalarles, pues solo contaba con azúcar. Por eso invocó a los santos apóstoles para que le ayudaran. De pronto se le apareció una señora con un manto dorado y le enseñó a fabricar los dulces. Se dice que los apóstoles también estuvieron presentes.

Dorotea los insertó en mazos de maguey. Para que fueran más vistosos los adornó con tiras de papel de colores y se los regaló a sus hijos. Después empezó a llamar a sus ahijados para que participaran del convite. Así nació el día de las macetas. Cali es la única ciudad de Colombia donde se celebra la fiesta de los ahijados.

La costumbre se afianzó en el barrio San Antonio, donde los habitantes (caleños, nariñenses y caucanos) eran artesanos: relojeros, zapateros y joyeros. Uno de esos pobladores era José María Otero, padre de Mariela y Celmira. Precisamente fueron los señores quienes aprendieron a moldear el alfeñique, técnica exclusiva de Cali.

A doña Sixta de Otero le enseñó esta artesanía del dulce el señor Hernando Mejía, cuñado de su esposo. Sus manos ya eran muy hábiles, pues ella era una importante costurera del barrio.

Aprendió la receta para poder defenderse económicamente, ya que tenía que ayudar en la educación y el mantenimiento de sus 11 hijos.

Centenares de familias en el Valle del Cauca ponen en práctica cada año, cuando llega el verano, la técnica de moldear el alfeñique. Lo convierten en figuras como palomas, piñas, entorchados, ardillas y muñecas. También lo utilizan para hacer a Jovita, personaje típico de la ciudad.

En una olla colocan dos tazas de azúcar refinada y una de agua, se calienta el líquido y se espera a que el dulce comience a hacer burbujas. Cuando el agua azucarada está muy caliente, se toma un poco con una cuchara de palo para ver si se encuentra en el punto del moldeo.

Después se esparce en una piedra de río o de laja. Se deja reposar y cuando el dulce toma un color dorado, de caramelo transparente, se pasa a una horqueta o 'garabato', donde se bate hasta que se vuelva blanco con visos de nácar. En esta etapa, está listo para el moldeo del dulce de la maceta. De inmediato se cogen pedazos del alfeñique y se enrollan en palitos de madera.

Una receta que depende de las manos secas del cocinero y de su buen estado de

ánimo. De lo contrario, el alfeñique ´llora´, se humedece y no se deja moldear. Toda esta actividad es previa a la fumigación de la casa, para que las hormigas no hagan fiestas con el dulce.

***

El origen del alfeñique va más allá de San Antonio. Viene navegando por milenios y razas que llevaron la caña de azúcar de continente en continente. Algunos historiadores dicen que la gramínea es originaria de la China y otros que de Indonesia. Lo cierto es que señalan al continente asiático como su cuna. Los ejércitos árabes dominaron ese territorio y conocieron la caña de azúcar, una planta promisoria que llevaron luego a Nueva Guinea, cuando invadieron África.

Los moros siguieron con sus guerras en países del Mediterráneo y propagaron la caña en Portugal y España, especialmente en las Islas Canarias. Allí también enseñaron las artes de la siembra y sus usos en las cocinas.

Durante los viajes dirigidos por Cristóbal Colón, los españoles la extendieron primero por el Caribe, en Santo Domingo, y luego arribaron a América del Sur durante la época de la Conquista.
La caña llegó a Cali en 1541, con el fundador Sebastián de Belalcázar. Primero se cultivó en Yumbo y en la hacienda Cañasgordas, dice el etnobotánico Víctor Manuel Patiño. Después se esparció por la margen izquierda del río Cauca, por los municipios de Palmira, El Cerrito, Pradera y Florida, principalmente.

En esa zona la caña de azúcar compite con el paisaje nativo de ceibas y samanes de la región, y recibe un sol candente que calienta sus jugos y la hace más productiva durante todo el año.

Los primeros trapiches fueron de madera, hierro y piedra. A través de cilindros se extraían sus néctares para convertirlos en pan de azúcar, panela y melao. Así se aprecia en el Museo de la Caña de Azúcar, con sus enormes jardines de plantas propias de la región. Allí se encuentra la hacienda Piedechinche.

Uno de los primeros trapiches se llamaba "la mujer lenguona", pues simulaba un rostro femenino. Otros fueron construidos para que los movilizaran bueyes y después caballos. Las mieles se derramaban en pailas grandes de cobre y los líquidos azucarados se convertían en jarabes removidos con cagüinga y cayana, vocablos quechuas que significan, respectivamente, paletas y cucharas perfiladas en madera.

Se necesitaba una mayor producción y para ello se requería mano de obra fuerte para la molienda. Los indígenas de la zona no tenían el estado físico para este tipo de faenas. Entonces los hacendados del Valle del Cauca aprovecharon a los descendientes de África traídos por los

españoles entre los siglos XVI y XVIII. Primero los esclavos trabajaron en las minas de oro del Pacífico. Luego fueron llevados a las haciendas cañeras.

Al poco tiempo estos esclavos, especialmente sus mujeres, que ocupaban gran parte de su tiempo en las cocinas, al pie de los fogones de leña, comenzaron a darle nuevos usos al pan de azúcar o de pilón (más refinado). Preparaban almíbar, el mismo que aprendieron de sus antepasados árabes.

Ya en la novela 'María' el autor Jorge Isaacs insinúa que la mulata Salomé le coqueteaba a Efraín y para ello lo endulzaba con guayabas y moras rociadas de almíbar. "Salomé prepara la mezcla mozárabe del mundo musulmán y del califato de Córdoba. Hay una tradición de tipo antropológico que asocia la cocina azucarada con la sexualidad", afirma el historiador Germán Patiño, en su ensayo 'Las cocinas de María'.

Precisamente en estas praderas que cruza el río Amaime, Jorge Enrique

Isaacs, padre del novelista, compró tierras y edificó su casa colonial , en lo que llamaban La Concepción del Nima. Luego le cambió el nombre por Manuelita, en honor a su esposa, Manuela Scarpetta Ferrer. En esas tierras tuvo plantaciones de caña, al igual que en la hacienda El Paraíso, en El Cerrito.

Según el libro ´Manuelita, una Empresa Centenaria', de Casa Editora Plaza Perry Limitada, que reposa en el museo del ingenio, en el momento de morir, Jorge Isaacs padre dejó deudas y su amigo Pío Rengifo asumió algunas obligaciones de las acreencias de la familia. Entonces "firmó un convenio privado con Santiago Éder, para que éste tomara parte en el remate de los bienes de sucesión".

Santiago Éder viajó a Estados Unidos y compró equipos modernos para mejorar la calidad y cantidad del azúcar que producían sus tierras. Fue cuando Manuelita pasó de una técnica artesanal a procesos más industriales, pese a los embates de las guerras civiles de la época. Ya en los años 50 del siglo pasado, este ingenio construyó una moderna planta para producir azúcar refinada, el mismo que los artesanos del dulce utilizan para hacer el alfeñique.

La planta de Manuelita, con 147 años, es hoy una ciudadela tecnificada. Este ingenio y 11 más son la base de la economía del Valle. Pero también es el origen de los dulces de las macetas, hechos del mismo azúcar que en empaques de plástico se amontonan en las cocinas de San Antonio, especialmente entre mayo y julio, cuando hay subienda de macetas.

***

Siguiendo el recorrido de esta tradición, abandono las tierras de Llano Grande (Palmira), e igualmente los corteros sudorosos con su indumentaria de trapos rojos cubriendo parte de sus rostros y el olor dulzón de la caña que se lleva el viento.

La ruta de la maceta continúa ahora en las lomas de Cali, de las cuales hacen parte Los Farallones y la Cordillera Occidental. En ellas se encuentra el palo de maguey, donde se introducen los dulces y se adornan con tiras de papeles de colores.

Estas plantas, a las que llaman también cabuya o fique, se encuentran en las montañas de los municipios de Dagua y Yumbo y en los cerros alrededor de Cali,

como Cristo Rey y Las Tres Cruces. Para llegar hasta los palos de maguey, los campesinos tienen que recorrer muchos kilómetros de camino y atravesar cañadas. "Eso es muy duro, hay que internarse en el monte", expresa Absalón Muñoz con su acento nariñense.

El palo de maguey, cuya altura puede ser hasta de ocho metros, es el soporte de flores amarillas que al madurar caen. Con ellas se desgranan las semillas.

"Estos palos se cortan 'jechos' (entre verdes y maduros) y se pelan con machete, una tarea muy difícil porque su cáscara es dura, mientras que por dentro son fibrosos y livianos", explica Absalón, quien cada semana llega con sus atados de maguey y plantas de eucalipto, cimarrón y yerbabuena a las galerías o plazas de mercado de Cali. Su camino también incluye al barrio San Antonio, donde tiene clientes fijos como las familias Otero y Beltrán.

Allí los maceteros los cortan en diversos tamaños, de acuerdo con el gusto de sus clientes: grandes, medianos o miniaturas. Es el momento del encuentro entre el azúcar y el maguey, después de recorrer kilómetros y kilómetros por la región. La creatividad de los artesanos de las

macetas comienza a actuar. Arriba del mazo va siempre el alfeñique más grande al que se le da forma de piña; a los lados los entorchados y en el centro las figuras. No pueden faltar ni el ringlete o mariposa hecho en cartulina, ni las banderas de Cali y Colombia, ni los papelillos de colores.

Ya lista, la maceta empieza su viaje hasta las manos y paladares de los ahijados, que hoy en Cali son millares. Algunos de ellos, ya veteranos, recuerdan cómo el primer paseo de las macetas fue a la colina de San Antonio, donde se encuentra la capilla que lleva el mismo nombre del barrio y que forma parte del patrimonio arquitectónico de Colombia.

En la capilla se premiaban las macetas más vistosas, las más grandes. Entonces se desbordaba el goce de la chiquillada al correr con ellas por la loma, al ritmo de la brisa fresca de las 5:00 de la tarde.

El historiador Carlos Calero Mercado hace memoria de cómo en cada fiesta de San Pedro y San Pablo esperaba que sus padrinos, Rómulo Torres y su esposa

Tulia, llegaran con su maceta. “Hasta el último año de mi bachillerato me regalaron macetas. No iba a la colina, pero me gustaba sentarme a saborear el dulce. Hoy mis nietos son los que disfrutan de esta tradición”.

***

Aunque la maceta original es la que se produce en San Antonio y barrios aledaños como Miraflores, San Cayetano y El Peñón, desde hace una década esta tradición se bajó a los sectores del oriente de Cali, al Distrito de Aguablanca, adonde llegaron hace 30 años las oleadas de migrantes del Pacífico.

Gente de los departamentos vecinos, especialmente de las comunidades negras, aprendió a hacer macetas. Estas personas las adornan al estilo de su imaginería popular y de los gustos contemporáneos de sus ahijados, como los escudos del Cali y América, Hello Kity, Pokemón o Batman, hechos en materiales como la espuma. Además utilizan, en lugar del maguey, el balso, un árbol del Pacífico con poco peso.

Esta fiebre de macetas, en época de verano, es incentivada por la Cámara de Comercio de Cali para ayudar a las mujeres del Distrito y otros sectores populares de la ciudad, ya que las macetas representan para ellas una forma de sostener económicamente a sus familias. De allí que la institución promueva los cursos sobre el moldeado del alfeñique y realice festivales en junio y julio para fomentar la producción, al igual que la Ruta de San Antonio con los niños untados de dulce, que recorren las estaciones de la maceta y se reencuentran con el pasado de la ciudad.

Jackeline Canga, madre de un niño y cuya familia procede de Buenaventura, es una de las favorecidas con las enseñanzas de los maceteros. Vive en El Vergel, uno de los barrios que recibió el mayor número de desplazados (la mayoría mujeres y niños), un barrio donde ha habido violencia juvenil.

Ella se considera con dotes para las manualidades y combina su oficio de peluquera de cortes afro con la producción de macetas por encargo. Le gusta moldear el alfeñique y estudiar mercadeo, para en un futuro crear su microempresa. “Me encanta ver los semáforos y esquinas del Distrito de Aguablanca llenos de colorido en tiempo de macetas”, afirma.

“Todo tiende a fortalecer la tradición. Que el artesano del dulce tenga sus ventas en los centros comerciales y en el Parque Panamericano, durante el Festival de las Macetas, que genere empleo también para otros municipios del Valle”, expresa Yolanda Constaín, directora de Cultura de la Cámara de Comercio de Cali.

***

La maceta con sus alfeñiques no se queda sólo en las bocas de los ahijados. Es reconocida como símbolo de la caleñidad. Por eso se pasea por simposios, foros y encuentros empresariales y gubernamentales.

Forma parte de las celebraciones de las primeras comuniones, del día de la secretaria, de los enamorados, de cumpleaños y matrimonios. No puede faltar tampoco en la Feria de Cali. Se la ve como adorno en los postes de energía y participa en los desfiles del Cali Viejo, a ritmo de salsa.

También viaja al exterior a través de los encargos que hacen los caleños que viven en Estados Unidos, Inglaterra y España y ha sido sometida, según la familia Otero, a la requisa en los aeropuertos, especialmente en Europa, durante la época dura del narcotráfico en el país. "Las decomisaban, las desbarataban", dice con tristeza Celmira Otero.

El azúcar y sus productos como el almíbar fueron temas privilegiados en la literatura colombiana, especialmente en el siglo XIX. Además de la novela 'La María', que habla de los trapiches y de la caña de azúcar como una forma de producción económica del Valle del Cauca, la novela 'El Alférez Real', de Eustaquio Palacios, también incluye en sus páginas el proceso de la caña, alrededor de la cual giraba la vida de hacendados y esclavos que vivían en Cañasgordas, hacienda ubicada en el sur de Cali y una de las más grandes de la región; sus terrenos colindaban con el río Cauca y Los Farallones, montañas de entre 3.000 y 4.000 metros de altura al nivel del mar, desde las cuales se divisa el mar Pacífico.

Artistas como Hernando Tejada también plasmaron esta tradición en cerámica esmaltada. El escultor sabía que además de sus mujeres talladas en madera, como 'Estefanía la Mujer Telefonía', o 'Teresa la Mujer Mesa', la maceta también era una de las musas preferidas. Reemplazó el azúcar por el barro, lo sometió a altas temperatura en el horno y elevó la maceta a nivel artístico.

La maceta de Cali también ha estado en 'exposición'. En junio de este año fue una de las invitadas, en representación de Colombia, al Festival de Tradiciones Populares, organizado por el Instituto Smithsonian y por la Embajada de Colombia en Washington, Estados Unidos.

La familia Otero fue la representante de esta artesanía. Celmira, junto con uno de sus hermanos, exhibieron los dulces. Compitieron con otros productos culturales de distintas regiones del país y del mundo. Los miles de estadounidenses que visitaron la muestra saborearon el dulce de caña y sintieron la calentura del trópico.

El azúcar no sólo se deja saborear, también ha moldeado el comportamiento de los vallecaucanos. Germán Patiño, conocedor de la cultura de la región, cree que la alegría del Valle y de Cali se debe a toda una vida degustando el dulce que en las cocinas de las haciendas hacían las negras. "Estaba toda la cultura de esta raza, que giraba alrededor de la producción azucarera, su música, su expresividad, su colorido y su sensualidad. Eso indica que si a los caleños nos gustan el dulce y la rumba, es por la influencia africana que trajeron los españoles".

Y es que al llegar al Valle del Cauca, los turistas tienen una variedad de los productos de la caña de azúcar. Además del alfeñique de la maceta, pueden deleitarse con la melcocha, panela derretida con unas gotas de agua y luego moldeada; el moscorrofio, con base en la panela pero con una textura más delicada al paladar, al igual que los confites y grageas (dulce blanco pintado de colores con maní en el interior). Y, desde luego, el manjarblanco de Buga, mezcla de leche, azúcar y arroz.

***

Los vallecaucanos claman para que la maceta se convierta en patrimonio cultural colombiano, ya que según los parámetros de la Unesco reúne los requisitos: es una tradición compartida por una comunidad.

Ahora la maceta caleña sigue su recorrido a través de otras generaciones, como sucede con las nietas de doña Sixta de Otero, que aunque son profesionales también forman parte del clan del dulce.

