

CRISTO
HOYOS

Tambucos, ceretas y cafongos

Recipientes, soportes y empaques
del antiguo departamento de Bolívar

Ministerio de Cultura

Ministerio de Cultura

Mariana Garcés Córdoba
MINISTRA

María Claudia López Sorzano
VICEMINISTRA

Enzo Rafael Ariza Ayala
SECRETARIO GENERAL

Juan Luis Isaza Londoño
DIRECTOR DE PATRIMONIO

GRUPO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Adriana Molano Arenas
COORDINADORA

Proyecto Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia

Viviana Cortés Angarita
Isabel Cristina Restrepo
Daniela Rodríguez Uribe
Enrique Sánchez Gutiérrez

*Comité asesor para la política de conocimiento, salvaguardia
y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales colombianas*

Germán Patiño Ossa
Soffy Arboleda de Vega
Juana Camacho Segura
Ramiro Delgado Salazar
Julián Estrada Ochoa
Ximena Hernández Sánchez
Carlos Humberto Illera Montoya
Lácydes Moreno Blanco
Esther Sánchez Botero
María Josefina Yances



MinCultura
Ministerio de Cultura

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

Carrera 8 8-43
Línea gratuita 01 8000 913079
(571) 342 4100
Bogotá, Colombia
www.mincultura.gov.co

Contenido

<i>Prólogo</i>	9
<i>Prólogo de la primera edición</i>	15
Introducción	21
1 Yuca y maíz, nacimiento de una cultura	27
2 Fincas y haciendas, espacios generadores de dinámicas socioculturales	57
3 Una modernización postergada	105
A manera de conclusión	141
<i>Voces y expresiones</i>	143
<i>Referencias bibliográficas</i>	151
<i>Ilustraciones</i>	155
<i>Índice de fotografías</i>	181

RECONOCIMIENTOS

A

las gentes del campo, artesanos, fabricantes y vendedores de plazas y mercados, a los historiadores regionales y a todas aquellas personas que con su conocimiento e informaciones apoyaron esta investigación.

A

María Solano, Sixta Domínguez, Omeida Pérez, Gregoria Díaz,
Jalil Assad, Samuel Zabaleta, Modesta Silva, Narcisa Santos,
Francia Pertuz, Dionisio Gamarra, Ángel Carrillo,
Leopoldo Hernández, Vilma Mussi, Marquesa Mercado, Pablo Flórez,
Euclides Estrada, Juan Padilla, Francisco Domínguez, Elda Pérez,
Argélida Pérez, Mela Badel de Vivero, Marco Antonio de la Ossa,
Óscar Arquez, José Ángel Canedo, David Ernesto Peña, Bety's Turizo,
Isidoro Gálvez, Ana Martínez, Elvia Quevedo, Marquesa Miranda,
José Dávila, Domingo A. Ríos, Donaldo Dávila, Ismael Mercado Ramos,
Manuel Jerónimo Guerra, Rosario Aldana Otero, Élder Oyola Urueta,
Zita Lyons Lyons, Ana Lucía Manzur, Misael Bitar,
Cecilia Aldana, Esperanza Hoyos, Roberto Ortega, Silvina Esquivia de
García, Eduardo de la Ossa, Alcides Gil, Antonio Caro, María Angélica
Medina, Natividad Rosales de Pérez, María Antonia Rodríguez,
Ricardo Cabarcas, Marlén Navarrete Garzón, Marta Matiz,
Cristo R. Figueroa, Alberto Abello V., Germán Bustamante,
Claudia Ramírez, Adolfo Meisel, Silvia Marín y Lenna Reza.

Prólogo

UNA DE LAS GRANDES satisfacciones de haber dirigido el Observatorio del Caribe Colombiano entre los años 2004 y 2007 fue la de haber conocido y entablado amistad con destacadas figuras del arte, la literatura y la investigación social de la región caribe. Entre esas figuras se encuentra Cristo Hoyos, reconocido artista plástico y visual cordobés, investigador de excelsas cualidades profesionales y humanas, curador e historiador egresado de la Universidad Nacional de Colombia.

En el año 2001 Cristo Hoyos fue ganador de la Beca Héctor Rojas Herazo, otorgada por el Observatorio del Caribe Colombiano y el Ministerio de Cultura, con el proyecto de investigación “Tambucos, ceretas y cafongos”. El trabajo, con sesenta fotografías, un empaque-texto y un glosario con raíces indígenas, africanas, castizas y árabes ha sido expuesto en el Museo del Hombre en Santo Domingo y en el Centro Cultural de Santiago de los Caballeros en República Dominicana (2007). Esta obra fue publicada al año siguiente, con un prólogo de Cristo Figueroa, y tuvo una amplia y merecida acogida nacional.

El escenario a donde Hoyos nos invita a acompañarle en un viaje voluntario, memorativo y revelador, en el que ejerce como autorizado baquiano, es una sub-región que a mediados del siglo XIX correspondía en su totalidad al gran departamento de Bolívar, y que hoy este comparte con Sucre y Córdoba. El autor nos enumera sus componentes: el valle del Sinú, las secas y extensas sabanas, las tierras bajas del San Jorge, la depresión momposina y la franja litoral sobre el mar Caribe conocida como golfo de Morrosquillo.

La población mayoritariamente rural que allí habita se ha apropiado históricamente de maderas, guadas, palmas, cueros, bejucos, fibras, frutos secos, cortezas y hojas para crear utensilios y enseres necesarios en la vida cotidiana, que usa para preparar, servir, empacar, conservar y transportar alimentos y otros productos. Estas actividades necesitan de la fabricación de tambucos, tinajas, pailas, cestas, envoltorios, raspadores, bateas, ralladores, achioteras, cebucanes, metates, pilones, budares, chocoes, alforjas, dorotes, calabazos, bangaños, totumas y ceretas, entre otros objetos de bellas formas y sencilla arquitectura.

El trabajo nos muestra cómo con simples y asequibles materiales del entorno se preparan, sirven, envuelven, prensan y empacan tortas de cazabe; bollos polocos, harinados, cafongos, limpios y de plátano; angelitos, pasteles, hayacas, enyucados, huevos, quesos, sueros, caramelos, panelas, mongos, alfajores, pescozones, cocadas, carrusos, espejuelos, puyas de diablo, casadillas, paragüitos, golosinas y diabólicos.

Este empaque-texto despierta una pletórica sensorialidad no solo ligada al gusto identitario de los alimentos, al deleite visual que producen los objetos y a la tentación exploratoria de lo táctil en sus refinadas texturas, sino que en su título hay una notoria musicalidad y una historia singular. Un episodio contribuyó a la escogencia del nombre *Tambucos, ceretas y cafongos*. Cuando el investigador y crítico de música y arte Carlos Barreiro consultó a Cristo Hoyos sobre el término *tambuco*, este le describió el recipiente fabricado en madera, en forma de cubo y con una pequeña boca esquinera en el plano superior, la cual se tapa con cascarnes secos de mazorcas, y que se emplea para acarrear el agua. Como la respuesta no satisfizo a Barreiro, su interlocutor le explicó que en las sabanas de Córdoba y Sucre, por la escasez del líquido, hay siempre necesidad de transportarlo desde sitios muy distantes.

Para tal labor se requiere de una recua de burros, y cada animal se carga con dos o cuatro tambucos, adosados a sendas aguateras, que a su vez se descuelgan de las monturas o angarillas. Esos tambucos se llenan en los pozos o represas. El agua entra en el recipiente a borbotones mientras el aire trata de salir y se producen entonces gorgoritos que aumentan o disminuyen en sonoridad de acuerdo con la cantidad de agua que contenga, el número de tambucos y el chapaleteo de los encargados de la faena. A su vez, la recua de burros que transporta los tambucos, ya en camino a casa, protagoniza otro concierto: ya sea al paso lento o al trotecito rápido de los animales, esté el tambuco a medias o completamente lleno, sea el terreno en subida o en bajada, la variedad sonora es maravillosa y se

remata al vaciar los recipientes y caer el agua armoniosamente en los tanques o aljibes. Cristo pudo ver entonces la cara complacida del crítico especializado en música contemporánea y electroacústica, y luego comprobar en la sala de música de la biblioteca Luis Ángel Arango por qué ese extraordinario cuarteto de música contemporánea de México se llamaba Grupo Tambuco, pues empleaba en sus conciertos instrumentos de percusión que producían diversos sonidos que simulaban los del agua y las maderas. Ese mismo concierto lo escuchaba el autor en su Córdoba natal en las orillas de las represas y pozos o al paso de los burros cuando contemplaba a los muchachos realizar las faenas conocidas como “arrear el agua”.

Las *ceretas*, en cambio, son cubos de madera sin fondo para hacer los quesos, que se prensan poniendo un peso sobre la tapa. Sus costados son perforados con pequeños orificios para que salga la escurridura o suero. Algunas ceretas se fabrican de manera improvisada con cortezas de árboles o con cepas del tallo del plátano. Se crea una cama de hojas de bijao en el fondo y con una tapa apropiada se moldea el queso, de manera que quedan impresas en él las nervaduras y la textura de las cortezas utilizadas.