María Fernanda Otero es una de ellas. A pesar de que ejerce la medicina, en temporadas de macetas acompaña a sus tías a ponerle el toque de color al dulce blanco. Ella quiere que esta tradición se convierta en una industria cultural. Ese es uno de sus proyectos para el futuro. Laurita, de 10 años, es la biznieta especializada en dulces tipo miniatura.

Además, la maceta ya ha cautivado a los círculos académicos. Hay tesis de grado universitarias que hablan sobre ella. Alumnos de la Universidad Javeriana de Cali asisten a los talleres de María Eugenia Otero para aprender su técnica artesanal de elaboración.

En medio de este trayecto de las macetas, Celmira sigue tejiendo los entorchados; la velocidad que le imprime al enrollado del alfeñique muestra que el tiempo no ha pasado en vano.

Mariela, por su parte, se dedica a la decoración de las figuras. Le pone semillas negras, simulando los ojos. Le pinta la boca de rojo con colorantes de pastelería. En medio de sus labores, las hermanas Otero empiezan a recordar a los personajes típicos de su barrio. Se les iluminan los rostros. Nombran a la negra Petra, famosa porque vendía mazamorra con panela en las calles empedradas de San Antonio. Era hija de una esclava y murió a los 103 años. ¿Será Petra o alguno

de sus antepasados el eslabón perdido de la maceta caleña en San Antonio de Cali?

La maceta caleña sigue su periplo entre los nuevos tiempos y generaciones.

LA *sinfonía* DE LOS PANIAGUA

Por Pedro Correa Ochoa
Fotografía de Sergio González

I

Tres disparos acallan la voz de Ignacio Paniagua.
–¿Eso es pólvora?
Se levanta de la silla con agilidad, pese a sus 74 años, y guiña un ojo contra la rendija de la puerta.
-No. Eso es bala –responde mientras retoma su lugar en la sala, a un costado de la radiola que compró en 1977 y en la que suena un porro–. Es que esto ya no es como antes.
Tiene buen oído. A la edad de 25 años –"ya un poco mayorcito", dice–, se dedicó a tocar trompeta, integró orquestas, amenizó fiestas y fue director de banda. Por eso sabe bien que los estallidos que acaba de escuchar no pertenecen a alguna celebración pirotécnica promovida en la parroquia San Vicente Ferrer, a unas cuadras de su casa. Se deben seguramente a un nuevo enfrentamiento entre las bandas armadas que pululan en La Loma, una de las 17 veredas del corregimiento de San Cristóbal, ubicada en las goteras de Medellín.

Desde allí Medellín se ve como una postal, los sonidos repercuten con un eco particular. Varios de los habitantes tienen un oído agudo. Esa cualidad fue transmitida de generación en generación entre los integrantes de la familia Paniagua, la estirpe de Ignacio, una de las primeras en habitar estas tierras.

–Antes los únicos sonidos de esos que escuchábamos eran los de los voladores en las fiestas parroquiales -recuerda.

Cuando apenas era un adolescente acompañaba a su papá, Fortunato Paniagua, a la romería que los rezanderos de la Loma hacían cada enero. Tras el sol inclemente de fin de año, que secaba las tierras de los agricultores, el cura de entonces llamaba a los fieles a una peregrinación que atravesaba media ciudad y que invocaba las lluvias de febrero.

Desde las siete de la mañana la pólvora anunciaba la rogativa. Adelante se abría paso, entre la creciente Medellín, el pesado cuadro de San Cristóbal, magullando los hombros de los cargueros. Atrás, la Banda Paniagua o la Colón América -ambas integradas por primos, tíos y hermanos-, amenizaban con pasodobles, pasillos o marchas el largo recorrido del santo hasta el barrio Belén, a varios kilómetros de distancia.

Por aquel entonces Medellín era apenas un proyecto de ciudad, apacible aún. Así que quienes se quedaban en sus casas, fregando o preparando el almuerzo, o recogiendo los últimos granos en el cafetal, le seguían la pista a la procesión gracias al sonido de las trompetas, los clarines, el bombo y la pólvora que de vez en cuando atravesaba el cielo. "Van por San Juan", "van en La América", recuerda Ignacio que decían los vecinos.

A eso de la una de la tarde los rezanderos llegaban a su destino final en el barrio Belén; allí dejaban el santo hasta días antes del Miércoles de Ceniza. Entre la romería de fieles se les veía llegar a la veintena de músicos, exhaustos tras horas y horas de interpretar sus instrumentos.

Más de seis décadas después, un automóvil rojo parquea a un costado del

Hogar de los Desvalidos, allí mismo en Belén, en el suroccidente de Medellín. La treintena de ancianos observa con misterio a los cuatro hombres vestidos de negro que descienden del vehículo. Luego, cuatro más se les unen y en plena acera descargan el bombo, sacan de la funda los platillos, centellea con el sol de la tarde el bombardino y suenan las primeras notas de la trompeta y el clarinete.

Casi todos los de negro son descendientes de los músicos que acompañaban a San Cristóbal en su recorrido. El que marca la entrada es Raúl Paniagua, primo segundo de Ignacio. "Uno, dos, tres", cuenta para que los músicos crucen con su marcha el portón del ancianato y lleguen hasta la sombra que ofrece el mango del patio.

Sentados en sus sillas de ruedas o en las bancas del corredor, los aplausos de los viejos se confunden con el sonido de la trompeta. La Vaca Vieja, el tradicional porro de Rufo Garrido y su orquesta, infaltable en el repertorio de la legendaria Banda Paniagua, es el que abre la presentación.

Aunque hoy Raúl le saca sonidos a los platillos, en su juventud, a diferencia de sus hermanos, le huyó a la música y se dedicó durante 26 años a la locución en la emisora de música popular Voz de las Américas. No en vano su trabajo como

maestro de ceremonias es conocido en La Loma. Con sus consignas "i*happy show*!", "¡Revuele mija, que la mata Mendo!" y su giro tipo Don Francisco, anuncia eventos y presenta músicos y grupos de baile.

Con su tono protocolario, propio de sus años frente al micrófono, cuenta que su estirpe proviene de un grupo de esclavos propiedad de una familia de colonizadores que se asentó en las tierras donde hoy es La Loma. Allí, agobiadas por la lejanía de Santa Fe de Antioquia y otros municipios del occidente antioqueño, se cruzaban permanentemente las recuas de mulas cargadas con productos agrícolas que abastecían la Villa de la Candelaria, como se llamaba entonces Medellín.

Lo escuchó él de sus abuelos: los españoles alimentaban a sus antepasados con pan y agua y por eso, de la conjunción de las dos palabras proviene su apellido. Según cuenta el locutor, hoy jubilado y dedicado a conseguirle presentaciones a la Banda Paniagua, de la que es manager, a los esclavos les dio por formar una chirimía: en el monte cortaron cañas de guadua con las que fabricaron flautas, y con la piel templada de animales muertos construyeron tambores y revivieron sus ritmos africanos. Así nació una tradición que se mantiene viva en La Loma.

Desde allí han viajado los músicos para presentarse en el Hogar del Desvalido, contratados por una vecina del lugar para recrear a los ancianos. La última de sus presentaciones fue hace dos meses en la Parroquia de Nuestra Señora de Las Lajas, en el barrio Castilla, al otro extremo de la ciudad.

-Esto no es como antes. Una presentación de nosotros es como la muerte: llega cuando menos pensamos. La gente ya no contrata bandas -dice Gustavo Paniagua mientras toma aire después de la primera tanda de porros.

Es hermano de Raúl, interprete del saxofón y director de la agrupación.

El músico no esconde la nostalgia por los años de éxito de la agrupación. En una de las paredes de su casa cuelga una imagen de aquella época en que era la única banda musical de Medellín. En la fotografía, tomada en el barrio La América, el padre Nicolás Ochoa está custodiado por dieciséis hombres que, perplejos, miran el lente. Todos ellos son descendientes de José María Paniagua -pariente de Narciso, el esclavo fundador-, quien junto a Dolores Pizarro dio origen a más de una cincuentena de músicos.

Pedro Pablo, el que sostiene el requinto en la fotografía como si estuviese petrificado, fue el director hasta 1948 de esa generación de hermanos, primos y tíos que se llamó Banda Paniagua La Grande. De ella, así como de sus antepasados, poco se conoce. Tal vez sea la fotografía la única pista que da fe de que en 1926, cuando fue tomada, la banda celebró su

primer centenario. Por eso ahora Gustavo, Raúl y los demás llevan en el pecho de sus camisas el memorable año: "1926".

Sin embargo, su estatus de exclusividad en la ciudad terminó con la muerte, en 1930, de Faustino Paniagua, hermano de Pedro Pablo. Tres años después de que el músico sucumbiera, su hijo Faustino, quien también pertenecía a La Grande, decidió aventurarse y montar su propia banda. Ya sin compromisos con su padre, y aún con el riesgo de que sus familiares se resintieran no sólo por su deserción sino también por convertirse en su competencia directa, Tino -como era conocido-, montó la Banda Colón América.

II

Carmen Paniagua aún no cumplía un año de vida cuando Daniel fue fotografiado; era apenas un muchacho. En su memoria, intacta a pesar de sus 86 años, la mujer aún conserva algunos de los sonidos que su padre le sacaba al contrabajo mientras ella jugaba con sus hermanos en el patio de tierra de la casa. Él y dos de sus hijos también desertaron de la legendaria banda y se unieron al Tino.

Adonde Carmen se llega por un sendero estrecho y con una seña sencilla: "¿dónde es la casa de Las Paniagua?" Fue construida hace más de cien años en el corazón de San Gabriel, el sector encumbrado de La Loma, que para entonces era un campo de cultivo con tan solo unas cuantas casas aquí y allá -aquí la de Faustino, allá la de Marceliano, más allá la de Fortunato-, rodeadas del verde oscuro de los cafetales.

Tras el pelo encanecido, recogido a la altura del cuello, y el traje negro que honra la memoria de su marido, se esconde la adolescente que escoltaba a los músicos durante las procesiones, tarareando la Marcha Zacatecas. Ella, que dice tener tan buen oído que descubre con facilidad

una nota chueca, confiesa que le hubiera gustado pertenecer a la banda o al menos tocar un instrumento. Pero esa fue siempre una posibilidad remota para las mujeres de los Paniagua. Solo los varones eran instruidos en ese arte. Sin embargo, el padre la llevaba a las presentaciones en los pueblos cercanos.

Parada en el corredor de su casa, traza una línea imaginaria sobre la carretera que atraviesa la vereda y conecta al Corregimiento de San Cristóbal con la ciudad. Por allí, cuando aún era un camino de herradura, bajaban más de una docena de tíos, hermanos y primos con sus instrumentos al hombro, a cumplir con sus presentaciones. Luego tomaban el tranvía que los llevaba al centro de la ciudad.

Fortunato –tío de Carmen y padre de Ignacio–, algunas veces hacía el recorrido tocando el redoblante. El sonido y la destreza con la que lo interpretaba, provocaba que los noveleros salieran de sus casas a mirar al músico, quien también dejó a la tradicional Banda Paniagua para embarcarse en La Colón América, llevando consigo a tres de sus hijos.

–Mi papá era Fortunato y mi hermano, José Fortunato -explica Ignacio mientras se repone de los disparos que acaban de sonar a unas cuadras de su casa-. Un día José puso la trompeta sobre la cama para fumarse un cigarrillo y yo intenté sacarle un sonido, pero no fui capaz.
-Oís, Ignacio, ¿y vos por qué no aprendés a tocar? -dijo José.
-Yo tan viejo qué voy a aprender -respondió Ignacio, que recién había cumplido 25 años, buena parte de ellos dedicados a trabajar en una empresa de textiles.

Bendecido con el apellido musical, a los veintidós días ya lograba que los vecinos escucharan sus notas agudas. Dos años después estaba preparado para el público.

–Mijo, ahora sí usted se va perder. Bastante que está tomando trago y le dio por volverse músico -reparó Mercedes cuando Ignacio le pidió la bendición antes de partir a su primera presentación.

Esposa de Fortunato y madre de cinco hijos, cuatro de ellos músicos, Mercedes conocía como nadie las buenas y malas notas de la música. Cuando a Ignacio le dio por ser músico, la Colón América ya cumplía casi tres décadas y sus miembros habían terminado por buscar el sustento para sus familias a través de la música.

Así que además de tocar marchas en fiestas patronales en los pueblos de Antioquia, el padre y los hermanos de Ignacio salían cada noche a "buscar vida". Lovaina era entonces "el barrio de mujeres públicas de lujo de ese delicioso Medellín de los decenios 30 a 50", como lo describió el escritor Jorge Franco Vélez en su novela *Hildebrando,* conocida también como La biblia de los alcohólicos.

En ese sector de la ciudad, donde se concentraban las casas de prostitución -varias de ellas de alta alcurnia e intelectualidad-, también se reunían los serenateros. Hasta allí llegaban los clientes que necesitaban reconquistar a una mujer o aquellos que deseaban ponerle ritmo a un matrimonio. Así, los Paniagua que integraban la Colón de esa época cumplían con sus contratos religiosos y una vez se estallaban los últimos voladores en honor a una virgen o a un santo, volvían a Lovaina, Guayaquil, o donde los saludara el alba tocando música. Porque el que reza y peca, empata.

El aguardiente era un compañero permanente en sus noches de insomnio. Alfonso Paniagua -trompetista, mariachi y ex integrante de la Banda Paniagua-, recuerda que en las madrugadas de los lunes, cuando los músicos venían de una noche de trabajo y pasados de copas, se encontraban en el camino de La Loma con los albañiles y obreros que madrugaban a sus trabajos en Medellín. En consecuencia, ni los músicos retornaban a sus casas ni los empleados a sus trabajos: se quedaban tomando licor.

Así que la preocupación de Mercedes ante la posibilidad de que su hijo cayera en el licor empujado por la música, era sensata. Sin embargo, esa noche Ignacio

cumplió la cita con los Bachilleres del Jazz, un grupo de muchachos de la ciudad que había decidido montar una orquesta. Conocedores de las dotes musicales de los Paniagua, llamaron a Ignacio.

Ese mismo diciembre fueron contratados por el Club Medellín, ubicado en la avenida La Playa. Como el nombre de la orquesta no era atractivo para los contratantes, en el periódico El Correo se anunció que los bailes de fin de año los amenizaría el Combo Di Lido. Finalmente la orquesta terminó por quedarse con el nombre impuesto.

Tres años después el músico se unió también a la Colón América, la banda de la familia. Por aquella época, recuerda Ignacio, "Medellín era la meca de la música". En los albores de la década de los sesenta, la ciudad se había convertido en el centro de la industria musical del país gracias a Discos Fuentes, una reconocida disquera abierta en 1954 por el cartagenero Antonio Fuentes.

La presencia de Fuentes en Medellín motivó a agrupaciones costeñas como la Sonora Dinamita y los Corraleros de

Majagual a traer sus ritmos a la ciudad. Entonces los ritmos tropicales empezaron a competir con las rancheras y el tango, géneros que se habían ganado un lugar en los tocadiscos paisas. Además, los cuatro años que el compositor e intérprete musical Lucho Bermúdez vivió en la ciudad, inspiraron una oleada de nuevas orquestas como los Teen Agers, Los Golden Boys, Los Black Stars, Los Hispanos y el Combo Di Lido. La Colón América y La Paniagua no se quedaron atrás e incorporaron en su repertorio el ritmo costeño.

Por esa época aprendió sus primeras notas el trompetista más prolijo de los Paniagua: Ramón Darío Paniagua Álvarez. Es el hijo pródigo de la división de los Paniagua: su madre era descendiente de Brígido Paniagua, del linaje que mantuvo viva la legendaria banda; su padre era Ramón, uno de los desertores que conformó la Banda Colón América.

Cualquiera podría decir que esa combinación hizo de Ramón Darío un predestinado. La hipótesis podría reafirmarse si se tiene en cuenta su trayectoria como músico, que abarca 46 de sus 54 años. Es conocido como uno de los mejores trompetistas de Medellín; ha sido docente, hace parte de la Orquesta Filarmónica de la ciudad y fue fundador del Quinteto de Bronces.