Cafongo es el nombre de una de las variedades más apetecidas de bollos. Es especialmente gustoso por sus ingredientes, su textura y su olor. El amasijo de maíz es cocido y luego triturado en un molino de hierro con tornillos flojos y posteriormente aderezado con clavos de olor, pimienta de Jamaica y canela. Es endulzado con panela criolla, queso y sal al gusto antes de ser envuelto en hojas de plátano que le aportan un último aroma. Se cocinan apretados en grandes ollas al vapor.

Uno de los objetivos del autor es mostrarnos que detrás de los elaborados artefactos y las apetitosas viandas recogidas en las imágenes y en el texto hay auténticos artistas de todas las épocas, hombres y mujeres del campo: tejedores, moldeadores, cocineras, talladores, seres sencillos llenos de destreza corporal, talento y creatividad. Su saber artesanal, arraigado en el tiempo desde la domesticación del maíz y la yuca, ha incorporado nuevos materiales, sustancias, alimentos y técnicas, y ellos mismos, al haber entrado en contacto con otras agrupaciones humanas, son el resultado de enriquecedoras mixturas fraguadas por la historia. Como lo afirma Richard Sennet en *El artesano*, este tipo de saber muestra la continuidad entre lo orgánico y lo social en acción. Las capacidades a las que recurren para desarrollar sus habilidades no están restringidas a una elite, sino que están ampliamente distribuidas entre los seres humanos.

Ha afirmado el narrador y crítico Álvaro Medina que los recipientes, soportes y envolturas que atrajeron la atención de Hoyos “condensan aspectos no desdeñables de la memoria regional y son, por lo tanto, callados pero elocuentes relatores de historias”. Estas historias estuvieron incubadas en la mente del autor durante años, archivadas como nostalgias o como experiencias que a muy pocos interesaban. Información acumulada a través de la observación directa, la fotografía y la lectura. Los objetos presentados son portadores de una memoria inscrita en sus materiales, diseños y colores, y reflejan, según el autor, una estética con variadas raíces, “síntesis de la más diversa y compleja condición humana”.

Esta expresión es mucho más que una casualidad. La asociación con el pensamiento de Hanna Arendt inevitablemente surge cuando nos sumergimos en el entramado conceptual de la obra pictórica y textual de Cristo Hoyos, que constituye una vindicación del *animal laborens*, dotado esta vez de capacidad de pensamiento, voluntad y libertad. Así, los artefactos por él construidos conservan la misión de estabilizar el mundo y de convertirse en cierto grado en imperecederos, pues, como ha escrito la pensadora alemana, la grandeza de los seres humanos radica en su habilidad para producir cosas –trabajo, actos, palabras–, y “a través de dichas cosas, los mortales encuentren su lugar en un cosmos donde todo es inmortal a excepción de ellos mismos”.

Con mucho acierto se ha escogido esta publicación para formar parte de la Biblioteca de Cocinas Tradicionales de Colombia, a pesar de que no se circunscribe al tema culinario. Aunque en su contenido es notoria la sensible mirada antropológica del autor, tampoco podría encasillarse con completa comodidad en el campo de los estudios convencionales sobre la cultura material que acostumbran a emprender los etnógrafos nortatlánticos. Sin embargo, al tiempo que realza la originalidad estética y el valor utilitario de los productos, envolturas y utensilios que hacen parte de la cocina regional del Bolívar grande, nos muestra cómo en esta intervienen procesos preliminares (destinados a obtener y preparar los alimentos de una manera particular) y procesos culminantes (que se concretan en el acto mismo de comer y en los principios y prácticas de los comensales). Como lo ha observado el investigador argentino Marcelo Álvarez en su ensayo “La cocina como patrimonio (in) tangible” (2002), la representación escénica de lo alimentario no implica un acto aislado, sin conexiones, sino que se constituye en una trama en la que el hombre biológico y el hombre social están estrechamente ligados y recíprocamente comprometidos.

La presente obra tiene la mirada propia de los hombres y mujeres de esta sub-región del Caribe que están a la espera de reflejarse y reconocerse en el empaque-texto cuando este llegue de vuelta a sus manos y a sus mentes y alguno de ellos pueda decir, como en *Los sabores del porro* de Pablito Flórez:

Me sabe a queso bien amasao,
A panela 'e coco de Colomboy,
Me sabe a viuda 'e pescao,
En calzón ripiao bajo un ranchón.

WEILDLER GUERRA CURVELO

Prólogo de la primera edición

CRISTO HOYOS (1952) NACIÓ en un pueblo del antiguo departamento de Bolívar, localidad cuyo nombre evoca de inmediato la procedencia de fray Bernardino, el célebre misionero franciscano preocupado por revalorar el lenguaje de los indígenas mexicanos: Sahagún. La coincidencia de nombre entre el pueblo de Hoyos y la localidad del religioso resulta hoy altamente sugestiva, pues las artes, la literatura, la antropología y los estudios culturales realizados en el país enfatizan la actualización crítica de memorias y tradiciones, en un intento por reescribir las coordenadas de una historiografía propia.

El fraile radicado en México y dueño de una aguda sensibilidad de cronista recogió, en su *Historia general de las cosas de Nueva España*, noticias de etnografía y lenguas para reconstruir la cosmovisión indígena con una actitud objetiva y respetuosa. Por su parte, el empaque-texto de Cristo Hoyos, *Tambucos, ceretas y cafongos*, pretende recoger la memoria histórica de su región—actuales departamentos de Córdoba, Sucre y Bolívar— a través de objetos utilitarios y estéticos que connotan un devenir cultural, en el cual las riquezas de sucesivos mestizajes conviven con modernas dinámicas de mercadeo y medios masivos de comunicación.

La reconstrucción de memorias regionales emprendida por Cristo Hoyos lo implica de manera directa; mientras sus raíces paternas lo vincularon con habilidades manuales, oficios humildes, orfebrería y trabajos en cuero, la rama materna lo acercó al campo y con ello al conocimiento de las faenas, utensilios y artefactos que vivenció desde su infancia. Todos estos sedimentos alimentan sin duda la perspectiva que anima su empaque-texto, la cual, cargada de nostalgias y reconocimientos afectivos, se complementa con herramientas de investigación histórica, adquiridas durante su formación académica en la Facultad de Ciencias Humanas de la Universidad

Nacional; y especialmente, se potencia a través de su elaborada percepción estética, propia de un artista consumado, que como tal se afirma desde su proceso creativo.

En efecto, la obra pictórica de Hoyos ha sido y es objeto de amplia recepción; por una parte, desde sus inicios ha participado en eventos nacionales de artes: el Salón de Dibujantes y Grabadores –Nuevos Maestros– en la Biblioteca Luis Ángel Arango de Bogotá; los salones regionales IV, V, VI y VII y los salones nacionales XXX, XXXIII y XXXV de artes plásticas y visuales realizados en Bogotá y otras ciudades del país. Por otra parte, ha participado en muestras representativas y bienales internacionales, tales como Colombia: Contemporary Images, en el Queens Museum of Art de Nueva York, y la Segunda Bienal de Pintura del Caribe y Centroamérica en el Museo de Arte Moderno de Santo Domingo (República Dominicana). Así mismo, exposiciones suyas se han realizado en Bogotá en la Galería Diners, la Biblioteca Nacional, la Biblioteca Central de la Universidad Javeriana, el Centro Colombo Americano y el Fondo Cultural Cafetero; como artista invitado en las universidades de Antioquia (Bienal de Artes Gráficas), de Córdoba y del Norte en Barranquilla, no solo ha dado a conocer parte de su obra, sino que se ha desempeñado como conferencista especializado y como director de talleres de plástica. Recientemente ha expuesto su última producción en los museos de arte moderno de Bogotá, Barranquilla, Bucaramanga y Cartagena, y en los museos de arte contemporáneo de Bogotá y Bolívariano de Santa Marta. Así pues, en *Tambucos, ceretas y cafongos*, Cristo Hoyos nos interna en el contexto rural de los departamentos de Córdoba, Sucre y Bolívar para sumergirnos en su amplio discurrir histórico; desde un Caribe precolombino (cultivos y campos agrícolas), nos pasea por los asentamientos europeos con sus actividades características, ganaderías y nuevas formas de explotación de riquezas naturales, hasta conducirnos a los modernos intentos de desarrollo tecnológico, con la correspondiente creación de nuevos mercados y actividades comerciales y portuarias, exhibiendo así el gran tapiz de implementos y utensilios usados y necesarios en la vida doméstica de esta región.

Este trabajo de recuperación de memorias y objetos se complementa con fotografías cargadas de belleza y centradas en esencias y raíces, que destacan el carácter refinado y contemporáneo de dichos utensilios. Por su parte, las ilustraciones del empaque-libro, limpias, dignas e impecables, se suman a un diseño gráfico de factura actual y de gran poder apelativo. Por las páginas de *Tambucos, ceretas y cafongos*, ubicadas entre la narración y la imagen, la nostalgia y el colorido, desfila una secuencia de bateas, chocoes, calabazos, mochilas, jolones, pellones, bongos,

totumas, aguaderas, ceretas, bangaños, albercas, tinajeras, aljibes, múcuras, chinchorros, achioteras, en fin, todos los recipientes, soportes y empaques del antiguo departamento de Bolívar; objetos que contienen otra versión de nuestra historia, cuyas voces y tradiciones se dejan oír y palpar en esta nueva crónica plástica, visual y narrativa.