Cuando apenas tenía ocho años su papá lo puso a repasar el pentagrama hasta que su dentadura estuviera en el lugar que ocuparía el resto de su vida. Luego lo envió a vivir a La Loma para que Ignacio, su tío, le enseñara a tocar trompeta. El padre esperó que el muchacho estuviera bien entrenado y, a los 14 años, lo llevó a la banda de la Universidad de Antioquia. Poco tiempo después, Ramón Darío ocupó el lugar que dejó el trompetista que se fue de gira a México con los Corraleros de Majagual.

Ramón, que ha recorrido el mundo sacándole sonidos a su trompeta, descubrió que el apellido Paniagua no es exclusivo de La Loma. Su origen es castellano y según registros heráldicos es originario de León, uno de los reinos medievales de la Península Ibérica, donde los caballeros hidalgos, favoritos del rey, eran llamados "paniaguados". De ellos surgió el apellido que luego llegó al Nuevo Mundo.

Según el trompetista, los amos de sus antepasados esclavos no sólo les dejaron sus tierras, sino que también les dieron su apellido, del que dice, tiene un poder musical. No en vano, su prontuario como intérprete incluye a los grupos Galé, El Tropicombo, Fruko y sus Tesos, el Combo de las Estrellas, Frenessí y, por supuesto, las que fueron su escuela: la Colón

América y la Banda Paniagua. En sus inicios, el joven trompetista acompañó a sus tíos y primos de La Paniagua a sus compromisos musicales en varios pueblos de Antioquia.

III

Después de la separación familiar, Pedro Pablo logró mantener a flote la tradicional banda. A diferencia de los músicos de la Colón América, que se dedicaron a buscar el sustento con serenatas y animando fiestas, para los integrantes de La Paniagua la música siempre fue una entrada extra y un gusto personal.

-Nosotros siempre nos dedicamos al trabajo independiente, como los papás de nosotros que cultivaban la tierra. En cambio ahora ni podemos ensayar, porque ya todos trabajan en empresas y no les dan permiso -dice Gustavo, minutos antes de clavar la mirada en la partitura de la *Feria de Manizales,* el pasodoble que pone a dos ancianos a dar vueltas en la pista como si fuesen una pareja de pavos reales.

Gustavo se dedicó desde joven a la albañilería, pero siempre sacó tiempo para los compromisos de la banda. Así lo hacía también su hermano Norberto, quien perteneció a ella desde los años cincuenta, cuando el bombero de entonces se reveló y no quiso reparar el tambor. Norberto lo reemplazó en medio de un corrillo de noveleros en el atrio de la iglesia de La Candelaria, en el centro de Medellín.

Hace cinco años, tras sufrir una infección, le amputaron la pierna derecha, por lo que no puede participar en las procesiones de Semana Santa. Aún así, Norberto conserva el gorro militar y dos uniformes de su época de músico: uno café y otro azul. "Yo tengo muy buenos recuerdos de la banda. Pasé muy bueno en ella", dice nostálgico, sentado en la banca de la pequeña tienda que montó en su casa, situada también en San Gabriel La Loma.

Él fue testigo de la última época gloriosa de la legendaria banda. Cuando ingresó era director Luis Ángel Álvarez Paniagua, quien asumió ese cargo desde 1956 hasta 1999, año en el que murió. Hasta principios de los noventa la banda recorrió buena parte

de las fiestas patronales del departamento y acompañó las procesiones de Semana Santa en El Santuario, Marinilla, Rionegro, la Ceja, El Peñol y Santa Fe de Antioquia. "Aguardiente es el que nos aventaban los alférez", recuerda Norberto.

Hasta entonces los músicos lograron mantener un grupo de al menos 15 intergantes. Era incluso reducido, considerando que en 1956, cuando la banda amenizó la erección de Yalí como municipio del nordeste de Antioquia, 18 músicos viajaron en tren y cabalgaron varias horas por difíciles caminos de herradura.

–Ahora es muy duro que salgan presentaciones. Y si salen, lo que pagan no alcanza para repartirlo en más de diez. Además, en todos los pueblos hay bandas compuestas por muchachos. Es una gracia que resulte alguna cosa para nosotros -advierte Norberto, que aún se siente integrante de la agrupación.

Tiene razón, el decaimiento de hoy de la Paniagua y la Colón no solo tiene que ver con la evolución del contexto musical, con que a los curas ya no les alcancen los diezmos para contratar este tipo de agrupaciones o con que, sencillamente, hayan "pasado de moda en medio del reggaetón, los conjuntos vallenatos, las chirimías y los mariachis", como lo afirma Ignacio, el director de la Colón.

En esa cruenta competencia están también las bandas municipales, que fueron impulsadas mediante la ordenanza 26 de la Asamblea Departamental de Antioquia, firmada en 1978. Desde entonces se financió la creación de bandas en más de 100 municipios del departamento. "Si los municipios tienen su banda, ¿para qué nos van a llamar a nosotros?", pregunta Norberto.

Ahora, además de Raúl y Gustavo -hijos del platillero Marceliano Paniagua–solo cuatro miembros de la familia tocan sus instrumentos en el patio del Hogar del Desvalido. Ramón Ángel Paniagua, plomero de oficio e intérprete del redoblante, llegó a la banda en 1997 para ocupar el lugar de su padre Julio Paniagua, quien perteneció a ella durante 58 años.

Cuando empezó en la banda no sabía tocar el instrumento. "Mi papá me enseñó a coger las baquetas y el único consejo que me dio fue que le contestara al bombo. Pero eso fue como por salirse de afán, porque no siempre es así. Para los porros y los pasillos, el redoblante es un relleno, lo que no es para las marchas", explica mientras suelta una bocanada de humo en el segundo descanso de la presentación.

Ramiro Paniagua, el que reemplazó a Norberto, aprovecha también el descanso para ofrecer sus servicios en pintura, estuco y yeso de inmuebles. Su padre perteneció a la banda durante 42 años en los que interpretó el clarinete. "Yo en tres meses, cuando arregle el clarinete que me dejó mi papá, les entrego el bombo para que lo toque otro. ¡Eh!, ese instrumento es un monstruo: en Semana Santa, cuando se moja, pesa como cien kilos. Y cargar eso en las procesiones es muy duro", señala.

El encargado del saxofón es Iván Paniagua, quien carga en su billetera un recorte de prensa que exalta sus años de servicio en la Bomberos de Medellín. Durante treinta y un años se enfrentó a los incendios y desastres de la ciudad: "me tocó la época dura, cuando las bombas de Pablo Escobar", dice. Tras su jubilación, una sicóloga le recomendó que buscara un hobby que lo mantuviera distraído. "Yo le dije que entonces me iba a meter a la banda de la familia", cuenta, mientras acaricia el instrumento de viento con el que su papá, Jesús Paniagua, mantuvo a catorce hijos.

–Señores y señoras, vamos con la última –anuncia Raúl levantando las manos enguantadas de blanco para protegerlas del roce constante de los platillos.

Ante el anuncio, Marina, una de las que baila en el patio hace un puchero. Desde el arribo de la banda no ha dejado de dar vueltas tratando de cazar un parejo. "A ellas les duele todo -dice Sor Fabiola, la monja encargada de cuidar a los viejos-, pero cuando se trata de fiesta, son muy animadas.

–¡Gracias! No por abrirnos las puertas de su casa, sino por abrirnos las puertas de su corazón. La Banda Paniagua está para servirles-, dice con vehemencia Raúl, para darle paso a la pieza de despedida: Salsipuedes, el tradicional porro de Lucho Bermúdez.

El encargado de seleccionar la última tanda es Carlos Mario Cano Álvarez. A los veintitrés años de edad es el "muchacho" de la banda, y aunque sus apellidos no lo demuestren, hace parte de la descendencia Paniagua: es nieto de Luis Ángel Álvarez Paniagua, quien fue director de la banda por 40 años. En medio del bullicio de sus tíos, sus palabras son pocas. Mientras esculca en la carpeta de partituras cuenta que interpreta casi todos los instrumentos y que también pertenece a la Escuela de Vientos de La Loma, una de las 27 que tiene la Red de Escuelas de Música de Medellín, el programa de la alcaldía.

Allí, en la Escuela de Música, 124 jóvenes y niños de La Loma le sacan sonidos a los

instrumentos de viento como lo hicieron sus antepasados desde hace 185 años. A su cargo está Daniel Muñoz Paniagua, de veintidós años y prodigioso con la trompeta. Él tiene sobre sus hombros el encargo de arrebatarle jóvenes, a través de la música, al conflicto armado urbano que padece La Loma. Él debe asegurase que los sonidos de los clarinetes, saxofones y tubas, suenen más fuertes que esos estallidos que acallaron las palabras de Ignacio Paniagua al inicio de este relato. Él tiene un segundo apellido que le endosa una responsabilidad familiar: mantener altivo el pulso de la vena musical de los pequeños Paniagua.

Es la misma responsabilidad que parece tener Carlos Mario. Mientras los otros músicos se apeñuscan en el automóvil rojo y les dicen adiós con la manos a los ancianos, Gustavo señala al muchacho:

–Este es el encargado de seguir con la tradición de la banda -dice.
La afirmación la hace mientras le apunta con su clarinete, como si se tratara del rito de la Edad Media en el que los reyes le conferían la dignidad de caballeros a sus subalternos poniendo su espada sobre su hombro.

LOS GUARDIANES DE LA TIERRA

Por John Harold Giraldo Herrera
Fotografía de Rodrigo Grajales

RESGUARDO DE LOS GUAMBIANOS: LA TIERRA LO DA TODO

El día de conteo de votos, Jeremías Tunubala rezaba con su familia para que los comicios no le favorecieran. Su comunidad, los indígenas guambianos, lo postuló para ser su gobernador general en el año 2011. No era que Jeremías se negara a ser gobernador, lo que ocurría era que sabía que le esperaba un arduo trabajo por un periodo de un año si lo elegían. Sin ansias por el poder, la máxima de los líderes es ofrecer su trabajo de modo desinteresado en función de su pueblo, una labor por la que no se reciben pagos, se trabaja las 24 horas del día y se atiende toda serie de encargos: resolver conflictos entre los indígenas, ser representante ante el Estado, convertirse en taita y autoridad. Y contra su pronóstico, Jeremías fue electo. Las diversas masacres, la guerra, el olvido, la falta de respaldo y las pugnas por la tierra marcan la existencia de un gobernador, cuya vida siempre corre peligro. Manda obedeciendo.

RESGUARDO CARTAMA: EL ORO LES GENERA TRABAJO PERO LOS PUEDE EXTERMINAR

"Soy indígena de pensamiento", enuncia Jhon Mario Restrepo, emberá-chamí de Marmato, en Caldas, quien lleva tres periodos como gobernador. Su acento paisa, su modo de vestir, y su manera de ser podrían hacer dudar de su condición indígena. Siempre porta un largo y colorido collar, con símbolos alusivos a su cultura, hecho con chaquiras, y tejido por él. Y en el municipio de Marmato goza de ser un líder cívico. El 30 de octubre del 2011 fue elegido como concejal de su municipio, por tanto, le entregó a Adriana Palomino el mando de los emberá. Su comunidad no ha sido reconocida como resguardo indígena, aunque se encuentra asentada allí desde tiempos prehistóricos. Por los intereses desatados gracias al oro que hay en las montañas, el resguardo de los Cartama parece sufrir más que el pueblo palestino en el Medio Oriente, cuyo territorio en el mapa está esparcido sin unión geográfica y sin ser reconocido como estado.

RESGUARDO DE PUREMBARÁ:
GUARDIANES DE LA MONTAÑA

Horacio Nariquiaza gobierna muy contento en Mistrató, Risaralda. Vive las incertidumbres de la politiquería, lo llaman a generar negocios turbios, le ofrecen dádivas, pero él, como su comunidad, resiste incólume. Horacio abandonó sus estudios de Licenciatura en Pedagogía Infantil, al quedar electo gobernador del resguardo de Purembará. Vive en la alta montaña de la Cordillera Occidental como parte de la comunidad emberá-chamí, en un lugar sin vías adecuadas y amenazado por multinacionales y grupos insurgentes. Allí la desnutrición, las enfermedades de la selva y la falta de atención estatal acechan. Los emberá, como guardianes de la montaña, protegen los recursos naturales, conviven en armonía con el medio ambiente. Sin embargo, algunos de los mestizos-colonos de Mistrató les llaman irracionales. Han sido pacíficos, su modo de resistir es con la palabra y con su legado como comunidad ancestral. La guardia y el cabildo representan la dignidad. Horacio gobierna con la voz de todos. Su voz es una más de las que se escuchan en cada asamblea, cuando se reúnen para debatir y decidir su camino. Por eso suelta una sentencia: "Aquí se hace lo que yo obedezco". Y se sienta en la oficina del cabildo para empezar una reunión con la gente del Consejo de Justicia.

En Colombia hay más de un millón de indígenas. Esta es la historia de tres de sus gobernadores. Según el DANE serían más de 638 los gobernadores generales. Horacio, Jhon Mario y Jeremías son gobernadores cuya marca es la de servir a la comunidad. Viven en zonas de conflicto, donde los intereses de multinacionales es sacarlos de los sitios donde hay recursos mineros y acuíferos para explotar o megaproyectos por realizar. Sus vidas se hilan por pertenecer a rincones olvidados, donde a veces solo ingresan los indígenas, o donde se incuba el terror, sitios privilegiados por el paisaje, sus gentes, donde la riqueza natural abunda, pero las necesidades apremian. Sitios donde la autonomía de gobernar les cuesta vidas y señalamientos a las comunidades indígenas. Ninguno de ellos se postuló, su comunidad los eligió como sus líderes. Ejercen el poder obedeciendo un mandato.

1A. RESGUARDO DE LOS GUAMBIANOS: LA TIERRA LO DA TODO

"!Popayáni !Popayáni !Piendamói", gritaba el pato, como le llaman en estas tierras al ayudante del conductor. Y su grito no paró hasta que llegamos luego de dos horas y media de recorrido a uno de los 38 municipios del Departamento del Cauca. En la buseta sólo íbamos 4 personas. Después de los anuncios y de parar en cada estación, la buseta quedó repleta. El pato gritaba, se bajaba y en cada arranque se quedaba atrás en la acera y se venía corriendo para subirse de nuevo y seguir gritando: "!Popayáni !Popayáni !Piendamói La única forma de acceder a Silvia, territorio ubicado en la margen occidental de la Cordillera Central, es llegar a Piendamó y abordar una nueva buseta. Jeremías nos esperaba.

"Esto está echando humo, esto sí es caliente, disfrute del verdadero pandebono", coreaba otro vendedor que se subió al bus rumbo a Piendamó a ofrecernos una de las comidas típicas del departamento del Valle. Ir a Silvia desde Pereira es recorrer un país que pasa por una temperatura fresca, calor pegajoso, al frío extremo. Y esa variedad climática se refleja en la diversidad cultural: mulatos, negros, mestizos e indígenas conviven en una misma geografía. Son entre ocho y nueve horas de viaje, por planicies, hasta llegar a un entramado de montañas de la Cordillera Central. En cada trayecto un montón de vendedores se subían, desde el que negocia todo tipo de comestibles hasta el que promueve una vida basada en la botánica: "Le tengo la planta para la calvicie, la piel..."

Jeremías nos espera en una vereda en el territorio de Guambia, en Silvia. Mientras le hablo por teléfono, me dice que hay que tener mucho cuidado: varios comunicados han puesto en peligro su vida. Hace dos meses, en septiembre, le llegó una amenaza del grupo insurgente Nietos del Quintín Lame. Este grupo se autoproclama portavoz de los indígenas sin tierra. Sus comandantes dicen luchar contra el Estado, pero también contra un semejante: "si no se va lo torturamos a usted y a su familia", precisa la amenaza. En Cauca se fragua la guerra que vive el país con todo tipo de matices: guerra irregular, ataques constantes de la subversión a las fuerzas militares, tomas, señalamientos, barbarie. Llegamos. Los guambianos junto a los paeces deambulan por la plaza central del pueblo.