CRISTO RAFAEL FIGUEROA SÁNCHEZ



Tambucos, ceretas y cafongos

1. Finca típica de las
sabanas de Bolívar,
Córdoba y Sucre.



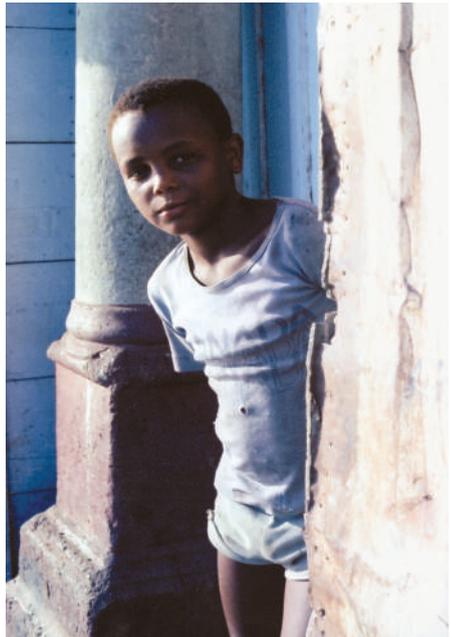
Introducción

LAS CONSTRUCCIONES, recipientes y sencillos enseres domésticos desperdigados en las haciendas del noreste del departamento de Córdoba tienen casi todos algo en común: ser utensilios necesarios y casi indispensables para la vida cotidiana rural relacionada con las actividades propias de la región sabanera; toda una batería utilitaria, la gran vajilla del campo agrícola y ganadero del territorio que hasta mediados del siglo xx abarcaba el gran departamento de Bolívar: el valle del Sinú, las secas y extensas sabanas, las anegadizas y bajas tierras del San Jorge, la depresión momposina y la franja del litoral Caribe, conocida como golfo de Morrosquillo, espacio dedicado desde la prehispania a actividades relacionadas con la agricultura, la caza y la pesca y posteriormente a la ganadería y la explotación de maderas y otras riquezas naturales.

La ausencia de grandes centros urbanos cercanos, la falta de vías de comunicación y un acceso restringido al consumo de nuevas manufacturas de origen industrial han llevado a la población de esta subregión del Caribe colombiano, más rural que urbana, a apropiarse de maderas, guaduas, palmas, cueros, bejucos y fibras, frutos secos, cortezas y hojas de plantas propias del medio, con el objeto de crear y fabricar una variada gama de construcciones, instrumentos y utensilios para la vida cotidiana y los oficios domésticos tradicionales: pañoles, caneyes, pilones, bateas, pailas, tambucos, jolones, ceretas, tinajeras; todos de rústica y sencilla arquitectura, de funcionales y bellas formas, hechos para proteger, almacenar, conservar, procesar y empacar alimentos y productos básicos de los actuales departamentos de Bolívar, Córdoba y Sucre.

A sus habitantes la ganadería, como la más constante de las actividades regionales, los llevó no solo a las construcciones requeridas para el encerramiento y la protección de vacunos, equinos, porcinos y aves entre otros, sino a fabricar los

2. Muchacho del bajo Sinú en el mercado de Lorica (Córdoba).
3. Mano de pilón tallada en madera de árbol de dividivi.
4. Mercado de Bazurto, en Cartagena de Indias.



implementos para el suministro de sus alimentos, para sus lidias y cuidados, como corrales para el ordeño, represas y botes para el agua y la sal, y cáñamos y sogas para el rejoneo. Corraleros, vaquianos y arriadores de ganados aún los llevan de las secas sabanas a las ciénagas y bajas tierras de Ayapel, San Marcos y el río San Jorge durante los largos veranos, para cuyo traslado hay necesidad de aperarse, no solo de sombreros, zurriagos, varas y garabatos, sino de pellones, alforjas y chupas que se adosan a la montura y donde se guardan hamacas, sobrecamas, ropa, alimentos, pertrechos y provisiones para la travesía.

La agricultura, con productos tipificados en algunos municipios y temporalmente acogidos por falta de políticas agrícolas continuas, como el algodón, el tabaco, el arroz, el maíz o la yuca, ha demandado la elaboración de infraestructuras y la creación de enseres para la siembra, recolección, conservación (almacenamiento), empaque y transporte a los centros de mercado.

La constante imposibilidad de manejar técnicamente la riqueza hídrica, el problema crónico del suministro del agua potable y la dificultad de su conservación y acarreo, sobre todo en períodos de sequía, son las posibles causas de la creación de muchos de los recipientes de los que nos ocuparemos. Así mismo, los hábitos tradicionales en la gastronomía y en los festejos populares, unidos a las remotas prácticas artesanales, han mantenido viva la costumbre de confeccionar la amplia y variada vajilla regional en que se procesan, cuecen y sirven los alimentos, igual que los empaques para su conservación y transporte, sobre todo de aquellos que se elaboran a base de maíz y yuca, como la gran variedad de bollos, mazamoras, chichas, casabes y mongos.

Rústicas estructuras, vasijas, soportes y envolturas han sido creadas para satisfacer necesidades específicas; reunidos nos narran una historia y nos reclaman una memoria; nos permiten leer en sus materiales, diseños y colores huellas de pasadas culturas, rasgos de una estética cargada de raíces y esencias, síntesis de la más diversa y compleja condición humana que rebasa los tres grandes actores raciales (aborigen, negro y blanco, con todas sus tradiciones) para impregnarse de presencias no menos importantes, que irrumpieron en este escenario a partir de los cultivos de tabaco, como los alemanes, franceses e italianos después de la construcción del canal de Panamá, los árabes migrantes durante casi un siglo y otras presencias más recientes del contexto nacional, que han contribuido a perfilar nuestro espíritu y nuestra alma.

Para contextualizar estas construcciones, recipientes, soportes y envolturas, el presente estudio aborda la rotación y secuencia que han tenido, en el contexto

geográfico y en la cronología histórica, los diversos cultivos de productos agrícolas, industrias como la pecuaria y la explotación de insumos naturales de esta parte de la costa norte del país.

Resaltamos cómo, desde tiempos prehispánicos, la yuca y el maíz dieron inicio a una civilización sedentaria con logros en los trabajos de cerámica y cestería utilitaria; a su vez hubo propuestas y soluciones manufacturadas a necesidades básicas que surgían en los cultivos, en la preparación y en la conservación de alimentos, tanto de las farináceas como del cereal americano.

Enfatizamos la actividad ganadera, introducida por los españoles, su asentamiento, desarrollo e injerencia en una nueva economía que se asumió como propia y de cuyo desenvolvimiento quedaron muchísimos artefactos aún vigentes.

De forma tal vez sutil, referenciamos los cultivos que jalónaron las exportaciones y que así dieron origen a una amplia economía de mercado con perspectivas de industrialización que no se concretaron, pero que sí influyeron en el desarrollo regional, en las relaciones mercantiles con el mundo y en el surgimiento de modernos muelles en las ciudades con potencial portuario.

Si bien las condiciones geográficas, climatológicas y ambientales no registran cambios drásticos, la producción, las comunicaciones y los acercamientos a los centros de mercadeo han permeado la región, suplantando costumbres y actividades, suministrando utensilios y herramientas, pues en un proceso de globalización y consumo generalizado los productos industriales y sintéticos han ganado terreno.

El trabajo de campo realizado para complementar esta investigación consiguió compilar el material visual e ilustrativo y, sobre todo, alcanzó la fuente directa: los autores, ejecutores, inventores y realizadores de cuanto aquí destacamos, habitantes del campo, de fincas, de pueblos y veredas, seleccionados dentro del recorrido que buscó una cobertura de los sitios representativos de las subregiones y de los centros de producción más destacados.

Pero los autores de estas construcciones y artefactos, las cocineras de estas viandas y festines, aunque jamás han sido considerados pilares de civilización y progreso, ellos, hombres y mujeres de pueblos y campos, serenos, austeros, trenzadores de cáñamo y cinchas, talladores de pilones y bongos, tejedores de petates, hamacas y esterillas, modeladores de múcuras y tinajas, no violentan ni profanan su escenario natural, son artistas de todos los tiempos que celebran los dones del mundo, cortejan el misterio y la tradición hechizando la realidad, talentosos de las manualidades, fabricantes de futuro que a pesar de cientos de años de indiferencia, alienación y desconocimiento, no sucumben ante el carnaval de la



5. Artesano del resguardo indígena de Cerro Vidal, en Tuchín, San Andrés de Sotavento (Córdoba).
6. Artesano vendiendo sus productos en las playas de Cartagena (Bolívar).
7. Taburete, mobiliario doméstico rural fabricado en madera de cedro y cuero de res.

productividad, de la manufacturación y del consumismo a costa de la destrucción de nuestra única casa: la Tierra (cfr. Ospina, 2001: p. 225).