2A. RESGUARDO CARTAMA: EL ORO LES GENERA TRABAJO PERO LOS PUEDE EXTERMINAR

Marmato es el pesebre de oro de Colombia. En una de sus montañas se presume que hay 10 millones de onzas del preciado metal. Representan algo así como 16 billones de pesos. Desde la llegada de los españoles, pasando por la financiación de varias de las batallas emprendidas por Simón Bolívar hasta las ansias de multinacionales por quedarse con la riqueza, marcan la vida del pueblo caldense. El oro genera todo tipo de disputas.

Marmato se encuentra a unas 3 horas y media de Pereira. A 75 kilómetros de Manizales, luego de llegar hasta la troncal occidental, vía a Medellín, uno se baja en la Felisa y espera la chiva que lo lleva hasta El Llano, el nuevo lugar a donde se ha ido trasladando la población. El barrio de arriba parece fantasma, a pesar de la actividad en el mercado y el movimiento en la iglesia. Se extraña al párroco Reinel Restrepo, líder asesinado en extrañas circunstancias en septiembre de 2011.

Recorrer el resguardo de Cartama de los emberá-chamí es subir por un filo largo y empinado. La gente es pobre. Son 2.800 indígenas que viven, en su mayoría, de las labores de extracción del oro. "Tanta riqueza en esta montaña y nosotros a veces sin

tener para comer", expresa una indígena. En los jornales ganan entre $10.000 y $15.000 diarios. Para ellos, el pesebre parece haber escondido el niño Dios.

3A. RESGUARDO DE PUREMBARÁ: GUARDIANES DE LA MONTAÑA

En Purembará llueve y hace calor. A 1600 metros sobre el nivel del mar, en medio de la espesura de la Cordillera Occidental, se ubica el resguardo mayor de los emberá-chamí en Risaralda, en el municipio de Mistrató. Atrás han quedado seis horas y media de camino: tres en jeep por carretera destapada y tres y media más en bus desde la ciudad de Pereira. Al frente el imponente monte Moctezuma parece erigirse como guardián de las extensas montañas. Luego de la caminata, llegamos. Hay desolación, un niño de un año ha muerto. Su padre y familia lo lloran en el tambo-casa. Horacio no pudo subir al resguardo, entonces lo esperamos.

"Adelante compañeros, dispuestos a resistir, defendiendo nuestros derechos así nos toque morir", se escucha a las 6y30 de la mañana del día siguiente. Hay jornada cultural en el internado, debido a la celebración del 12 de octubre. En el colegio, construido hace unos 40 años como parte de la colonización de la iglesia judeo-cristiana, se conmemora la diversidad cultural. Los 200 estudiantes organizan bailes, discursos y una serie de actos con otros estudiantes de las veredas aledañas. El calor pega a unos 28 grados centígrados.

La tarde anterior un arcoíris inmenso cubría parte del paisaje. Para los indígenas emberá el arcoíris representa espíritus benignos y malignos: "Cada vez que un niño muere sale", expresa Adriano, el profesor de Lingüística del internado. Se ofrecen mensajes de apoyo y solidaridad a la familia del niño. Se desconocen los motivos de la muerte, el enfermero del puesto de salud dice la causa que pudo haber sido la desnutrición. El 40% de los niños se encuentran desnutridos. En todo caso, los emberá, siempre tienen una frase que promueven con los estudiantes: "¿Cómo se sienten? ¿Contentos, cierto?". Y esa forma de saludo es parte de su filosofía de vida: vivir contentos en el ancho y espeso contexto de las montañas.

1B. RESGUARDO DE LOS GUAMBIANOS: LA TIERRA LO DA TODO

Jeremías participa de un encuentro con mujeres. Una de las diversas reuniones que en un día sostiene con su comunidad: «Estoy en una reunión con mujeres del pueblo Misak, súbase al carro de don Víctor, es de confianza y los espero en el hospital "Mama Domingo"». Silvia es llamada la Suiza de América. Si allá el paisaje retumba en los ojos, acá la maravilla no deja de causar expectación: "Parece un paraíso", dice Rodrigo Grajales, el fotógrafo y amigo que me acompaña, quien no cesa de disparar su obturador y capturar la belleza. Son unas montañas que tienen pinos y árboles de diversas especies. Allí el azul y el verde se confunden; lo típico es ver caminar a los guambianos con sus faldas azules, bufandas de colores subidos, botas grulla y sombreros. Las mujeres lucen un vestido similar, cargan a los niños en sus espaldas y van subiendo por entre caminos que llevan a sus casas. Sitios donde los guambianos fueron esclavizados, colonizados y desterritorializados por los españoles desde 1535, cuando arribó Sebastián Belálcazar.

El mandato de Jeremías lo acompañan 174 personas que trabajan junto a él por la comunidad. No reciben sueldo, salvo el que maneja la ambulancia y el médico, entre otros. El conductor de la ambulancia cuenta que cuando acabe el mandato del Tata

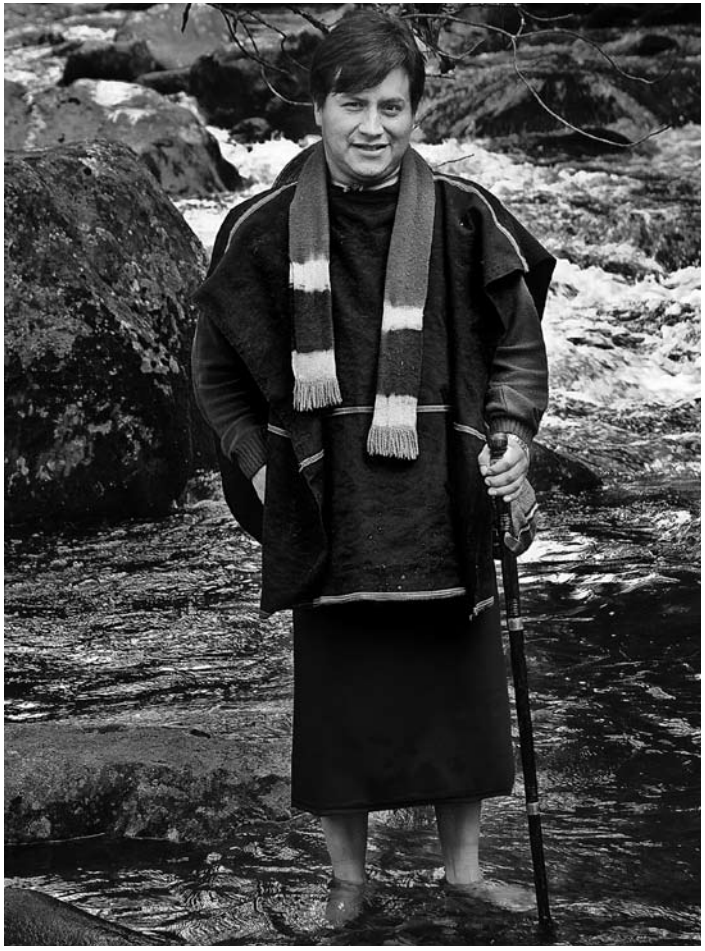
Jeremías también acabará su contrato: "Pero es justo ya que todos necesitamos trabajito". La gobernabilidad no pelea por la burocracia, el poder se asume con serenidad, parte esencial del ser guambiano. Cada cual sabe que cumple una obligación.

2B. RESGUARDO CARTAMA: EL ORO LES GENERA TRABAJO PERO LOS PUEDE EXTERMINAR

Cartama no tiene unidad gracias a los continuos desplazamientos a los que han sido sometidos los habitantes. Tampoco lengua propia porque la han dejado olvidar y el resguardo lucha por unificarse y recuperar su identidad. Existe mucho oro, pero los indígenas están en la miseria.

Monterredondo es la vereda donde queda ubicado el resguardo, a un costado de la montaña principal de El Llano. La multinacional canadiense ha comprado varios títulos de pequeños mineros. Cuenta con la ventaja que el pueblo se ha venido trasteando gracias "al deslizamiento ocurrido" en abril, dice Adriana, y a un plan estratégico para bajarlo de la montaña para ser explotado a cielo abierto.

Jhon Mario ha sufrido toda clase de persecuciones. "Me siento más seguro acá en mi tierra que cuando salgo". Su liderazgo parece incomodar intereses. "Es más importante la libertad de un pueblo que llenarme de plata", afirma, y relata cómo se ha sentido perseguido por la multinacional. Sin embargo, juega con los niños del resguardo y sus preocupaciones se disipan. Una vez en un foro hizo requisar a dos personas. Les encontraron carné de la Medoro. Los hizo sacar y desde entonces lo persiguen. Jhon Mario advierte que le han ofrecido dineros para que cese de "molestar" y permita hacer estudios en los sitios ancestrales de su comunidad. "Pórtese bien que nosotros le ayudamos", le



han dicho los emisarios de la Medoro. Sin embargo, se lanzó de concejal para evitar que "sigan gastando el recurso público de las regalías en fiestas con la multinacional o robándoselo".

3B. RESGUARDO DE PUREMBARÁ: GUARDIANES DE LA MONTAÑA

Las decisiones de los embará son tomadas en forma colectiva. Cuando varios indígenas de la base se percatan de ver a dos intrusos en su resguardo, nos persuaden para dejar de tomar fotos y nos preguntan quién nos autorizó a venir. Nos vemos obligados a alejarnos. Se cita a una especie de reunión. Se discute. Horacio llega, luego de haber caminado unos 40 minutos desde su tambo hasta la sede del resguardo. Claudia, una indígena que viste blusa y falda blanca, con grabados de varios colores, más una serie de collares en su pecho -sinónimo de ser comprometida-, es la líder del Consejo de Justicia. Se enoja. Está furiosa porque los dos reporteros se encuentran en su territorio. Cree que los capunías –blancos– que venimos abusarán de ellos. Considera que tomar fotos o sacar información de la comunidad es un atentado.

Las autoridades son fieles a la comunidad y su poder no obedece a intereses individuales sino colectivos. Claudia le reclama a Horacio con mucha vehemencia por el hecho de invitarnos. La solución se genera después de explicar por qué estamos con ellos. Luego Horacio participa como autoridad ofreciendo un discurso en el evento citado. La frase con la que cierra es determinante: "El estudio es fundamental para los seres humanos", y convida a los estudiantes a aprovechar el espacio de formación con el que contaban en el resguardo. Los bailes y discursos no cesan en todo el día.

1C. RESGUARDO DE LOS GUAMBIANOS: LA TIERRA LO DA TODO

"Ya no hay tierras para recuperar, defenderemos con nuestra vida las que tenemos", sentencia Jeremías Tunubala, el gobernador indígena, luego de un discurso de tres horas en una actividad política con la comunidad de los guambianos, en el resguardo de Santiago, en Silvia, Cauca. La conexión con la tierra es su esencia. Eso les ha permitido mantenerse como cultura, aunque han tenido que defenderla con su resistencia. Las 6 mil hectáreas en las que viven todos los guambianos les permiten tener 2.500 metros cuadrados por persona. El problema es que sin tierras y debido al crecimiento de la comunidad se encuentran en una incertidumbre: "más la amenaza de que vengan por nuestros recursos naturales", apunta en su discurso el gobernador.

"Acá nació el movimiento indígena de Colombia y queremos seguir su legado", afirma el gobernador. "Queremos continuar con las enseñanzas que nos dejaron nuestros sabios", enfatizó en la idea de seguir organizados y resistiendo de modo pacífico. Muchas frases suelta Jeremías, cada una de ellas con una apropiación de lo que son como comunidad.

2C. RESGUARDO CARTAMA: EL ORO LES GENERA TRABAJO PERO LOS PUEDE EXTERMINAR

Los integrantes del resguardo conservan rasgos de mestizo. "En la época de la colonización vinieron ansermas, quimbayas, supías, varias tribus y para nosotros fue muy importante hacer un estudio y darnos cuenta de dónde veníamos. Porque cuando se sabe cuál es el valor de la vida es cuando uno decide a qué cultura puede pertenecer y qué cultura lleva consigo", advierte Mario.

3C. RESGUARDO DE PUREMBARÁ: GUARDIANES DE LA MONTAÑA

La guardia indígena es el mayor baluarte para los emberá. Con ella se han defendido. Ser guardia es un honor y un modo de ofrecer el valor para resistir.

En el cepo, sitio donde pagan las penas los emberá, se cumplen los castigos ordenados por la justicia. Estar colgado de los pies es un modo de purgar las faltas, así como haciendo trabajo comunitario. La guardia, además de proteger el territorio, hace cumplir la justicia.

27.600 hectáreas tiene el resguardo. La mayoría de este territorio es de selva. A sus 35 años Horacio camina más que antes. Debe recorrer esas hectáreas donde se encuentran sus compañeros. "Los caminos son tan difíciles que en mula es más peligroso", comenta. Le ha tocado imponer el orden, incluso hablando con quienes le mataron a su hermano, los guerrilleros de las FARC. "Respeten la autonomía de nuestro pueblo o la hacemos respetar con nuestra guardia indígena", les anunció.

El plátano, civiricu en emberá, es la base de la alimentación. Comen mucho arroz, y muchas veces aguantan hambre. La comida escasea y las tierras donde viven no son muy fértiles. Saben que deben ampliar su base alimentaria o de lo contrario seguirán viviendo con índices de desnutrición. En el almuerzo de hoy, que es sancocho, el plátano aparece en todos los platos. La leishmaniasis y el paludismo los atacan con frecuencia.

1D. RESGUARDO DE LOS GUAMBIANOS: LA TIERRA LO DA TODO

Jeremías es padre de una hija, Maia Sofía Tunubala. Su compañera, la Mama Liliana, también asumió como gobernadora. Su casa queda en la vereda Puente Real. Allí, cerca al río Piendamó, mientras subimos a su casa, recuerda que cuando era niño sus

padres le hacían el ritual del refresco. Lo sumergían en el río a las 5:00 am para que nunca se le olvidara de dónde venía y para conectarlo con la naturaleza.

Los Misak consideran a la familia como prioridad. Por eso la familia es la que gobierna. Jeremías, a sus 35 años, es uno de los gobernadores más jóvenes de su pueblo. Tiene 9 hermanos, 5 mujeres y 4 hombres; él es el de la mitad. Todos se reúnen en la cocina para conversar y tomar las decisiones de manera mancomunada.

Alrededor del fogón se relaciona y fortalece la comunidad guambiana, desde el fogón comparten los valores. Al ser una comunidad edificada a través de la palabra, su cultura nace al conversar en la cocina. El fogón se ubica en la mitad de la casa como lugar de encuentro. Cada uno tiene un papel específico. La mujer cocina, el hombre echa los leños, la mujer participa, el hombre discurre. El hermano menor de Jeremías dice que la gobernabilidad nace en el fogón.

Los Misak viven de la tierra. Lorenzo Muelas, uno de sus máximos líderes, dice que son como "una espiral, podemos enrollar y desenrollar, salir y salir, pero siempre volveremos a nuestra comunidad". Su conexión con la madre tierra les permite cultivarla. El maíz es la base de su alimentación, tienen estanques con trucha, una serie de legumbres y tubérculos en sus fincas. "Si no labramos la tierra no tenemos derecho al plato de comida diario", comenta Muelas.

Jeremías es calmado. Su carácter fuerte le permite llevar las riendas de su comunidad, aunque sabe que lo que hace es más llevar el peso de un mandato. Se graduó como comunicador social en la universidad del Valle. Estaba haciendo una especialización en Conflicto y Derecho Internacional, que cesó por ser el gobernador. La responsabilidad es de 24 horas al día, los 7 días de la semana. Cuando culmine su mandato vendrán nuevos hijos y la continuación de varios proyectos personales.

Cuando le pregunto cómo fue elegido gobernador responde: "No es uno el que quiere estar acá en la posición de gobernador o de liderar el pueblo colombiano, uno no nace de manera individual sino colectiva. Mi comunidad es la que define qué debo hacer. La parte política, lo ético, lo moral… esos son los criterios para elegir, pero también se encuentra el trabajo, el servicio a la comunidad…" Su mandato es de un año. No puede haber reelección.

Jeremías ha viajado por el mundo, las amenazas no lo intimidan. Resolver conflictos de justicia, que incluye el dar fuetazos, o dirimir problemas conyugales, ser el representante ante el estado, luchar por la unidad de los guambianos, realizar proyectos, y ejercer el mandato de su comunidad han sido sus prioridades. Deja de beber la aguadepanela y nos dice que debemos irnos. Sin embargo, cuenta que los Misak no solo resisten sino que, además, re-existen. "Eso es algo mucho más profundo".