1 Yuca y maíz, nacimiento de una cultura

LOS PRIMEROS AGRICULTORES DEL viejo departamento de Bolívar debieron estar dedicados casi exclusivamente a la extracción de raíces como la yuca (*Manihot esculenta* - *Manihot utilissima*), batatas y malanga (*Xanthosoma* spp.). El tradicional *casabe* [8, 10, 11], con casi treinta siglos de existencia, alimento indígena elaborado a base de yuca y llamado pan de América, ha sido y continúa siendo protagonista de la historia de sitios como Momil, Malambo, Tolú y Ciénaga de Oro.

La preparación del casabe ha dejado a través de los tiempos un mosaico de artefactos como *raspadores*, *ralladores* [9] y trozos de *buré* (*budares*), todo un tapiz para el entendimiento o al menos para la iniciación del reconocimiento del hombre del Nuevo Mundo. Los desperdicios y piezas arqueológicas nos permiten aseverar que el hombre caribe-antillano quedó amarrado a la tierra a partir del cultivo inicial de este tubérculo, y que solo en el proceso de preparación del casabe se requiere del desarrollo de otras industrias como la alfarería y la cestería:¹ platos de barro con esquirlas de sílex y tiestos-fragmentos de grandes platonos para asar corresponden a los ralladores y burés necesarios para su elaboración. Hoy los ralladores en aluminio y los eléctricos se usan desde el Sinú hasta el San Jorge, y los antiguos burés fueron reemplazados por planchas o láminas metálicas.

La yuca rallada y fermentada durante una noche se exprime al día siguiente en un *sebucán*, que es un tejido diagonal en fibras de majagua de Chitú, donde se coloca la yuca rayada; el tejido se envuelve y se tuerce templándolo con la ayuda de una palanca hasta extraer todo el líquido de la yuca, y luego esta pasa al pilón, donde

1. En sus investigaciones sobre los posibles usos agrícolas de los viejos campos de cultivo, James J. Parsons es puntual al citar a Burton LeRoy Gordon: "... las gentes del Panzenú, junto con las del Zenú, eran esencialmente cultivadoras de raíces" (1973: p. 6).

debe quedar totalmente seca, suelta y harinada. La faena del asado es realizada por mujeres que poseen gran destreza; sus manos son medidores exactos, y sin ayuda de moldes las tortas de casabe quedan circulares, homogéneas y delgadas sobre las láminas metálicas calentadas con leña.

Para llevar las finas y frágiles tortas de casabe al mercado se realiza uno de los empaques más hermosos y atractivos del Caribe colombiano: el *dorote* [12, 13, 14]; con aproximadamente 350 tortas de casabe puestas una encima de otra formando una columna, se disponen en el centro de una hoja de palma amarga (*Trithrinax mauritiaeformis* Krst.), la cual se quiebra para formar una base circular; el resto de la hoja cubre dicha columna. Las varitas de la palma permiten amarrar y apretar las tortas con cabuyas sin que se partan, de esta manera llegan a destino sin daño durante el transporte.

Por otra parte, la incorporación del maíz (*Zea mays*), mucho antes del 700 a. C.,¹ a la dieta de raíces farináceas atrajo a venados, ciervos, conejos, ñeques, pequeños roedores y aves como guacharacas, codornices y palomas que enriquecieron y variaron la dieta alimenticia (fray Pedro Simón, citado por Fals Borda, 1986: 46A). Además, el cultivo y el procesamiento del maíz exigieron una serie de implementos y recipientes, y con ellos otras actividades y oficios que a su vez requerían de nuevas herramientas fabricadas con materiales y formas distintas. Así, antes de la presencia de los ganados europeos ya el campo disponía de una batería de recipientes hechos en barro: ollas, múcuras, tinajas y platos, vajilla que se complementaba con totumas, bangaños, calabazos y otros utensilios tejidos en fibras vegetales.

El *pilón* [15] es un instrumento de trabajo que no solo sirve para pilar el maíz, el arroz y el afrecho de yuca para el casabe; en él también se trituran otros granos y alimentos. Tallado en un solo tronco de árbol de campano, orejero o caracolí, requiere de manos, “manos de pilón”, fabricadas en troncos de dividivi, cuyas porras de los extremos terminan moradas y brillantes con el uso. No podemos concebir el oficio de pilar sin otro implemento muy útil para la separación de los granos de los afrechos, el *balay* [16]: cedazo tupido para ventear que se fabrica con bejuco hendido, recipiente de poca altura y casi plano cuya base cuadrada contrasta con una boca circular de borde rematado con bejuco redondo.

El maíz, considerado el único cereal americano por excelencia, sin desconocer

1. Reichel-Dolmatoff, citado por Parsons, nos remite a pruebas arqueológicas que sugiere que el maíz, para esa fecha, estaba bien establecido, por los cambios apreciables en los utensilios destinados a la preparación de alimentos (1973: p. 6).



8. Casabera de Ciénaga de Oro (Córdoba).

9. Rayador manual fabricado en lámina de aluminio.

10. Columna de tortas de casabe listas para empacar.





11. Casabitos dispuestos para ser llevados al mercado de Mompox (Bolívar).
12. Hoja de palma amarga para confeccionar el dorote.





13. Empaque de casabes en el puerto de Magangué (Bolívar).
14. Dorote de Ciénaga de Oro (Córdoba).





15. Pilón tallado en un tronco de árbol de campano.
16. Balay tejido en bejuco hendido, El Guaimaro, Sahagún (Córdoba).



el carácter religioso que tuvo en las culturas precolombinas, es para nosotros la conciencia de nuestro pasado a través del paladar, la esencia del ayer en la alimentación del presente. Su consumo generalizado en América, y en especial en nuestro ámbito caribeño, está ligado en el discurrir histórico a nuestro desarrollo tecnológico y cultural. Ayudó, junto con el cultivo de la yuca, a que nuestros antepasados superaran su dependencia de las fuentes alimenticias de las costas marinas y corrientes fluviales, en momentos en que su procesamiento solamente requería de *pedras de moler* [18] para la trituración. Infinidad de estas piedras, también llamadas *metates* [17], se encuentran en todos los más importantes sitios de cultivos prehispánicos, como Yapé (Ayapel), Betancí, San Marcos, Majagual, las riberas del río San Jorge, y desde la isla de Mompo hasta Momil y el bajo Sinú.

Los nutritivos granos de maíz (ricos en carbohidratos, proteínas y grasas de fácil digestión), esenciales en la tradición alimenticia por su infinidad de recetas para la preparación de bollos, mazamorras, pasteles, chichas, bizcochuelos y dulces, son procesados en masas y harinas con la ayuda de pilones, molinos, balayas, totumas

17. Metate de piedra, Mompox (Bolívar).

18. Piedra para moler granos de la región del Sinú (Córdoba).





y coladeras; su cocción, fermentación y empaque requiere igualmente de ollas y mícuras, y las hojas de diversas plantas se usan para envolver estos alimentos.

Las hojas del cascarón de la mazorca [19], las de bijao [20] (*Heliconia bihai-biao*), las de plátano (*Musa*), las de palma amarga y las de palma negra (*Iriarteia* sp.) son utilizadas para envolver y cocinar la gran variedad de bollos, pasteles, enucados, panelas y dulces de frutos regionales.

Sin alcanzar un alto nivel de sofisticación, nuestros empaques expresan la conciencia y el conocimiento de un contexto específico; respeto y aceptación de las riquezas naturales y de la fragilidad de estos dones: en las manos de una anciana del campo que empaca huevos de gallina con las hojas del capacho de maíz seco hay algo más que utilitarismo y pulcritud, hay un sentido ritual que hilvana lo espiritual con lo material, es la sensibilidad adquirida con el ejercicio de la vida que respeta lo natural.

Los *bollos polocos* [23, 30] se hacen en la época temprana de la cosecha, cuando el maíz está tierno; su envoltura amarillenta, casi dorada, se debe a que están cubiertos con hojas del cascarón de la mazorca aún verde, color que se pierde durante la cocción. Su forma acorazonada la determina la superficie cóncava de dicha hoja, apropiada para guardar la masa en su interior, que con solo doblar sus puntas asegura el contenido sin necesidad de amarres. Su consumo generalizado permite encontrarlos igual en el mercado de Montería, en La Albarrada de Mompox y en los mercados campesinos de Cereté y Sahagún.

Los *bollos harinados* [24], por su parte, se preparan con masa de maíz chorote, es decir, cuando el grano ya no es tierno pero tampoco está totalmente seco; casi siempre se usa maíz amarillo o *cuba* y se envuelven en las hojas de la conocida palma de vino o en hojas de bijao.

El más popular de todos los bollos es el *bollo limpio* [25], hecho con masa de maíz blanco seco. Es acompañamiento de comidas en todas las épocas del año. Se envuelve en hojas de palma amarga o palma de vino; su forma alargada y cilíndrica, como sucede con el bollo harinado, requiere de un amarre en espiral a su alrededor. Este amarre recientemente se hace con fibras sintéticas en reemplazo de las majaguas o fibras de suquil, que se obtenían de la hoja de la palma de iraca. Este bollo, al que se le agrega batata para retardar la fermentación, se produce en sitios como Martínez y El Venado (Cereté), Sampués, El Retiro de los Indios y Ciénaga de Oro. Con alguna variación en su envoltura lo encontramos en los mercados de Magangué, Mompox, Montería, Sincelejo y Cartagena.

Para los *bollos de plátano* [26, 27] en cambio, se usa harina de maíz como base,



19. Hojas de cascarón de maíz usadas para empacar huevos, Magangué (Bolívar).
20. Atados de hojas de bijao en el mercado de Montería.



21. Hojas de cascarón de maíz y de plátano usadas para envolver los tradicionales bollos.
22. Huevos empacados en hojas de cascarón de maíz para ser transportados.











24. Bollos harinados en el mercado campesino de Sahagún (Córdoba).

25. Bollos limpios “cortados” con batata preparados en Martínez y El Venado, Cereté (Córdoba).

26. Bollos de plátano en el mercado de Sincelejo (Sucre).

27. Bollos de plátano de La Ranchería, Sahagún (Córdoba).



PÁG. SIGUIENTE

28. Angelitos o bollitos de anís con coco de San Antero (Córdoba), al lado de cocadas que se venden en las playas de Tolú y Coveñas (Sucre).









29. Cafongos de Sincelejo (Sucre).

pero mezclada con plátanos maduros. Son más gruesos que los bollos limpios y los harinados; en Mompo y Magangué se les envuelve en hojas de mafúo y en las sabanas en hojas de plátano o de bijao.

Los *cafongos* [29] son bollos que se hacen con masa de maíz sancochado pasado por molino flojo, mezclada con panela, canela, clavo, suero, queso y bicarbonato. También se envuelven en hojas de plátano y su regular tamaño no requiere de amarres; a los mercados llegan desde Tierra Grata (Chinú), Sampués y Sincelejo.

Los *angelitos* o *bollitos de anís con coco* [28] son de tamaño pequeño y alargado, envueltos en cascarón de maíz seco con amarre en forma de espiral, muy apetecidos en San Antero, Tolú y Coveñas por turistas y nativos.

Las *hayacas* [32] y los *pasteles* [31] se consumen en fechas significativas, como el año nuevo, la Navidad, matrimonios y festejos. El clásico pastel tiene como base la masa de maíz, pero sus ingredientes pueden variar de una región a otra; su contenido puede ser cerdo, gallina o pavo, y el sabor y el olor se acentúan con su envoltura en hojas de bijao o plátano, que lo cubren en un empaque cuadrado; requiere de un amarre en forma de cruz. Hayacas de pequeños tamaños se preparan como pasantes y entradas desde Cartagena hasta el Sinú, igual que en las sabanas, el San Jorge y Mompo.

La gran variedad de alimentos que tradicionalmente ha ofrecido el maíz requirieron de fogones contruidos con *bindes* y fuego de leña seca [33] para el



30. Bollos polocos o dulces en el mercado de La Albarrada, en Mompox (Bolívar).





32. Hayacas de Cartagena (Bolívar).
33. Forma de almacenar la leña para los fogones de las cocinas en fincas, haciendas y pueblos.



proceso de cocción. Tres bindes soportan las grandes ollas donde se cocinan los bollos, pasteles, mazamorras, chichas y otros alimentos, y son casi refractarios, resistentes al fuego y al paso de los tiempos. Estas termitas de comején que brotan en las tierras bajas de San Marcos y de la villa de San Benito Abad han sido los soportes a ras del suelo o sobre hornillas de los hirvientes recipientes, calderos y peltres con alimentos en haciendas y pueblos; oscuros por el fuego y el humo, han presenciado en las cocinas rurales, de fincas y veredas, no solo la abundante y variada gastronomía, sino también los cambios sustanciales en las dietas, las enriquecedoras influencias de las nuevas presencias culinarias.

PÁGINA ANTERIOR

31. Pasteles de San Marcos (Sucre).



34. Finca en la región de Santa Catalina, Sahagún (Córdoba).



2 Fincas y haciendas, espacios generadores de dinámica socioculturales

HACIA LA MITAD DEL siglo XVI, algunos pueblos prehispánicos parecieron a los ojos de españoles y cronistas “bien dispuestos, con calles, plazas bien trazadas y limpias”, y sus huertas “maravillosamente cultivadas llenas de diferentes frutales como curos (aguacate), guamos, caimitos, batatas, ajíes, yucales y otros de los cuales hacían sus comidas y bebidas, masatos y chichas, con abundancia de pescados y animales de caza” (fray Pedro Simón, citado por Fals Borda).

Las grandes extensiones de tierra dedicadas a la ganadería, y la rotación, durante el último siglo, de cultivos tipificados, además de la presencia más o menos importante de otras actividades económicas, han estructurado la institución que más identifica a esta región: las *fincas* o *haciendas* [34], laboratorios de la gestación y el diseño de los artículos y las construcciones de los cuales nos ocupamos en este estudio.

El ganado pajuno andaluz, entrado por el río San Jorge, inició la actividad ganadera al occidente del río Magdalena y específicamente en la región sabanera, que terminaría convertida en el emporio más importante de todo el país. De los primeros ejemplares traídos por el cura franciscano Urbano Galeano desciende el ganado criollo o costeño con cacho, que se esparciría hasta el Sinú junto con el romo y el cebú (Fals Borda, 1986: t. 3, 47A). Inmediatamente se comenzaron a construir los corrales y chiqueros que albergarían también a los caballos, burros, chivos y cerdos; a sus atenciones se dedicaron blancos, criollos, indígenas y especialmente el negro.

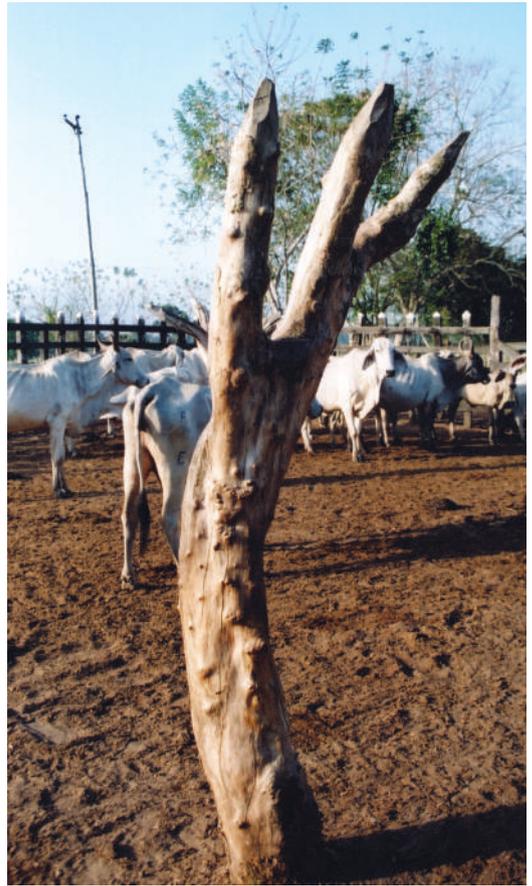
La estructura física de las fincas y haciendas la realizaron más los negros e indios que los propios blancos, y fueron aquellos quienes con su ingenio crearon el instrumental necesario para el desarrollo de la actividad ganadera y agrícola; inicialmente con palos y más tarde con maderas aserradas se construyeron los

corrales, hoy pintados con brea negra que los protege de la intemperie y el comején; puntales verticales con travesaños horizontales siguen sirviendo para encerrar el ganado durante las noches, y casi siempre una *madrina* [36] o poste fuerte colocado en el centro del corral se usa para atar las reses e inmovilizarlas durante el ordeño en las madrugadas, durante las curaciones o cuando se les van a hacer marcas con hierros candentes. Las labores de enrejar o rejoneo se hacen con la ayuda de sogas y cañamos: la *soga* [38] se elabora con el mejor cuero de una res, que se corta circularmente desde el centro y luego se tuerce mientras aún está blando; se cura con extracto de árbol de dividivi, sustancia apropiada para curtir que evita la cristalización y la fragilidad, y finalmente se le unta naranja agria y cebo de la misma res para suavizarlo. La gaza que se le anuda en uno de los extremos permite enlazar a los animales, tanto en ágiles carreras como en distancias considerables. *Cañamo* o *ico* [37] se le llama al lazo hecho de fibra vegetal; algunos finísimos de color rojizo se hacen con majagua de Chitú, extraída de la corteza del árbol del mismo nombre, en forma de largas pencas que se aporream con maceta hasta flecar, y finalmente estas fibras se trenzan o entorchan hasta formar una cuerda fuerte y resistente, que también se usa para enlazar ganados y hacer amarres en faenas de monte.