RESGUARDO CARTAMA: EL ORO LES GENERA TRABAJO PERO LOS PUEDE EXTERMINAR

Jhon Mario ha sido líder desde que estudiaba en el colegio. Trabaja en el molino, en labores mineras. Es soltero. Su dedicación a la comunidad no le deja tiempo para una compañera. Es amante de las plantas, como también de las esencias, tal vez por el hecho de estar en medio de la minería.

Es auxiliar contable y técnico en informática. Tiene siete hermanos. Gracias a la minería, su papá les dio estudio a todos. Sueña con ser el alcalde de Marmato. Goza de buena aceptación entre la comunidad. Sabe que su vida corre muchos riesgos, pero su liderazgo no cesará.

Mario debe irse a una reunión con la comunidad. Pero antes me dice: "ser indígena es tener no solo sentido de pertenencia sino visión. Hay mucha gente que se avergüenza de ser indígena, además amar la tierra y todo lo que nos rodea y saber defender la autonomía y eso lo hace a uno ser indígena". Se despide, pero antes nos sugiere que tengamos cuidado porque en las noches patrullan por el filo personas con uniformes camuflados y armas. No se sabe a qué grupo pertenecen.

3D. RESGUARDO DE PUREMBARÁ: GUARDIANES DE LA MONTAÑA

Horacio recuerda que hace 8 años su hermano fue llevado por la guerrilla y asesinado, un hecho que lo ha dejado marcado. Su vida se desenvuelve de modo tranquilo en las montañas. Vive con sus cinco hijos y con su compañera. Los hijos mayores le ayudan en las labores agrícolas. Los demás apenas están creciendo. Ser gobernador ha significado retrasar sus estudios. La comunidad, luego de ver sus dotes de profesor en el internado, lo propuso en una asamblea como su gobernador. Fue elegido con más de mil votos y durante el año 2011 ha sido su líder. Manda, eso sí, obedeciendo lo que le dicen las demás autoridades de las 33 veredas del resguardo donde viven cerca de 7 mil indígenas. Se puede reelegir hasta tres años pero no quiere. Extraña mucho a su familia, de la cual se ha distanciado por sus labores como gobernador.

Horacio, a sus 35 años, desea volver a las clases a enseñar. Su comunidad sufre, muere de hambre y debe resistir. Un mega proyecto como la instalación de una hidroeléctrica y la construcción de una vía panamericana en sus sagrados territorios, amenaza con desplazarlos. "Nosotros cuidamos el territorio, no queremos perderlo porque en él nacimos". Esa es su esencia y su necesidad: estar en la tierra donde vieron la primera luz.

EN BUSCA DEL PIANO DE COLA

Por: Isaías Romero Pacheco
Fotografias cortesía del Archivo fotográfico de Cúcuta de la Biblioteca Pública Julio Perez Ferrero

Este texto no hubiese sido posible sin el apoyo de: Renson Said Sepulveda, David Bonells Rovira, Cicerón Florez Moya, Julio Garcia-Herreros, Carlos Torres y la Biblioteca Pública Julio Pérez Ferrero.

- Déme un pastel de garbanzo.

Son las 6:45 de la mañana y ya brota el sudor en mi frente. Había avanzado en dos bocados con el compañero de desayuno que llegaba. Cada día, camino al trabajo, me detengo en el sitio donde Alberto González tiene un negocio de pasteles. En Cúcuta los pasteles de garbanzo son empanadas en forma de sombrero, un comercio informal que le da sustento a muchas familias. El 70% de los empleos en la ciudad proviene de actividades como la de Alberto. La cultura es afectada por este modelo de economía: al no tener qué comer, muchos se desentienden de los hechos culturales.

No todo el tiempo fue así. Alberto desconoce que en el edificio donde tiene su carro de venta de pasteles está representada la insignia de una época dorada en la cultura cucuteña, donde de la mano con buenos empleos la gente tenía tiempo para disfrutar de una oferta cultural sin precedentes.

Paso todos los días por aquí camino al trabajo. Antes, entre mordisco y mordisco de un "sombrerito", miraba de reojo un viejo piano de cola. Era curioso que un piano de cola estuviera dormido en la recepción de una Universidad, como si fuera un ornato bizarro. No solo era absolutamente extraño: además se veía como un objeto raro e inútil. Antigua sede del Instituto de Cultura y Bellas Artes de Cúcuta y mucho antes de la Escuela de Música, este edificio, ahora ocupado por la Universidad de Pamplona, es referencia para hablar de una época de la cultura cucuteña. El piano, importado para las clases de solfeo y zarzuela, acompasaba las clases de ballet y técnica vocal. Fue escritorio de muchos estudiantes en la universidad. Pero hoy ya no está allí.

El instrumento era lo que quedaba de la época dorada de la cultura local. Esta sede fue cedida a la universidad tras la extinción del Instituto de Cultura, que terminaría por anquilosarse. Era más barato, para finales de 1980, presentar a la Orquesta Sinfónica Nacional directamente traída desde Bogotá que realizar una presentación de los músicos del Instituto, a pesar de haber sido Cúcuta la segunda ciudad con orquesta sinfónica en el país en la década de los 50.

Los estudiantes a veces usaban su lomo para completar algunos compromisos académicos y al piano parecía no importarle. Cuando alguno trataba de arrancarle alguna nota, se oía casi imperceptible el toque del macillo contra el fantasma de las cuerdas.

En 1968 se creó el Instituto de Cultura de Norte de Santander, el cual se apropiaría del conservatorio de música. De ese modo se inició la extinción lenta y dolorosa de esta última entidad. Me complacía ver el piano todos los días. Cuando desapareció comencé a buscarlo. Sabía que no cumplía ninguna función salvo la de ser un elemento decorativo fastuoso. Una de las aseadoras

del edificio me dijo que nunca lo había visto y otra me aseguró que menos mal se lo habían llevado. El destino nefasto del arte en la ciudad encontró se encontró con la indolencia de las aseadoras. "Es difícil hacerle aseo a un piano", confiesa una de ellas que no revela su nombre. Dice que limpiarle el polvo resultaba inútil: "es como un escritorio grande".

Cuando nadie me dio razón de su destino, me dirigí a la Biblioteca Pública Julio Pérez Ferrero para documentar la llegada del piano. En el segundo piso, al lado de un hermoso entablado, reposa la memoria periodística del departamento. Ahí encontré en diarios como *Sagitario* o el famoso *Oriente Liberal* la confirmación del viaje de Pablo Tarazona, autor del himno de Cúcuta, a Estados Unidos para comprar los instrumentos de la primera orquesta sinfónica en la ciudad. Además descubrí los pasos avanzados de la construcción de un edificio dedicado al arte antes de que en Cúcuta existiera una universidad, un hospital de línea o un terminal de transporte.

La Escuela de Música fue inaugurada con un discurso del poeta Jorge Gaitán Durán. Además hubo exposición de las pinturas del peruano Armando Villegas y de los colombianos Alejandro Obregón, Guillermo Wiedemann y Fernando Botero. Corrían los últimos años de la década del 40, marcada por una violenta guerra a finales del decenio. El eco de una incontenible marea de revoluciones culturales habría de convertir a Cúcuta, rápida e increíblemente, en un referente importante para el país en materia de arte y literatura. Hoja tras hoja se evidenciaban testimonios en prensa de lo importante que fue esa época cultural: conciertos internacionales, encuentros de arte, clases de dibujo, presentaciones de agrupaciones musicales, cineclubes, por sólo mencionar algunas. En los años 50 la ciudad de toldos de mercado, de calles empolvadas, de cantinas lúgubres que alimentaban las páginas judiciales con crímenes pasionales, se modernizaba. El mundo hervía en transformaciones políticas y culturales que modificarían para siempre la forma de percibir el universo. Justamente en 1950, mientras la ciudad se preparaba para su transformación cultural, Corea entraba en su legendaria guerra y Bertand Russell obtenía el Nobel de literatura. La Lotería de Cúcuta entregaba doce mil pesos al premio mayor y un licor de la época se vendía con este sugestivo lema: "cuesta como ron, sabe como wisky".

El maestro Pablo Tarazona había comprado el piano y otros instrumentos en el extranjero, por encargo del entonces gobernador del Departamento, Gonzalo Rivera Laguado, quien veía en la Escuela de Música un futuro para la ciudad. Esa era una política gubernamental del momento, apoyar el talento local. "Gonzalo padecía el soroche de la música y decidió levantar su obra faraónica, una Escuela de Música en Cúcuta", dice David Bonells. "El hombre dijo, ¿cómo hago para manejar esto?, ¿qué hago con el puro edificio? y llamó al Maestro Pablo Tarazona, soberbio e

interesante". Bonells disfrutó la época maravillosa de la cultura en Cúcuta. Además le alcanzó la vida para ser poeta nadaista.

David Bonells Rovira dirigió años después el Instituto y le asestó la estocada final al darse cuenta que entre uno y otro curso no había adelantos. "Mi papá me dijo: muestre a ver las uñas… no, no, no, si sigue cortándoselas a ras, cuando pase el camión del progreso por Cúcuta, ni siquiera va a poder agarrarse del parachoques, porque esto jamás se repetirá en la ciudad". Y así fue. Todavía los artistas siguen en Norte de Santander, después de muerta la Escuela y después de liquidado el Instituto, sin tener dónde prepararse ni en música ni en ninguna otra arte, sin apoyo para su talento y sin posibilidades para al menos aspirar a una beca a pesar de tanto talento vigente. La misión de Tarazona era conformar la sinfónica de Cúcuta y comprar los instrumentos que fueran necesarios. Otro personaje valioso de este conservatorio inicial era el maestro Jose Roso Contreras, arreglista del himno nacional, también becado por el departamento para prepararse en el extranjero. Ya entonces en el conservatorio de Santa Cecilia, en Roma, estudiaba la soprano Diana Francisca Meza, también apoyada por el departamento, y como ellos, muchos otros regados hoy por universidades locales con contratos de tiempo completo ocasional. "La política era esa: tiene talento, mandémoslo a prepararse", dice Bonells.

Para los años sesenta y setenta Cúcuta tendría una cultura solidificada y complementada con los espectáculos internacionales, fruto de esa semilla regada durante más de tres décadas de esplendor. Me alegraba confirmar la construcción definitiva de la Escuela de Música. Estaba en un recuadro que encontré en uno de los periódicos de la época. Me quedé detenido mirando otros artículos y anuncios sobre los acontecimientos de este período. Se abrían mis ojos a medida que pasaba las hojas amarillas. Los espectáculos de la ciudad llenaban las salas, las calles. Eran

épocas de bonanza económica, cultural y artística. Tan solo en una semana de aquellos tiempos, un cucuteño podía disfrutar del cuarteto de cuerdas del maestro Enrique Yañez, de un recital del poeta Darío Jaramillo Agudelo, de una obra de teatro del TPB o de los títeres de Jairo Aníbal Niño. La ciudad alternaba la cultura y los espectáculos con grandes presentaciones de resonancia musical. Era algo que ya hacía parte de la cotidianidad. Venían cantantes populares como Leonardo Fabio, Leo Marini, Lucho Gatica, Rolando Laserie, Julio Iglesias, Lolita, Leo Dan, El Puma y Susy Leman.

Cerrando el enorme libro empastado del archivo de prensa, cumplí mi cita con Carlos Torres en el primer piso de la Biblioteca. La Julio Pérez Ferrero existe desde 1919. Su nueva sede fue inaugurada por el expresidente Pastrana. Duró seis meses cerrada por falta de presupuesto. Hoy el único pulmón cultural de la ciudad y sobrevive con el esfuerzo de las causas perdidas. Su nacimiento fue una de las medidas para contrarrestar la extinción del Instituto de Cultura. Las otras contemplaban la creación de una Secretaría de Cultura para Norte de Santander y la sesión del edificio de la Escuela de Música a la Universidad de Pamplona,

para que sostuviese los cursos de extensión cultural. Los cursos jamás se volvieron a realizar y la Secretaría de Cultura terminó en manos de la politiquería. Hoy su dirección está en manos de quien fuera tesorera en la campaña a la gobernación de un líder político detenido por vínculos con los paramilitares.

Carlos Torres es el encargado del patrimonio fotográfico de Cúcuta, protegido celosamente en la Biblioteca. Como sabe de mi búsqueda quiere consolarme con una foto del viejo piano de cola. La miro. Allí está detenido en el tiempo, en una de las salas de la Escuela de Música, mientras es interpretado por una alumna juiciosa de aquellos viejos tiempos en que Cúcuta era la Meca de la cultura colombiana. Entonces recuerdo cuando lo observaba en mis recorridos hacia el trabajo, usado como un simple escritorio de muchachos en recreo. Siento nostalgia. Junto con la foto del piano, Torres me entrega otras imágenes de aquella época. Se aprecian escenas maravillosas de cucuteñas bailando flamenco y ensayos de la Sinfónica. También se ven delineantes de arquitectura.

Después de la cita con Torres fui al periódico La Opinión para conversar con su director, Cicerón Flórez. En otras oportunidades él ha aclarado mis dudas sobre temas culturales. En la búsqueda del piano he tropezado con varias informaciones que lo involucran. Me dice que antes de la Escuela y el Instituto existía ya el Ateneo, pieza fundamental del desarrollo cultural de Cúcuta a finales de los años 50, del que formaba parte, entre otras figuras, Jorge Gaitán Durán. Se trataba de una agrupación de amigos interesados en darle a una ciudad inmersa en el comercio una respiración artística. Esas cofradías ambulantes que tenían por oficina cualquier esquina de calles recién pavimentadas fortalecieron los cimientos del Instituto. Sus reuniones sólo podrían equipararse con las de La Cueva, el legendario grupo cultural barranquillero al que pertenecieron Gabriel García Márquez y Álvaro Cepeda Samudio, entre otros. El alma del Ateneo era Cicerón Flórez Moya, un chocoano nacido en Pascual de Andagoya que había desembarcado en Cúcuta sin mayores ilusiones y quien terminaría convirtiéndose en pilar del periodismo en Norte de Santander. Todos ponderan su vital papel en el auge cultural de una época cargada de transiciones. Sus amigos, dentro de los que figurarían personajes tan importantes como Eduardo Cote Lamus, Jorge Gaitán Durán, Beatriz Daza, Eduardo Ramírez Villamizar, David Bonells y Miguel Méndez Camacho, junto a varios talentos locales, coinciden en afirmar que "Cicerón era el Ateneo". Todos encontraron en el instituto una valiosa oportunidad para enviar a niños y jóvenes a formarse en música, cerámica y teatro. "El ateneo alimentaba la Casa de la Cultura", recuerda Flórez: "Eduardo Cote Lamus era el Secretario de Educación, artífice de que la Casa de la Cultura funcionara y factor importante en el desarrollo cultural de esta región en aquella época".

"Nosotros creamos el ateneo del Norte. Ahí eran párvulos Miguel Méndez Camacho, David Bonells, Luis Paz, Nohema Pinedo: eso duró unos 10 años, y fue lo que le dio vida al Instituto de Cultura en sus inicios. Todo el Nadaismo estuvo en Cúcuta", dice Flórez. Las tertulias del Nadaismo en las que hablaba Cicerón Flórez fueron célebres en la región. Generaban la posibilidad de reconocer en una ciudad conservadora una oportunidad de apertura y tolerancia que sería imposible hoy. Queda la famosa foto de los nadaístas en Cúcuta.

"Los salones de arte eran importantes, muy notables. La ciudad era mucho mas activa culturalmente de lo que es ahora, los cineclubes se la pasaban llenos, había mucha gente en las exposiciones, en las presentaciones de teatro", recuerda Flórez.

La Torre del Reloj está muy cerca de la Escuela de Música. Era otro edificio que, en aquellos tiempos, respondía al afán ensanchar

culturalmente a la ciudad. Vendida para ser sede de la empresa municipal de energía, alumbraría hasta hace muy poco la cultura regional. Inaugurada por el presidente Carlos Lleras Restrepo en 1962, ofrecía mensualmente enormes rollos de lienzo, galones de pintura, pinceles y caballetes a todos los que quisieran aprender allí. Había espacio también para el teatro, la danza y la música. Esa explosión cultural de Cúcuta influyó de manera determinante en la vida de sus habitantes. Los salones de artistas plásticos rápidamente alcanzaron renombre. El primer salón de artistas se lo ganó el maestro Enrique Grau, el segundo Héctor Rojas Erazo, el tercero Lucy Tejada. Las obras hacían parte de una pinacoteca que poseía la Gobernación y que fue devorada en 1989 por un incendio. Sobrevive *El Vigilante Secreto*, obra del maestro Edgar Negret. Está arrumada en un rincón.

Había público para todos los eventos. La bonanza del petróleo arrojaba semanalmente a la ciudad, desde finales de los años cincuenta, vagones de trenes atestados de obreros que con quincena en mano venían ávidos de entretenimiento, introducidos en el Catatumbo por la Colombian Petroleum Company. Ya estaban instaladas en la ciudad las colonias europeas que darían vida a la educación.

Para los años 60 cualquier cucuteño tenía que escoger dentro de un catálogo de actividades y eventos de carácter artístico y cultural.

El piano desapareció, finalmente. Nadie me ha dado razón hasta ahora. Supe que había amenizado fiestas en grandes salones, que alternó con María Helenita Olivares y Rafael Puyana. Estos conciertos eran coordinados con Bogotá y no era raro que de Cúcuta salieran para una temporada exitosa en el Colón. Hoy sólo el cantante vallenato Silvestre Dagond convoca a la gente.

Antes lo cultural era tan importante en la vida de la ciudad, que el comercio cucuteño patrocinó la revista Mito, una de las publicaciones más importantes de la literatura hispanoamericana. Lorca decía que equivocar el camino es llegar a la nieve y llegar a la nieve es pacer durante varios siglos en las hierbas de los cementerios. La clase dirigente ha hecho que la cultura de Cúcuta se deshilvane poco a poco. La atmósfera cultural del pasado dio paso a escenarios de muerte, miseria, dinero fácil y narcotráfico. La clase dirigente hundió la oportunidad maravillosa y única de no equivocar el camino, de evitar las telarañas en las esculturas de Ramírez Villamizar y en la vida misma de la gente.

El piano negro italiano resistió hasta el siglo XXI, mudo como un gato enfermo. No pude encontrarlo, pero lo reconozco como el emblema de una cultura musical y artística que terminó inundada por la pereza, por la indolencia, por la soberbia de la burocracia y por la negligencia del poder. ■

LOS HOMBRES DE LA MOLIENDA

Texto y fotografía por Hernando Flórez Bermúdez

Paúl es un hombre viejo que se afeita. Sostiene un espejo a la altura del ombligo inclinado hacia el mentón. Mira desde arriba como si intentara verse los dedos de los pies. Se pasa la cuchilla sin jabón ni crema ni loción. Rápido. La barbilla termina pelada. Se prepara para viajar. Arreó a una bestia durante media mañana en la molienda de caña. El guarapo que sacó, lo fermentará, lo envasará, lo venderá. En San Agustín, Huila, a la bebida que vende Paúl le llaman chicha.

Muele caña desde hace más de cincuenta años. Lo hace en compañía de su esposa Zunilda, en una finca ubicada en *La llanada de naranjo,* a veinte minutos de San Agustín. Prepara guarapo desde la época en que no había cerveza ni aguardiente en el pueblo. "Nosotros lo hacíamos para darles a los peones. Uno les servía y se tomaban una *cuchumbada* completa. En lugar de un vaso de agua fría, se bebían un guarapo. Era como darles agua o tinto".

A mediados del siglo XX, San Agustín era un caserío sin carros ni calles pavimentadas. Los campesinos llegaban los domingos y lunes a vender sus cosechas en una plaza cubierta por toldos. "En esa época había chicherías en casi todo el pueblo, pero sobre todo en la plaza. Alrededor había peleas con machete; eso era bonito y divertido para uno de muchacho", cuenta sentado en un taburete. Viste camiseta, pantalón y chanclas. Lleva una sola media. Sufrió una quemadura en el pie derecho durante la última molienda. Derramó un chorro de guarapo hirviente cuando intentaba vaciarlo en un galón. Tiene las manos sobre la mesa del comedor. Bajo el vidrio hay más de cincuenta tarjetas. Cada una promociona la imagen de un candidato al Concejo. El piso es rústico. Las paredes, pintadas y pañetadas. Hace dos meses vive ahí. Antes vivía en una casona donde administraba una chichería con su esposa. "Ahora que me vine para esta casa estoy más tranquila. En la otra, a las seis de la mañana, ya tocaban a la puerta. Ni para bañarme tenía calma. Para comer menos". La que habla es Zuñilda, alta y robusta. Su voz es grave. "Uno siempre se cansa. Que sirva, que lave jarras, que lave vasos, que ya el uno, el otro". Continúa como si siguiera una prosa perfectamente puntuada y rigurosamente leída. "Eso sí, nunca pelearon, yo les vendía dos o tres botellas y cuando los veía como entonaditos, les decía que no había más. Y con esas mentiras ellos se salían y llegaban otros".

Zunilda Motta conoció a Paúl cuando tenía quince años, hace más de cincuenta. Había decidido quedarse en la finca paterna luego de la muerte de su papá. Fue la única de los 11 hermanos que lo hizo. "A mí me gustaba mucho la religión y en esa época había una cosa que se llamaba los primeros viernes. Entonces, con otras tres vecinas, veníamos, nos confesábamos, íbamos al rezo, nos comíamos un fiambre y al otro día íbamos a misa. En esas idas y venidas conocí a Paúl". Se casaron dos años después y fueron a vivir a la casa de Zunilda. Cuenta la historia de la misma manera siempre; con el tacto preciso para mantener a salvo su vida privada.

Aprendió a fermentar guarapo desde pequeña en casa de sus padres. El papá molía, fermentaba y les daba a los trabajadores. Solía decir: "Al que trabaja hay que darle de comer y hay que

darle de beber, pero poquito para que no se vaya a acostar". Zunilda conservó la tradición de fermentar para los peones o la visita, hasta la década del ochenta, cuando comenzó a venderlo por botellas en San Agustín. "Le dije a Paúl que me trajera diez botellas, las puse a fermentar y se vendieron todas. Después me trajo un galón de veinticinco botellas, después dos galones, luego comenzaron a hacerme pedidos en Pitalito y Timaná, y fui cogiendo fama". Así comenzó la chichería. Hoy tienen un estanco de bebidas fermentadas. Ya nadie bebe en la sala o en el corredor como en la antigua casona, todos compran por la ventana y toman en otro lugar. Todos, excepto: "El negro" y Mesías Ordóñez, hombre con cuenta abierta.

HOMBRE QUE BEBE, MUJER QUE MIRA

Mesías Ordóñez acaba de tomarse dos botellas de chicha con tres amigos en el Parque San Martín. Las compró fiadas en el estanco de Zunilda y Paúl. Camina hacia una chichería en el barrio Los Olivos por idea de uno de los dos tipos que lo acompañan. El sol picante de tierra fría les arruga la cara. Van en fila india. Mesías salta de tema en tema. Habla de su experiencia como trabajador en una fábrica de dulces en Cali, de los efectos del guarapo y de la facilidad con que se embriaga en época electoral. "Al político que veo le muestro la tarjeta y le digo: 'vea, aquí lo tengo a usted'. Y me dice: 'sírvanle media de aguardiente'.- Ríe a carcajadas-. Luego veo a otro y lo mismo, le saco la tarjeta y me tomo una cerveza". Tiene casi veinte en la billetera.

Han caminado más de quince cuadras desde el parque San Martín y solo les queda una calle para llegar a la chichería. Es una loma sin pavimentar a la que llaman Monserrate. Tumultos de tierra endurecida y zanjas hechas por el agua. Todos llegan sin aliento, excepto el de la idea de ir hasta el lugar. Subió primero

sin que nadie lo notara. Mira a los otros desde la chichería: una casa incrustada en una montaña pequeña de tierra negra. A los lados hay otras dos casas. El dueño explica que también la llaman Buenavista. Tiene un corredor largo, delimitado por una baranda de guaduas. Desde allí, San Agustín parece un valle de veinte manzanas techadas con teja de barro.

El dueño se llama Reynaldo Payán. Mesías y sus acompañantes ya han pedido la primera botella de chicha. Está sobre una mesa de madera, en un envase de champaña lleno hasta la boquilla, con un pocillo de plástico como tapa. Juegan rana y apuestan la botella. Cada una vale mil pesos.

La chicha que toman la preparó Reynaldo Payán hace siete días. La fermentó con maíz, como le enseñó su padrastro Abelino

Mavesoy. "Él la preparaba en ollas de barro y eso se enfuertaba bueno", dice. El maíz es ahora un ingrediente secundario en la producción chichera de San Agustín. Aparte de Reynaldo, dos personas más lo utilizan como insumo primario. Los turistas no distinguen muy bien entre la chicha de maíz y el guarapo. Les interesa una bebida tradicional que los embriague. A Mesías y a sus dos acompañantes también les importa embriagarse, pero las distinguen perfectamente.

La música que suena no les gusta. Reynaldo los tiene acostumbrados a escuchar rancheras como las de Las Hermanitas Calle, pero al fondo suena rap a todo volumen. Un adolescente está encargado de la chichería y es el dueño del reproductor. En una alcoba bajo llave están el DVD, el televisor, los CDs y el equipo con luces de rocola. La música no cambiará hasta que llegue el dueño de la llave.

Reynaldo lleva a su mamá al médico y vuelve tres horas después con ella en una silla de ruedas. Cuatro hombres la suben por la montaña pequeña hasta la casa. Dos atrás, uno al lado y otro adelante. La llevan hasta la sala contigua al pasillo largo donde están los bebedores. Reynaldo la ayuda a parar y la acerca hasta una banca frente a la baranda del corredor. Se sienta encorvada como siempre, con un abrigo de lana vinotinto y unas pantuflas de peluche. Mira a través de la baranda de guaduas. Lo hace todos los días desde que se levanta hasta que se acuesta. Todos los días, a toda hora.

Ahora es de día. Afuera continúan Mesías Ordóñez y su acompañante tomando chicha. Se han bebido más de tres botellas. El más joven se declara casi ebrio.

–Yo miro esa flor y la comparo con la mujer. Son lo mismo.-dice el joven-.

–¿Es así o no es así?.-pregunta él mismo-.
–Sí - le responde Mesías.
–¿Estoy diciendo mentiras?
–No.

Alguien más pregunta algo y todos quedan en silencio mirando al frente.

UN HOMBRE EBRIO

Un ebrio de chicha es igual a un borracho de cerveza o aguardiente. Emotivo, grandilocuente, anecdótico. El mundo a sus pies. Hablan delgadito, la voz se les vuelve aguda como un chorrito. La única diferencia, según se dice, es el efecto en las corvas. Todos están convencidos de eso. Todos. Después de cierto tiempo de tomar sentados, los bebedores pierden movilidad en las piernas y no pueden pararse. Dicen que "se baja a los pies y no deja caminar"; que "emborracha primero las piernas y manea las corvas". Los campesinos se saben un cántico.

Jugo de verdes matas
que cuando lo bebo,
me hace parar las patas.

Germán Salamanca, uno de los médicos del pueblo, le da crédito al efecto de la chicha. "El alcohol afecta el hígado y el cerebro. Cuando se perjudica el cerebro, se desestabiliza el sistema nervioso, afectando la actividad motriz. La chicha es una bebida local. No hay estudios que digan por qué desequilibra sólo la parte motora, pero a mí me consta que lo hace. Yo la he tomado y lo sé".

Todos los que la tomaron, produjeron o vendieron, saben alguna historia sobre la chicha y las corvas. Joselo Muñoz tiene una

ejemplar. "Hace dos años nos tomamos un galoncito de guarapo con un amigo y después fuimos a una tienda por cerveza. Pedí dos y con eso me enloquecí. Se me bajó a los pies, a las manos y no podía mover sino el cuello. Quedé tirado en el piso sin poder mover nada. Mi hermana me recogió y me puso en la cama. Dormí como desde las cinco hasta las siete. Me paré nuevecito, como si nada. Desde ese día no volví a tomar ni un *vasado*, pero yo no digo que no vuelva a tomar".

Joselo Muñoz es un escribiente de documentos civiles que asesora a particulares en asuntos jurídicos. Fue funcionario de juzgado durante más de diez años e inspector de policía en una vereda de San Agustín. Tiene una oficina compartida en el centro y trabaja de lunes a sábado. Cuando explica algo lo hace con aire de profesor. "Una de las cualidades del guarapo es que a unos les emborracha la cabeza y a otros los pies. Cuando un tomador se para no puede caminar, eso le pasa a más de uno porque la bebida se le baja a las corvas y lo manea". Se toma su tiempo para elegir cada palabra, como si las precisara para una lección. "Yo era incansable. Me emborrachaba pero me daba cuenta de todo. Había personas que con dos botellas tenían y quedaban vueltas nada. En cambio uno iba y se tomaba tres, cuatro, cinco, seis botellas. Eso era porque uno estaba joven y el cuerpo aguantaba, ahora creo que si me tomo dos botellas con eso tengo".

Sus anécdotas reunidas formarían un capítulo de la historia oral agustiniana. La educación represiva, las buenas costumbres de las hijas de casa, la llegada del primer radio, la fundación de la primera cantina y la historia de las primeras chicherías en San Agustín. "En mi niñez había dos chicherías: una de la señora Praicédez Muñoz y la otra de una señora que le decían Rosa "La peluda". Ahí mismo la preparaban y la tomaban". Praicédez Muñoz, Bernabé Paladines, Agustina Polanco y Olmos Salamanca, fueron los dueños de las primeras chicherías conocidas en el pueblo. Lo confirma un estudio de Olmedo Polanco, maestro en historia de la Universidad Nacional, oriundo de San Agustín e hijo de Agustina Polanco.

LOS HOMBRES QUE PERSIGUEN

En los años 70s comenzó a regularse la venta de chicha que se producía libremente en las veredas desde mediados del siglo XIX. "Se prohíbe el expendio de bebidas fermentadas sin permiso", consigna la ordenanza 32 de 1973. Las chicherías siguieron funcionando clandestinamente en San Agustín mediante un sistema de roles ideados para evadir a la autoridad. Los hijos eran campaneros, los bebedores cantantes y los chicheros enterradores. En una escena natural de chichería, los tomadores bebían en el patio sentados en taburetes. Los chicheros alternaban sus oficios entre vender y ordenar la casa, y los hijos menores permanecían en la puerta. En una escena con la presencia del inspector, los bebedores cantaban, tocaban tiple y partían leña; los chicheros enterraban las ollas de barro en el patio y los hijos menores alertaban sobre su llegada. Cuando el aviso era tardío y no había tiempo de enterrar las ollas en uno de los puntos fijados, se rompían contra la tierra en algún lugar del patio. Así lo recuerda Olmedo Polanco.

Estas escenas son herencia de la persecución a la chicha en Bogotá a comienzos del siglo XX, entre 1922 y 1928. Su consumo se asociaba a enfermedades, barbarie y atraso. A las chicherías se les relacionaba con albergues de prófugos. El acecho se complementaba con propaganda negra difundida en carteles que promulgaban: "La chicha embrutece", "la chicha engendra el crimen" y editoriales de prensa que rezaban: "Es preciso que

todos sepan, y que la luz desinfectante y sana llegue a todos los rincones donde se agazapa el enemigo, oculto en la copa que embriaga, en el microbio que mata, en la imprevisión, que es la amarga miseria del crepúsculo". Era un discurso elitista y moralista acompañado de drásticas normas oficiales. En 1922 el acuerdo 015 del Concejo Municipal de Bogotá prohibía "los establecimientos donde se fabrique o expenda chicha u otro licor fermentado y embriagante en cuya composición entre el maíz". La medida más contundente fue un gravamen de un centavo por cada botella vendida. Los fabricantes acordaron cargar el impuesto a los consumidores, subiendo el precio del trago, lo cual produjo una serie de protestas violentas que pedían el cierre definitivo de las chicherías en Bogotá.