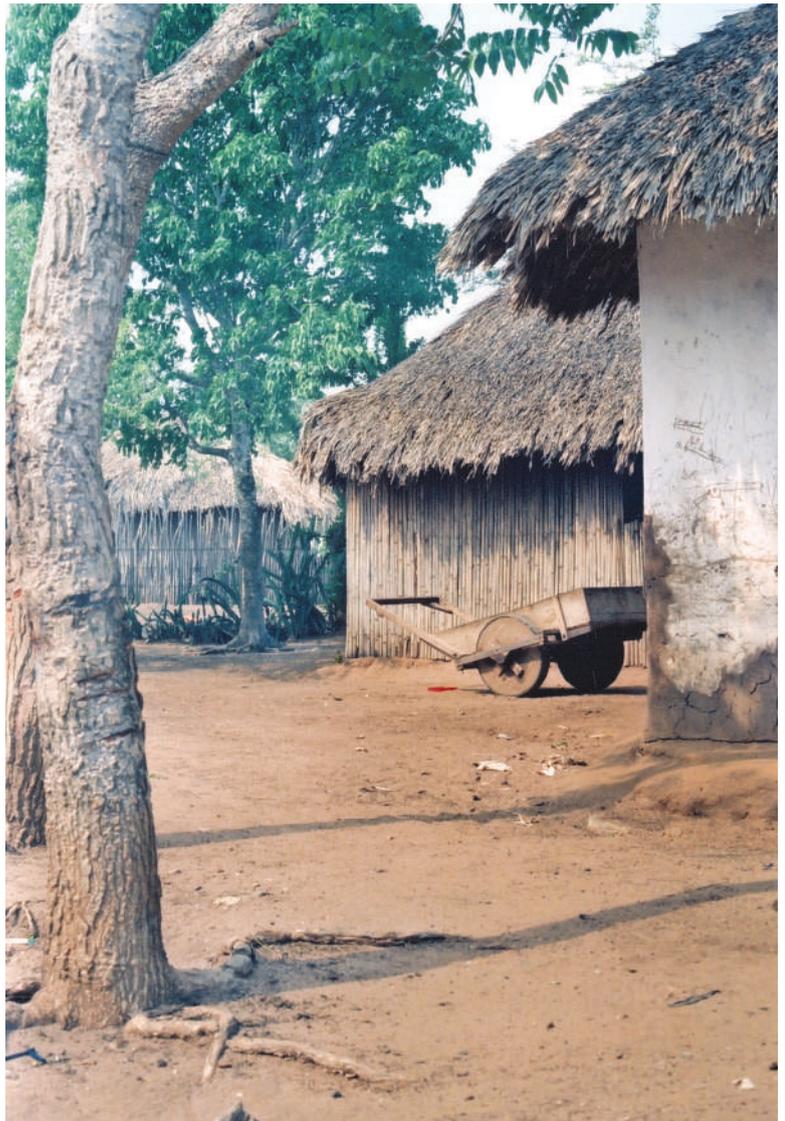
En los potreros de las haciendas ganaderas para el suministro del agua y los alimentos (sal) se construyeron represas, pozos y botes. Las *represas* ocupan los terrenos bajos de las fincas sabaneras, aprovechando una pendiente o un arroyo que vierta sus aguas en ellas durante la época lluviosa. Los *botes* [39] para la sal se hacen con madera, usando un solo tronco, en forma de pequeñas canoas, y se encuentran esparcidos por los potreros y empotrados sobre estacas. Últimamente se fabrican en cemento debido a la escasez de árboles robustos y al alto costo de los talladores.

Según Orlando Fals Borda, "... la riqueza ganadera de las sabanas no sería posible sin el San Jorge... Entre ambas subregiones se fue creando una fuerte relación de intercambio estacional motivada por la necesidad constante de pastos frescos y agua para el ganado" (1986: 57A); no obstante, estas técnicas trashumanteras de ganadería no solamente alimentaron una tradición productiva, sino que la condujeron a configurar propias y originales características de la cultura caribeña.

En la baja depresión momposina el ganado es trasladado de un lugar a otro para salvarlo de las inundaciones; en las sabanas secas de Córdoba y Sucre, en cambio, el proceso se invierte y el ganado se traslada debido a la intensa sequía: escasean los pastos y las aguas de las represas, los pozos y arroyos desaparecen y los animales



- 35. Campesina de Chinú (Córdoba).
- 36. Madrina de corral.
- 37. Lazo de cáñamo o ico.
- 38. Lazo de cuero o sogá.



39. Bote en cemento para la sal del ganado.

40. Bebedero en cemento para aves de corral.

41. Caserío típico de zona rural de los departamentos de Bolívar, Córdoba y Sucre.

pierden peso, lo cual obliga a llevarlos a las zonas más bajas del San Jorge, a las ciénagas de Ayapel y San Marcos, especialmente entre los meses de septiembre y abril. Los largos viajes exigen una serie de condiciones e implementos para los vaqueros, además de sus destrezas y de sus cantos. Al frente del viaje, uno de ellos, con una gran vara y un señuelo (trapo rojo), encabeza el recorrido seguido de bueyes y reses; el grupo lo cierran vaqueros y arriadores de ganado de a caballo y de a pie. Por caminos “reales” y hoy por carreteras, armados con guapirreos, cantos de vaquería, gritos y japeos, y acompañados con chiflidos, arrear el ganado hacia delante.

El jinete guía a su caballo usando varas y espuelas para exigirle rapidez en el paso y en el trote; encima de su montura, aliviando la dureza de la silla, va la gran pieza: el *pellón*, que es un envelope tejido en algodón con abotonadura central, casi siempre de color amarillo. Con su superficie tupida totalmente de flecos amortigua el galope para comodidad del jinete; el pellón se transforma en un cojín abullonado cuando en él se guardan las hamacas y alguna muda de ropa del viajero. Hoy se confeccionan pellones para las sillas de las bicicletas y para las sillas de los conductores de buses y automóviles.

En la parte posterior de la montura o silla, adosado con tiras, un rollo también de cuero que cae a lado y lado de las ancas del caballo, llamado *chupa*, es indispensable para llevar alimentos, quesos, panelas y cocidos que mitigan el hambre en las travesías. El vaquero también dispone de *alforjas*: dos maletines o bolsos planos unidos por una pieza de cuero que se lleva sobre el hombro derecho, de manera que uno queda en el pecho y otro en la espalda; las alforjas poseen varios compartimentos y en ellas se transportan cosas más delicadas, como correspondencias, focos, velas, fósforos, herramientas finas, navajas, semillas, remedios o ungüentos para afrontar accidentes, enfermedades o picaduras. Un vaquero con *sombrero vueltiao*, pellón, chupa y alforjas en su montura está aperado para largas jornadas de vaquería.

En una economía agrícola y ganadera que no ha alcanzado ciertos niveles de desarrollo tecnológico e industrial son evidentes los procesos diferenciales entre algunos logros económicos y otros indicadores del estancamiento. Es así como la hacienda, en esta región del viejo Bolívar, presenta todavía una marcada jerarquización en los oficios y actividades cotidianos: hacendados, ganaderos y vaqueros coexisten con una inmensa población descendiente de indios, negros, mestizos y de sus mezclas, como macheteros, corraleros, mozos de fincas y jornaleros que se desempeñan en trabajos diversos propios del mantenimiento de las propiedades.

Recogedores temporales de tabaco en El Carmen y Ovejas, de algodón en Cereté y San Pedro y de cosechas de arroz en las sabanas (Planeta Rica, Saha-gún, Sincelejo, Corozal), como en el bajo San Jorge, terminan por desempeñarse en labores diarias de fincas y pueblos: macheteros que tumban o queman monte para preparar la tierra,¹ aportando su fuerza de trabajo y cumpliendo faenas con sus rulas en *cubiertas* [42] o vainas de cuero al cinto; mestizos humildes, rudos y sencillos configuraron su imagen típica con mochilas y calabazos al hombro, ya no con sombreros vueltiaos de caña flecha (*Gynerium sagittatum*), sino con los humildes *conchos*.

Las *cubiertas* para rulas, igual que las alforjas y chupas, son elaboradas en talleres urbanos por expertos talabarteros que además fabrican suelas, abarcas y zurriagos, fajas para cinchas y guruperas, jáquimas y *collares* [48] de cuero para sostener la tracción de los bueyes en el campo y de los caballos zorreros en los pueblos. Con cuero también se realizan los conocidos *jolones* [43], grandes recipientes que se adosan a lado y lado de las angarillas o monturas para burros; sus costuras laterales les dan forma antes de secarlos al sol, y a su vez con el secado adquieren rigidez; su boca, siempre abierta, permite el transporte de toda clase de productos.

Las *angarillas* [44], modestas sillas para burros y mulas, se hacen con una estructura en madera cuya forma anatómica encaja en el lomo del animal; en la parte superior de esta, una pieza de cuero se temple a manera de asiento, mientras por debajo, para evitar maltratar a la montura, se forra con *esterillas* [45] de eneas frescas y blandas que abundan en las orillas de las ciénagas de San Marcos y San Benito Abad. Los artesanos también las fabrican hoy en pequeños tamaños y son usadas como cojines para sentarse en las corralejas, estadios, galleras y sitios públicos.