La persecución a la chicha es un caso emblemático del lastre que cargan las bebidas populares. Como en otras partes del país, en San Agustín se produjo el chirrinchi, un destilado del guarapo muy parecido al aguardiente. Se preparó clandestinamente cuando ya estaba masificada la chicha en las veredas. En esa época Paúl Ordóñez y Zunilda Motta fermentaban el guarapo para los trabajadores y las visitas.

EL HOMBRE QUE OCULTA

Paúl está sentado al comedor de su nueva casa, que funciona como estanco.

En la época que comenzamos a moler caña no se podía tener las ollas del chirrinchi en la casa. Ante cualquier denuncio iban los policías y le desentablaban a uno la casa. Tocaba dejarlo enterrado por allá en el monte.

–¿Y cómo hacían para no olvidar el sitio donde lo enterraban?
–Yendo a tomar todos los días.

El castigo por producir chirrinchi era tres a seis meses de cárcel, que se pagaban en Garzón (Huila). "Uno mocito todo le parece fácil y todo le parece bueno. Que vamos a sacar aguardiente esta noche. Pues vamos, y tome. Cuando menos se acordaba se emborraba. Ese aguardiente era sabroso y cuando salía muy bravo uno lo arreglaba con unas bananas blancas, rojitas, amarillas, de todo color. Después de tomarse uno, usted dice: ¿no hay otro aguardiente que me dé?".

Se producía en el monte, cerca de una quebrada. Lo llamaban también *chande, tapetuza, chancuco o calentillo*. "Uno muele una *ollada* de guarapo. Lo hierve donde haya bastante agua, lo tapa con un plato lleno de agua y por unos hoyitos que tiene la olla, le mete una flauta que escurre las *goticas* de aguardiente a la botella".

–Es como el sudor del guarapo.
–Exactamente.-responde Paúl-.

La producción del chirrinchi pertenecía al mundo subterráneo de las veredas en San Agustín. Se hacía por las noches, lejos de cualquier casa, y se guardaba en botellas ocultas entre los bolsillos del pantalón. La chicha de estos días también tiene un mundo oscuro. Nadie recomienda visitarlo, dicen que es una guarida de gente mala, que los turistas que entran no salen. Lo llaman El hueco. Se consiguen botellas a quinientos pesos y queda junto a una quebrada. El lugar, más que un muladar, como lo describen, parece una casa muy humilde al final de una calle en bajada. Ha tenido varios nombres, el primero fue Aurelio Anacona, como se llamaba el fundador; Barranquilla, por el riachuelo que pasa al lado; Barranco, y ahora El hueco. Le achacan riñas, heridos, robos. Cuenta Joselo Muñoz que alguna vez un bebedor llevó una grabadora y comenzó una fiesta en el patio. Todos bailaban. De repente hubo un apagón en la casa. Cuando volvió la energía la grabadora no estaba.

EL HOMBRE DE NUEVA ZELANDA

Muchos desaprueban la venta de chicha en el lugar, pero los artesanos, malabaristas y vendedores de paso la compran allá. No hay consenso sobre qué hacer con El hueco. Sólo existe unanimidad en que la mejor chicha es vendida donde Zunilda Motta y Paúl Ordóñez, o donde Manuel Delgado. Los dos lugares

comparten el honor de ser mencionados cada vez que se pregunta por buena bebida fermentada.

Manuel Delgado tiene 84 años y prepara chicha desde antes de los 18. Trabaja en su finca. Coge café y muele caña. Visto de cerca parece un viejecito creado por Los Hermanos Grimm. Bajito, nervioso; voz aguda. A los doce años cargaba los calabazos de chicha para los jornaleros. Descargaba uno y volvía por el otro. "Cuando vivía mi papá, eran muy tomadores. Trabajaban borrachos, en sano juicio nada. Lo hacían hasta las once de la noche, y a las tres de la mañana se levantaban. Guarapo, coca y tabaco todo el día".

Vende chicha desde hace más de cuarenta años. Surtió las chicherías de San Agustín hasta que comenzó a perder dinero por fiar grandes cantidades. Decidió que quienes quisieran tomar, irían hasta su finca en Nueva Zelanda, una vereda a la que se llega después de caminar veinte minutos por pendientes tan inclinadas como la del barrio Los Olivos, donde queda la chichería de Reynaldo Payán. Los fines de semana atiende a los bebedores más diversos: campesinos, artesanos, estudiantes y turistas. Caminan desde San Agustín, sin importarles el largo tramo de trocha que deben subir.

Manuel Delgado muele caña con la ayuda de un hijo. La molienda es una mezcla de tierra, bagazo y piedra. Ninguno de los dos habla. No se hacen señas, no se miran ni se indican nada. Cada uno sabe lo que debe hacer. Adentro de la casa, es igual: ni una voz, ni un ruido. Parece que convivieran con el único propósito de compartir el silencio.

El proceso de producción es idéntico al de Zunilda y Paúl, la diferencia es que él muele con trapiche de motor y ellos con trapiche de bestia. Manuel Delgado llega con un atado de caña. Trae otro y cuatro más. Saca un machete y parte cada tallo por la mitad. El hijo prende la motobomba y la deja calentar. Es ruidosa. Con esta máquina el trabajo es más rápido. Una pasada es suficiente para sacarle el jugo a ese tallo liso y seco que aún en la mano de un hombre fuerte es indestructible. El guarapo es cocinado en dos fondos y enfriado en una alberca. Lo que sigue es aguardar. En un día el guarapo estará fermentado.

Manuel Delgado toma poco. "Yo he dejado la chicha porque se me olvida todo, no me caigo pero hablo boberas. Antes era de a tazadita por cada alzadita y resistía el día. Ahora para qué me voy a *vanidiar,* ya con dos tazas me voy al suelo. Uno ya afloja". Fue bebedor consumado; igual que Joselo Muñoz y Paúl Ordóñez. Ambos fueron robados durante una borrachera. Joselo perdió un radio Toshiba heredado de su mamá, Paúl el regalo de un buen amigo. Era un reloj bañado en oro. Lo recuerda con nostalgia. "Me lo regaló un juez que vino de Caquetá. Yo lo veía y eso era muy bonito. Pensaba: ese reloj tan bueno y ese vergajo tan *tomatrago* que es. Le pregunté cuánto le había costado y me dijo que no sabía, que se lo habían regalado en el último cumpleaños los jueces de Caquetá. Un día antes de irse me dijo: Paúl, usted es mi amigo, es más que mi amigo, y le voy a regalar este reloj. Le dije: téngame que me voy a caer. Se lo quitó y me lo puso. Después me pidió prestado lo del pasaje y ya, me lo quedé. Una mañana, como a las ocho, subí por la Calle de La Locería (la primera del pueblo) a pagar un ladrillo que debía, y unos vergajos me llamaron desde una cantina: venga don Paúl. Yo no quería, les dije que cuando volviera entraba. Pues me tomé cinco aguardientes antes de sentarme. Me desperté al otro día en la finca y ya no había reloj ni plata. No volví a ver el reloj nunca más en ninguna parte, ni en San Agustín ni en Pitalito (Huila). Desde ahí no volví a tomar más. Nunca volví a una cantina a emborracharme". Levanta las cejas y da un suspiro. Más adelante agrega: "Al aguardiente y las mujeres no hay barranco que los detengan". ■

¡AH LLANO CUANDO ERA LLANO!

Trabajo de llano, un patrimonio que se extingue.

Por Jaime Fernández Molano
Fotografia de Constantino Castelblanco

"Diré lo que era un hato en aquella época, pues los que se encuentran actualmente en los mismos sitios difieren tanto de los que conocí en mi juventud como dista la civilización de la barbarie. (...) Pintaré pues los hatos como los conocí en los primeros años de mi juventud. (...)"
Autobiografía del General José Antonio Páez (página 5, edición de 1867, Hallet & Breen)

Como si todo el llano se hubiera instalado en el cuarto de aquella casa para no volver a salir jamás, al General José Antonio Páez le asaltaron los recuerdos de su primera infancia, allá en zona rural, a orillas del río Curpa, cerca del pueblo de Acarigua, cantón de Araure, provincia de Barinas, y luego –en su juventud– en las riberas del Apure, en Venezuela. Su memoria recorrió las extensas sabanas, los techos de paja y los tiempos en que el gallo servía de reloj, el perro de centinela, y los potros bebían entera su libertad bajo el aroma del mastranto[1]. Allá mismo, donde la esencia humana y el horizonte y el animal se fundían en uno solo, bajo ese territorio cortado a navaja, como lo describió el poeta Eugenio Montejo.

Esa nostalgia del general, ¡hace ya 150 años!, vuelve a retumbar en lo más profundo del alma de los viejos habitantes y amantes del llano. Ahora, en las voces de los protagonistas de nuestra época: "Lastimosamente lo llanero –nos dice el investigador Héctor José Moreno Reyes– va acabándose con los hatos legendarios como los parrandos, el bayetón, los tigres, las capoteras y el topocho con sus hermosas leyendas y hasta con sus miedos y sus espantos. Del hato de Veladero desapareció el fantasma de Margarita, la llorona no frecuenta las vegas del Pauto (Casanare), ni el silbador acosa jinetes sorprendidos por la oscurana en la sabana solitaria."

Lo preocupante es que más que un proceso de acorralamiento físico, se trata de un fenómeno de mutilación cultural; pues –continúa Moreno Reyes– "así han desparecido admirables instituciones sociales del pueblo llanero como las sabanas comunales, la ley del llano –acatada por todos– la junta y el convite. Va desapareciendo la admirable maestría en el domino de la soga y la monta del caballo y, con ella, se escapará al pasado también la vocación pastoril, que, como enseña orgullosa, distinguía al llanero."

Y es que el llano y su cultura han sufrido un frenético fenómeno de extinción, por varias causas que se han encadenado en las

[1] Planta aromática tradicional de los llanos

últimas épocas, y que se ven reflejadas directamente en una de sus más auténticas expresiones: el trabajo de llano.

DOMADORES DEL DESTINO I

Sobre esa delgada línea que sostiene el infinito, se insinúa en la distancia la silueta de un centauro que se aproxima tras la huella de su objetivo: una res descarriada, que ha querido trazar su propio camino, al salirse del rodeo.
El centauro, que no es otra cosa que un llanero fundido sobre su potranco, envuelve entre la piel de su puño decidido esa pequeña serpiente que brota de las ancas del que persigue. La mano gira, se sostiene, bate sus alas y hace volar ese imposible. Quiebra el ritmo de su prisa. La res cae como un caracol cuadrúpedo y roza pesadamente sobre la tierra que festeja alborotada. Cae, mientras el hombre, con otro sol más entre su pecho, agita las riendas de su cómplice, de su otro yo, de la otra parte del centauro.
Un galope feliz anuncia de nuevo el sendero al lote de ganado.
Es así como esos domadores del destino miden su fuerza y dejan claro quién manda sobre la sabana, mientras sacuden una res o aprietan bajo sus muslos la vida misma de su potranco; esos llaneros recios nacidos en medio de un corral sin límites que se extiende hasta el mítico Orinoco.

El antropólogo e historiador José Eduardo Rueda Enciso, en su estudio sobre El desarrollo del hato llanero durante la época colonial, señala que "Por lo general, durante la colonia el hato o hacienda llanera estuvo bajo el mando despótico de una comunidad religiosa, de un hacendado, o un mayordomo. Contó con la ayuda de una mano de obra servil que le permitió todo lo que necesitaba sin preocuparse del 'mundo ajeno', acumular cierto capital y asegurar las ambiciones sociales del propietario."

Aquí vale recordar que la más grande hacienda de nuestra historia, Caribabare, situada en las margenes del río Casanare, con ¡447.700 hectáreas! (una extensión tres veces más grande que ciudad de México, una de las capitales más grandes del mundo, dos veces y media más grande que todo el departamento del Quindío y 85 veces más grande que San Andrés y Providencia), fue propiedad de los jesuítas, gracias a la adjudicación que les hiciera en l662 el Nuevo Reino de Granada.
Y es bien sabido que el origen del hato llanero se da a partir de estas haciendas creadas por los jesuitas a finales del siglo XVII, como grandes latifundios, con las implicaciones que esto conlleva en los marcos económico, político y social. Sin embargo lo que se generó varios siglos después, sin ignorar que debió arrastrar con el sacrificio de muchas generaciones, las injusticias sociales y la imposición de modelos propios de la explotación de la época, bajo el carácter feudal del hato, fue la cimentación de toda una cultura a su alrededor, basada en el trabajo de llano, que se convirtió –en palabras de Eduardo Mantilla Trejos, una autoridad en el tema, y el más prolífico escritor de la región–, "en una expresión genérica que trascendía la actividad mercantil y ocupacional hasta convertirse en un estilo de vida, en una cultura, practicada por personas que cifraban su orgullo en la destreza y la habilidad innata para realizar este oficio."
Es importante señalar que el hato tradicional, lo conformaban el dueño, el encargado, el caporal de sabana, el caballicero mayor, los mensuales, los peones y la coca o cocinera, entre otros.

NAUTAS DE LA LLANURA I

Como un relámpago en cámara lenta, la imagen de la soga se ve caer sobre la corriente del río.

En un extremo de la cuerda está el cabrestero[2]; en el otro, la mano angustiada de José, un jinete que lucha con toda su fuerza contra el furioso caudal del río Upía (Casanare) que se lo lleva, como acaba de suceder con tres reses que perdieron la batalla en el intento de cruzar su cauce, para lograr la meta de llegar a Villavicencio.

Para desgracia del jinete, la soga hace un extraño, resbala y se suelta de su mano empuñada… La angustia se apodera de éste y de quienes siguen en la orilla tratando de salvarle la vida.

[2] En el llano se dice cabrestero en vez de cabestrero, como lo ordena el DRAE

Los gritos y las órdenes dispares y la lluvia pertinaz en nada ayudan al propósito colectivo.

Desde la orilla vuelve a lanzarse otra soga que lleva en su punta toda la fuerza y la esperanza del grupo por rescatar de las fauces del río a ese llanero que salió hace unas semanas del hato Rascador (Casanare), con el grupo de hombres que llevaba un lote de más de mil cabezas de ganado rumbo a la capital del Meta.

Eran viajes en los que debían atravesar decenas de afluentes bravíos como el llano mismo; donde los hombres, halados por la corriente –junto a reses y caballos– parecían pequeños iceberg

que sólo alcanzaban a insinuar sus ojos abismados sobre la línea ondulante del cauce, mientras luchaban –como pequeños nautas de la llanura– por alcanzar la otra orilla, el otro lado del camino.

DOMADORES DEL DESTINO II

"Soy Socorro Marrero –señala con la voz grave y recia que le sale bajo las alas de su sombrero–, puro corozaleño (del municipio de Hato Corozal, Casanare), nacido (en 1940) y criado en el hato Rascador, donde comencé –de niño– como becerrero; fui ordeñador, culebreador, pastoreador, peón, caballicero, mensual, caporal, encargado y administrador general. Eran épocas en que los hombres se formaban llaneros. Allí trabajé durante treinta largos años.

El hato Rascador (fundado a comienzos del siglo XX) fue uno de los más grandes del llano, que llegó a tener cerca de treinta mil reses, propiedad de don Víctor Vargas Abril –mi tío político–, quien, sumándole todos sus hatos y fundaciones, completó ochenta mil reses de su propiedad.

Mi vida fue como la de muchos llaneros de entonces, que nacíamos destinados a ser hombres de caballo y toro; pues un llanero no conoce pereza, ni le queda grande nada.

En esa época (años 50, 60 y 70) los viajes de ganado, iban, unos desde Arauca y otros desde Casanare, hasta el Meta. En ellos el trabajo se repartía entre varios cargos, como eran, el cabrestrero, que guiaba la punta del ganado, a sus dos lados los orejeros o punteros, luego los traspunteros y atrás los culateros. El caporal cerraba el lote. El chocotero era el baquiano encargado de llevar el bastimento (fiambre) y un par de bestias cargadas con las margallas (chinchorro, cobija y muda de ropa).

La duración de los viajes variaba entre 30 y 60 días, dependiendo de muchas cosas, como el hato de donde salía el viaje, las lluvias y los turnos que había que hacer, hasta de ocho días, en algunos de los ríos que debíamos atravesar –especialmente en el Cravo Sur–, pues se encontraban varios lotes de ganado en la misma orilla, venidos de distintos hatos y con la misma ruta.

La memoria me alcanza para recordar algunos nombres de los ríos que estaban en la ruta: Ariporo, Guachiría, Pauto, Guanapalo, Tocaría, Cravo Sur, Charte, Cusiana, Túa, Upía, Humea, y, al final, el Guatiquía, que era llegar a Villavicencio.

Recuerdo que en uno de esos viajes tuve que evitar –contra mi voluntad– metérmele a nado al río Upía, que llevaba la creciente de muchas lluvias y a varios muertos entre pecho y espalda. En esa ocasión debimos esperar hasta que las aguas bajaron.

Y es que la arriada de ochocientas o mil reses durante más de un mes por estos caminos, no era ningún paseo."

NAUTAS DE LA LLANURA II

La mano de José, que momentos antes había sentido cómo la fuerza irracional de la corriente le arrebataba la rienda de su caballo, intenta asirse de la nueva soga, pero está a punto de desfallecer.

Desde la orilla opuesta y de manera abrupta unas olas se abren paso sobre el lecho, acompañadas de la punta de una canoa que irrumpe como una aparición. Como un milagro. Sobre ésta galopan dos nativos que rompen la corriente a punta de remo y de brazada.

José, o mejor, lo que queda de José, alcanza a toparse con el extremo de uno de los remos antes de desfallecer. Uno de los 'jinetes' de la canoa, lo alcanza por un hombro; con toda su fuerza intenta subirlo a la canoa, pero la inestabilidad de la pequeña nave y la corriente y la intensa lluvia no lo permiten.

En una intempestiva acción, los hombres deciden devolver la chalupa hacia la orilla llevando a José –ya inconsciente– arrastrado, pegado a la embarcación.

El cuepo exánime de José tendido bocarriba en la orilla, expele un raro almizcle como de muerte, que impregna el ambiente y acaba de apagar el día. Sin embargo, logró salvarse para poder contar este episodio con la tranquilidad que nos ofrecen las historias vertidas en pretérito.

Episodios como este eran comunes en las travesías, donde se malograban caballos –que eran mordidos por culebras o corneados por el ganado– y se ahogaban reses y hombres en los pasos de río.

Pero estos viajes sólo se hacían luego de haberse realizado el trabajo de llano en los hatos.

DOMADORES DEL DESTINO II

"Cuando se iniciaba el trabajo de llano, –refiere el investigador, escritor y contador de historias llaneras, Hugo Mantilla Trejos– en época de entradas y salidas de agua, a comienzos de mayo o de noviembre, el dueño (o blanco como se le llama, especialmente en el Casanare) y el administrador del hato, convocaban a los trabajadores seleccionados, a 'la reunión' citada días antes del inicio de las jornadas.

En la reunión se daban instrucciones y quedaban listos para comenzar el trabajo. Se empleaban entre 30 y 40 hombres, según la cantidad de ganado a trabajar.

Una vez contratados, se reparten los caballos; se dan varias bestias por jinete, teniendo en cuenta que el trabajo dura cerca de un mes y las jornadas sobre sus ancas exceden las 12 horas diarias, razón por la cual los hombres tienen que ir relevando a diario sus bestias, pues éstas se agotan. Se reparten igualmente las sogas para enlazar y nariciar el ganado."

A las dos o tres de la mañana se inicia el trabajo de llano. 'Al café y a los caballos', grita el caporal de sabana, quien es el encargado de dirigir las faenas del llano.

Cuando retumba en el hato el llamado que inaugura la jornada, "la gente pone los huesos de punta, se pega una zambullida en el

caño, y pa'l potrero camarita", nos recuerda Pedro Nel Suárez, más conocido como 'Galón', un 'llanero completo', verdadera leyenda viva de este territorio, nacido y criado en las sabanas del Casanare y uno de los mayores conocedores de su folclor y su cultura.

Ya aperados los caballos, y cuando aún no despunta el día, arrancan hacia la sabana con el fin de recoger el ganado; se arma así el rodeo, conformado por entre 500 y 1.500 reses.

En los hatos de entonces (y hasta mediados del siglo XX) no se conocía qué era una alambrada, "todo era sabana suelta, sin demarcar", nos dice don Elio Abril, un llanerazo anfitrión, dueño de 'El Samán' (Paz de Ariporo, Casanare), sitio donde se nos permitió entrar para ver, sentir y oler lo que es el trabajo de corral.

"En ese entonces, usted tenía hato hasta donde tuviera ganado", nos dice don Elio. Por eso, cuando comenzaba el trabajo, llegaban algunos vaqueros enviados de los hatos vecinos, que se encargaban de identificar y separar el ganado que le pertenecía al vecindario y que estaba revuelto con el del hato que iniciaba sus faenas, con el fin de evitar que se fuera a herrar –o marcar– ganado ajeno. La destreza de estos vaqueros para identificar las reses de tal o cual hato, entre cientos y miles, forma parte de ese talento innato del habitante de la sabana.

Ahí, en el rodeo, comienza el proceso de apartar las vacas paridas con becerro 'mamantón', de las vacas viejas o de saca, los novillos, mautes y toros, que van hacia un círculo que forman los jinetes a una distancia prudente del rodeo, y que se llama la madrina.

Apartado el ganado, se deja libre el rodeo; y la madrina, que toma el nombre de lote, se conduce hacia los corrales del hato. A eso de las tres de la tarde se llega con el lote; las bestias se desensillan, se bañan y se sueltan. A esa hora desayuna el llanero. Luego comienza el trabajo de corral; se apartan los de capar, herrar, señalar, curar, vacunar y destoconar[3]. A las siete de la noche, a cenar y luego a chinchorriar. Es ahí donde aparece al menos un cuatro y –entre los hombres que descansan– siempre habrá alguien que 'hará cantar' los instrumentos. Se echan coplas, se contrapuntea y le regalan versos a la flora, la fauna, la sabana y a las muchachas del hato. Se cuentan cachos y, si hay tiempo, se evocan espantos, hasta que los hombres van quedando dormidos al ritmo suave de sus chinchorros. Y así, se repiten los días, durante semanas y hasta meses, cuando se da por términado el trabajo.

Jornadas extenuantes de dieciséis y dieciocho horas, 'con dos golpes (comidas) al día', que requieren de unas especiales habilidades, talento, destreza y entrega de los hombres contratados.

En palabras del llanerólogo venezolano Luis Alberto Angulo Urdaneta, hay diez mandamientos del llano que, según él, están escritos en las páginas de la sabana. Estos son: aprender a torear, jinetear, nadar, rumbear (tirar rumbos en las sabanas para acortar las distancias), adivinar el pensamiento de los animales, arrebiatar[4] la soga sin que el nudo se desate al enlazar un novillo bravo, engañar a los vivos poniendo cara de pendejo, bailar bien un joropo y contrapuntear, saber singar (tirar) y ser malicioso.'

DOMADORES DEL DESTINO III

Los ojos de Cupertino Tarache, nacido en Paz de Ariporo –hace 40 años– y criado en Hato Corozal (Casanare), parecen suspendidos

[3] Destoconar o estoconá, en el llano es cortarle los cuernos a la res
[4] Amarrar la soga a la cola del caballo

en el tiempo, y tienden a aclararse cuando fija su mirada en la sabana naranja de las cuatro de la tarde. No necesita palabras para hacer sentir ese infinito amor que profesa por su tierra. Con un profundo suspiro que le precede, atina a decir "Yo lo único que pido, es nunca verme obligado a salir de mi llano. Por eso les inculco a los hijos ese amor que siento por mi tierra. Sé que deben estudiar, pero que jamás olviden de dónde vienen. Yo les respeto su estudio pero también les he enseñado, desde antes de que aprendieran a caminar, a probar el lomo de un caballo, a sentir su caminar y ese olor que se disfruta en la sabana.

Yo trabajo llano desde que me conozco, he sido mensual, caballicero y chalán o amansador de caballos; me encanta la doma, tomar un potro cerrero y entregarlo trochado y repasado. He trabajado en muchos hatos, pero en especial en La Aurora, Andalucía y La Veremos.

La vida mía, podría decirse, se resume en la del hato. Hace poco tiempo intenté aprovechar una oportunidad en una finca del Tolima, pero no alcancé a durar el mes. Me di cuenta que si no es aquí, no es en ninguna parte."

Definitivamente, el embrujo llanero existe. Y la admiración por esta tierra sin fronteras, trasciende más allá del noble sentimiento de una persona como Cupertino. No importa la época, el protagonista, el medio o la forma de expresarlo; la infinita atracción por el llano va, desde las más reconocidas plumas de la literatura, hasta las francas y agrestes palabras que dejan entrever una especie de amor que linda el extremismo. Veamos:

El autor de Doña Bárbara, Rómulo Gallegos, señala en un texto sobre 'Las tierras de Dios': "Tierra de hondo silencio virgen de voz humana, de la soledad profunda, del paisaje majestuoso que se pierde de no ser contemplado, como el agua de sus grandes ríos, de no ser navegada, tierras de llano infinito donde el grito largo se convierte en copla (…)
Tierras de hombres machos, como se dice por allá.

Así son, y su influjo satánico moldea en barbarie el alma que se la entregue. (…)

De mí sé decir que estando en Arauca, ante la sabana inmensa, sentí que si le echaba pierna a un caballo salvaje y acertaba a enlazar un toro, me quedaría para siempre en el llano."

Para el escritor e investigador venezolano Inocente Palacios, 'esa naturaleza agresiva, indomable, inmisericorde al placer, para

ellos nunca fue ni lo era, un enemigo. Todo lo contrario. Era algo así, al desnudo, como la gran madre. Nunca en mi vida he visto a quienes hayan respetado, amado y venerado a la naturaleza en su elemental sustancia, como aquellos hombres y mujeres que en el fondo de un cajón del llano, premiaban tan miserable existencia. Para ellos la tierra, con el agua adentro, lo era todo.'

Por eso se dice que aquí el hombre no está unido a un grupo, ni a un pueblo: sólo está ligado a la llanura.

Ya nos lo dijo ese septuagenario camarita metense, Pastor Peña, desde las ancas de su parte de centauro: 'Lo único que me importa es vivir en paz con mi sabana, con mi familia, mi caballo y mi sombrero.'

En 1936, en el periódico Letras de San Fernando de Apure, aparece una declaración de un criollo patriota de nombre Jacinto, que dice: 'Ni e ñapa, lo que soy yo no güerbo a fiesta en el cielo; me quedo en mis calcetas llaneras, en donde tengo de sobre la yuca, el venao, las guachipelas[5], los coporos[6], el paludismo, la sífile, el analfabetismo y… la libertad.'

SÓLO LOS RECUERDOS

Esa fuerza que impone la gama infinita de colores sobre el horizonte llanero, con corrales demarcados por el aroma agridulce de la bosta del ganado, sus recias costrumbres, la doma de potros, el coleo en la sabana, el vuelo de la soga en punta del mejor jinete, el olor del pasto fresco en la mañana y de la leche fermentada, han hecho de esta tierra un símbolo de identidad y un enorme y rico acervo cultural de la nación, que tiene, infortunadamente, sus días contados; pues la realidad –que se torna desoladora– señala el irreversible final del llano ancestral, de las costumbres del hato y de esa 'centenaria nación de pastores' que lo han forjado desde siempre.

Y hay muchas causas, acumuladas a lo largo de los años, que llevan a este proceso de extinción –al parecer inatajable–, que de acuerdo con el análisis de los estudiosos del tema, como Eduardo y Hugo Mantilla Trejos, el investigador y escritor Carlos César 'El Cachi' Ortegón, y el mismo Moreno Reyes, entre otros, pueden sintetizarse en los siguientes puntos: en primer orden, la violencia de los años cincuenta, cuando el llano entró en otra dinámica, pues se dio la inmigración de colonos que impuso al dueño de hato la necesidad de delimitar y cercar su propiedad para evitar la invasión de terrenos o la sustracción de semovientes. Luego, los hijos y allegados del hatero se establecen en los centros poblados y olvidan los trabajos pastoriles. El resero experto en vaquerías ya no es requerido para el ganadeo porque existen esos seres llegados al llano que se llaman veterinarios.

La entrada de la raza Cebú –en la dictadura de Rojas Pinilla– que diezmó la raza criolla, acabó más hatos que la llegada de la modernidad (señala 'El Cachi' Ortegón). Le sucedieron la implementación de las siembras masivas de arroz, luego las palmeras extensivas y las famosas exploraciones petroleras; y por supuesto, detrás de éstas llegaron la guerrilla, los paramilitares, y para cerrar la faena de su extinción, los viejos hatos son adquiridos, o bien por el terror y el dinero del narcotráfico o por los grandes inversionistas nacionales y extranjeros, que –gracias a los atractivos estímulos oficiales– ven en esta tierra un gran

[5] Deformación de la palabra guacharaca
[6] Pescado Bocachico, que abunda en la Orinoquia

botín hasta hoy inexplorado, lejos, por supuesto, del romántico significado que alguna vez tuvo para sus viejos habitantes.

Por todo esto, los rodeos, las juntas, las madrinas ya parecen cosa del pasado, y los hatos se han reducido a su mínima expresión; de cientos que existían en Arauca, Casanare, Meta y Vichada, sólo quedan algunas decenas, en especial en Casanare.

Y así, por supuesto, se extinguen los trabajos de llano, y con ellos se acelera el proceso de desaparición de sus costumbres llano adentro.

Joropo, cachos[7], espantos, leyendas, tonadas y cantos de vaquería, tendrán entonces un modesto lugar, junto a los corrales-espectáculo de trabajos de ganado (como ocurre con el coleo), únicamente en museos o en réplicas minúsculas de 'hatos' artificiales, similares a las que se muestran ahora mismo en Villavicencio, para divertimento y felicidad de los turistas, que entre tragos, mamona y piscina en el piedemonte, se creen protagonistas de auténticas faenas llaneras.

Por eso se hace urgente que se conozca y se discuta a fondo este drama cultural que se vive en la tierra del Orinoco, ante la mirada impasible del país.

Los saberes se esfuman con la vida de sus otrora caporales, y parece no haber sensibilidades ni dolientes que se reconozcan en este patrimonio que es de todos y que involucra los elementos más auténticos de identidad y de diversidad de la nación.

Sobre el espejo de la extensa sabana aún se alcanza a leer la marca de una inscripción indeleble, trazada desde el firmamento en tiempos de Bolívar, que reza: 'En el llano uno va a encontrarse con la libertad.'

Entre tanto, el sueño llanero comienza a desvanecer en ese viejo cuarto de aquella casa del General José Antonio Páez para no volver jamás. Quedarán allí, sólo los recuerdos de su primera infancia y de su briosa juventud.

[7] Cuento corto y jocoso

---

* Escritor y periodista. Esta crónica es el trabajo ganador de la Beca de creación en periodismo cultural otorgada por el Ministerio de Cultura en el año 2011.

Bibliografía

ANGULO URDANETA, Luis Alberto. (1995). El llano y los llaneros. Fondo Editorial Piedemonte. Valencia.

MANTILLA TREJOS, Hugo. (2005). Diccionario llanero. Editorial Entreletras. Villavicencio.

RODRÍGUEZ, Adolfo. (2007). Los llanos: enigma y explicación de Venezuela. Fundación Editorial el perro y la rana. Caracas.

PALACIO, Inocente. (1942). Regiones del olvido. Biblioteca de autores y temas guariqueños. Caracas.

ROMERO MORENO, María Eugenia (compiladora). (1992). Café, caballo y hamaca: visión histórica del llano. Coedición: Ediciones Abya–Yala. Quito, y Orinoquia siglo XXI. Bogotá, D.C.

SUÁREZ MANTILLA, Pedro Nel. (2001). Por los confines del llano. Tradiciones llaneras. Litometa. Villavicencio.

Bogotá
2011

Libertad y Orden
Ministerio de Cultura
República de Colombia

Prosperidad para todos

Con el apoyo de:

acerca
Programa de Capacitación para
el Desarrollo en el Sector Cultural

EMBAJADA DE ESPAÑA EN COLOMBIA

aecid

Organización de Estados Iberoamericanos
Para la Educación, la Ciencia y la Cultura

EL ESPECTADOR