A las horquetas delanteras y traseras de las estructuras en madera de las angarillas se les cuelgan los *sacos* o *costales* [46] con los productos a transportar. Están confeccionados con piezas de trama de fique o fibras naturales, adoptan la forma de su contenido y se amarran con cáñamos para hacer más seguro el transporte. Los

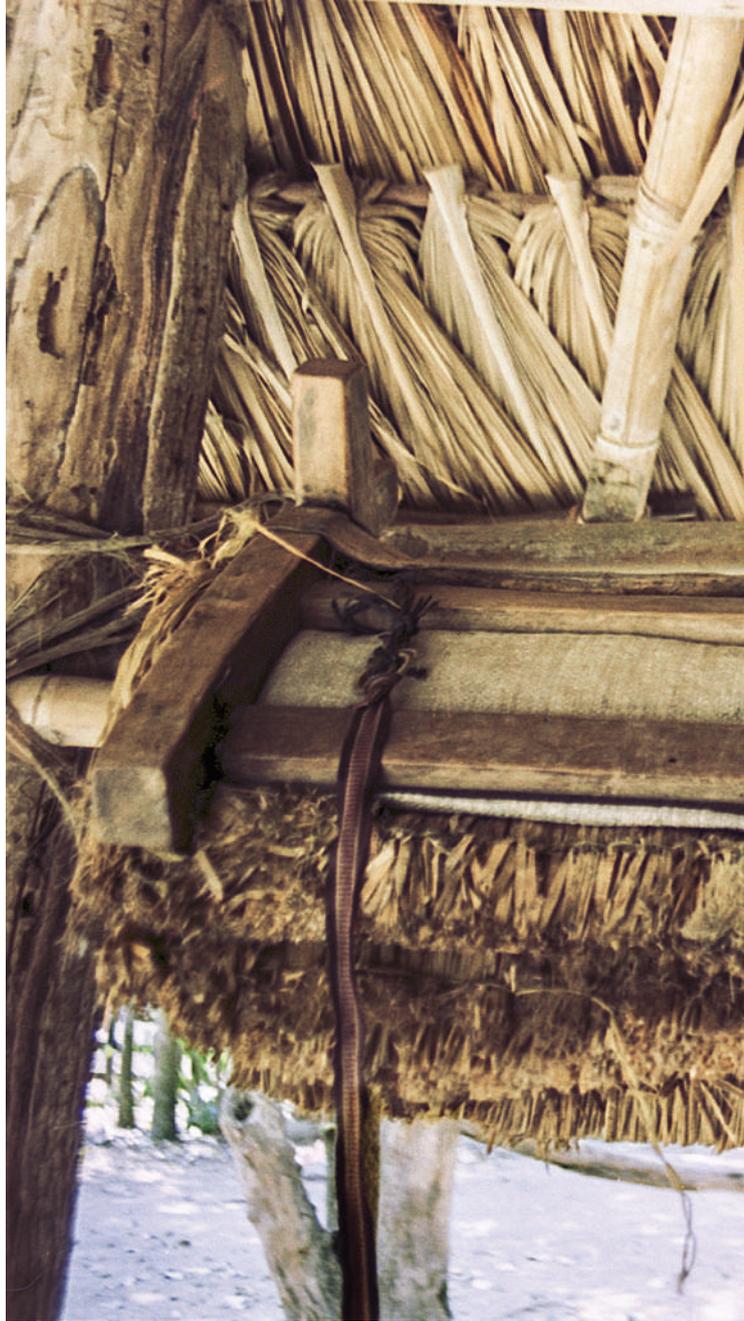
1. Al respecto, el mismo R. Cunninghame Graham hace casi un siglo, a su paso por las sabanas de Bolívar y el Sinú, cuestionó el sistema de quema: “Si el actual sistema de quemar maderas preciosas para hacer potreros corresponde a una sana economía, puede muy bien ser materia de debate. Sin embargo, esto existe desde la Conquista y era el sistema que empleaban los indios antes de que llegaran los hombres blancos, cuando querían sembrar una parcela de maíz. El procedimiento puede ser disparatado y extravagante. Por otra parte quizá sea este el sistema más apropiado para el país. Solamente el tiempo puede demostrarlo.” (1968: p. 44).





43. Jolón confeccionado en cuero.

44. Angarillas.







45. Esterillas.

46. Sacos o costales de fique tejido.





47. Aguaderas trenzadas en bejuco, San Pedro (Sucre).

48. Collar confeccionado en cuero para caballos zorreros.



costales de fibras naturales, que han sido reemplazados en algunas partes por los de material sintético, les proporcionan una temperatura y ventilación adecuadas a los productos que contienen.

A las angarillas, a lado y lado del animal, también se les adosan aguateras y aguaderas como soportes para transportar otros productos, recipientes y enseres. Las *aguaderas* [47] de tejido ralo en diagonal se trenzan a manera de grandes cestas con duros bejucos hendidos de San Pedro; su borde es un aro de bejuco entero y se usan para llevar productos al mercado en toda la zona de la isla de Mompo y el San Jorge; mientras que las *aguateras*, de madera y geométricas, propias de la sabana, fueron diseñadas para colocar en ellas los clásicos tambucos, cantinas y hasta personas.

Los *tambucos* [49], o cubos de madera concebidos especialmente para llevar agua desde los pozos y represas, poseen una pequeña boca cuadrada esquinera en su costado superior, la cual requiere de un tapón de cascarón de mazorca de maíz seco para evitar que el líquido se salga con los movimientos que produce el paso o trote de los burros arreadores. Estos sobrios recipientes, tan usados en las sabanas, han dejado de fabricarse para darles paso a las vasijas de plástico, y así nos vemos privados, entre otras cosas, de sus sencillas formas geométricas, casi siempre presentes en las estampas pintorescas que recreaban las escenas de la consecución y transporte del agua.

Los arriadores de agua, indispensables en el campo, veredas y pueblos, procuraban conformar una recua numerosa de burros o mulos para esta labor y lograban cierta velocidad de los animales con la ayuda de los *garabatos* [50] de madera, apropiados para rascarles sus ancas. Ya en las casas, el agua se vaciaba de los tambucos a tanques de cemento, tinajeras y múcuras. Son tradicionales las *tinajeras* [51-58], múcuras y ollas de barro cocido de San Sebastián de Urabá, igual que las fabricadas en Menchiquejo y Doña Juana (isla de Mompo). De acuerdo con el nivel económico de la propiedad, las *tinajas*, como también se les denomina, se enterraban en el suelo, como la manera más primitiva de conservar la frescura del agua; en otros casos se empotraban sobre *horquetas de brazos* [51-57], y las hubo para presidir un gran salón-comedor, acomodadas en muebles de maderas talladas llamados tinajeros.

Algunos *tinajeros* se construyen con niveles para sostener un filtro de piedra porosa en la parte superior, debajo del cual la tinajera recoge el agua más pura, y al ras del suelo se ubica un platón de barro vitrificado, denominado *lebrillo*, que recibe el agua que escurre.

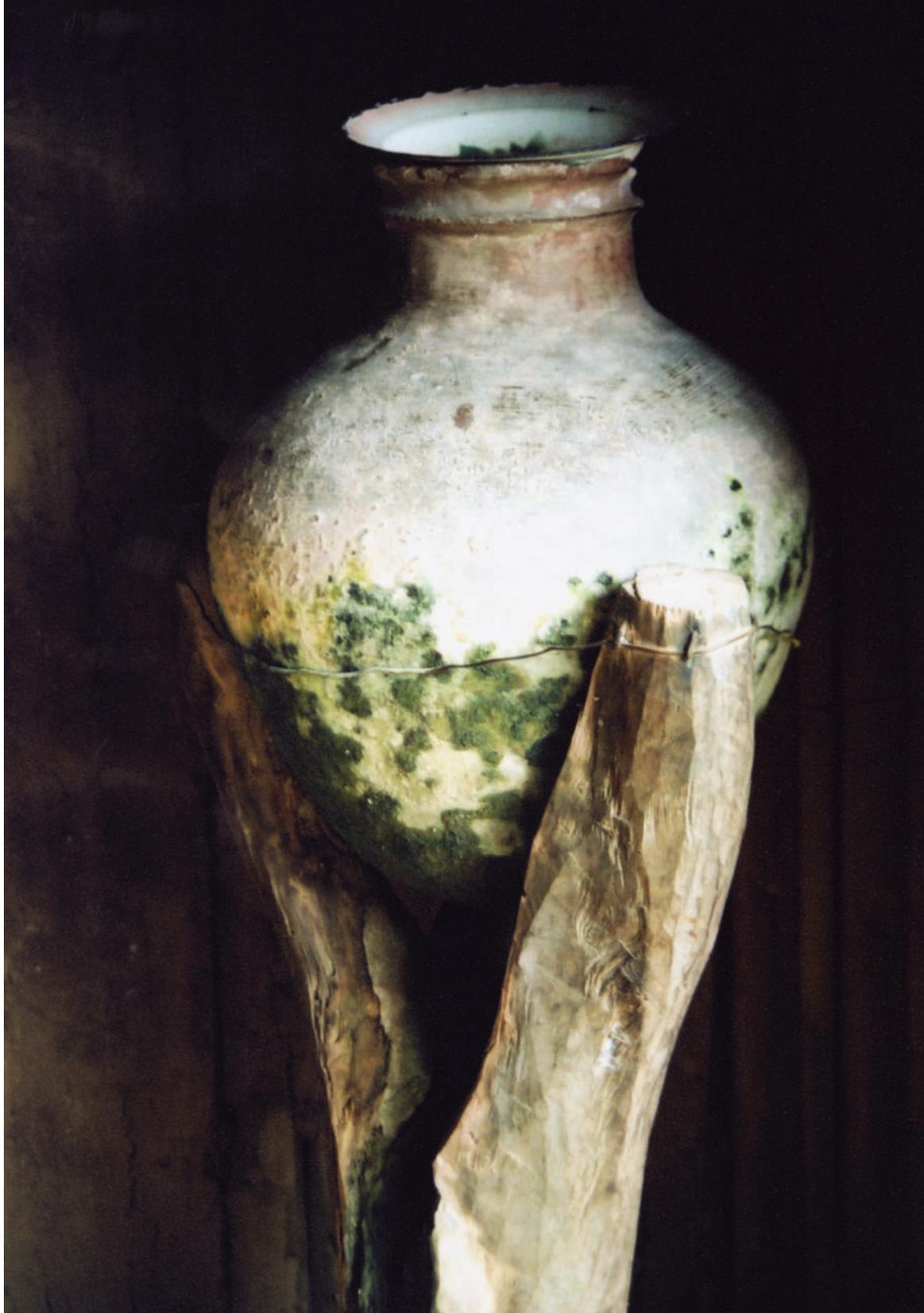


49. Tambuco de madera para llevar el agua, San Pelayo (Córdoba).

50. Garabato.

51. Tinaja de San Sebastián (Córdoba) empotrada en horquetas.







52. Tinajero
rústico de casa
campesina en
Colomboy,
Sahagún
(Córdoba).
53. Sobrio tinajero
de clara
influencia
estilística deco
en San Jacinto
(Bolívar).





54. Clásico tinajero con filtro de piedra, tinaja de Menchiquejo y lebrillo, en Mompox (Bolívar).

55. Puesto de venta de tinajas, múcuras y mollas de San Sebastián, a la orilla del río Sinú, en Montería (Córdoba).



56. Tinajera para recoger aguas lluvias en un patio de Sampués (Sucre).

57. Tinaja empotrada en horqueta.







58. Tinajera.
59. Ánfora de cerámica
vidriada. Museo del
Caribe (Barranquilla,
Atlántico).



Este estilo de tinajeros, propios del área momposina, se caracteriza por su enramamiento: son muebles contruidos en madera con varillas verticales en forma de jaula. También en Mompo se elabora, desde la Colonia, la alfarería vidriada, de clara influencia ibérica, sin desconocer una leve impronta indígena, más evidente en la cerámica cocida de San Sebastián de Urabá, en el área prehispánica del bajo Sinú.

En los barrios populares momposinos se continúa la tradición de modelar *ánforas* [59], *poteras* (materas) y otros recipientes con técnicas que incluyen el uso del caolín en el proceso de vitrificado. Las clásicas ánforas usadas como remate en la arquitectura colonial y republicana se rellenaban con argamasa de arena y cal para darles estabilidad, sin descartar la función higiénica y antiséptica que pudiera cumplir la cal.

Macheteros, mozos, corraleros y arriadores de agua regresan de sus faenas al atardecer con sus calabazos vacíos y sus inseparables mochilas. Los *calabazos* [62-63] y *bangaños* [61] son vasijas de particulares formas naturales, elaboradas de frutos secos de plantas de bejuco rastrero, que se utilizan para llevar el agua cuando los sitios de trabajo son distantes de la casa, mientras que la *mochila* [60] es una especie de bolsa para colgar del hombro, tejida en fibra de fique con llamativas franjas de colores, en cuyo interior se guardan pequeñas pertenencias y comidas. El cansancio y la premura no son motivos para que estos hombres del campo pierdan su consideración y cuidado con las bestias que han compartido su ardua labor, y al llegar a casa lo primero que hacen es aliviarlas del peso de las cargas y liberarlas de jáquimas y frenos, los cuales vuelven a sus horquetas, garabatos o cachos de reses adosados a horcones y paredes. A los animales se les deja reposar un poco y luego se les baña para refrescarlos y sacarles el sudor de sus pieles. Esta tradición, conocida desde 1917, la describe muy bien en sus anotaciones el viajero y cronista Robert B. Cunninghame Graham: "... un hombre (al atardecer) lleva su caballo al río, lo introduce en él hasta las rodillas y le echa agua sobre las espaldas con una totuma para bañarlo, en ocasiones lo monta, lo hace nadar un poco y semeja una estatua de bronce en una fuente, y finalmente vuelve con él a la orilla con el agua chorreándole" (1968: 39).

Por su parte, la vegetación nativa ha sido el soporte de muchos de los utensilios, pertrechos y creaciones populares, en respuesta a las necesidades concretas de un medio difícil, precario y rural en sus inicios. Una de las tres ciudades capitales de esta región, Montería, debe su nombre al "atractivo oficio" de ir a montar y a cazar a esa despensa inmensamente rica que parecía inagotable hace apenas



60. Mochila tejida en fique.
61. Baños para llevar agua.

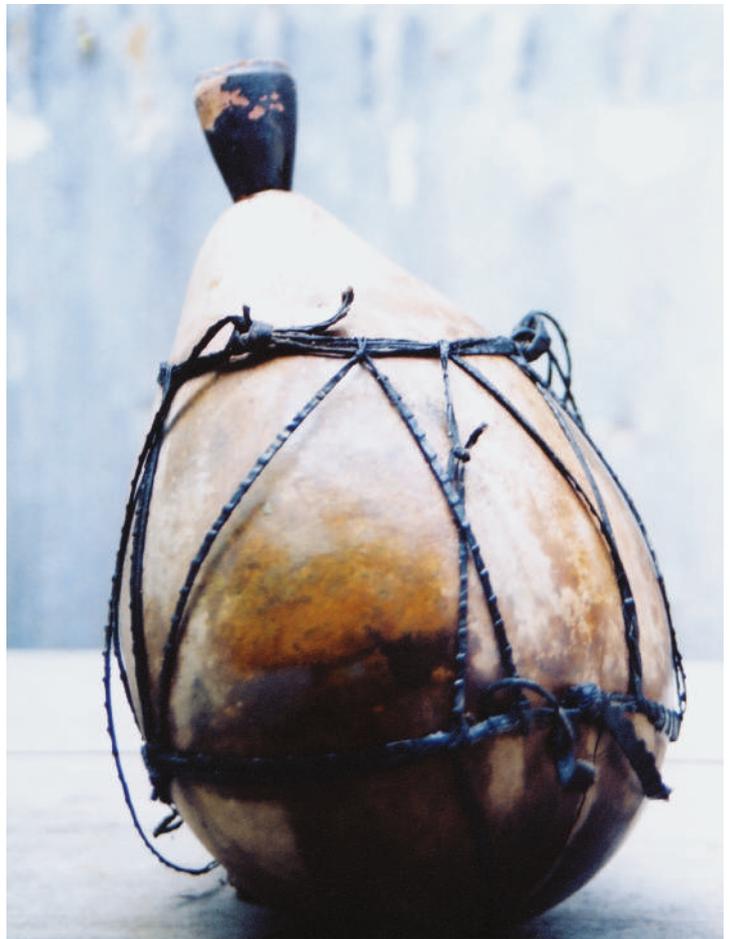






62. Calabazos fabricados con los frutos secos de la planta de calabazo.

63. Calabazo fabricado con el fruto del árbol del totumo.



64. Ceibas,
campanos,
bongas y
caracolés se
mantienen en
pie cerca de
los nacaderos
de agua.



ochenta y cinco años: “En muchos lugares los montes vírgenes obstruían los ríos y en su estado natural formaban una barrera casi impenetrable. Hay toda clase de árboles, muchos no importunados todavía por los botánicos, que se desarrollan y crecen hasta doscientos pies de altura, y mueren permaneciendo en pie, pelados y secos, como si señalaran el curso del tiempo; pero solo resisten el paso de dos o tres estaciones lluviosas, tan rápidamente los reclama la naturaleza para que fertilicen la tierra y acrecienten la producción de alimentos y materiales”. Este ciclo, descrito por el mismo Robert B. Cunninghame (1968: p. 40), ya fue interrumpido por la presión y la necesidad de pastos, y hoy la zona es una artificial pradera para ganadería extensiva, a diferencia de los llanos, siempre de pastos naturales, que corresponden a las llamadas sabanas de Bolívar, también dedicadas a la hacienda ganadera.

En este escenario de sabanas y algunos bosques de ceibas, bongas, caracolés y campanos [64], destacamos la *palma amarga* [65] o palmito (*Trithrinax mauritiaeformis* Krst.), palmera de tronco erecto de veinte a veintitrés metros de altura que crece en las selvas húmedas y en las sabanas cálidas y fértiles del norte de Colombia. La planta se ofrece toda para suplir innumerables necesidades del hombre caribeño: su tronco fuerte y hendido se usa para construir cercas, corrales y puentes; su cogollo tierno (palmito amargo) se constituye en exquisita y delicada comida especial de la Semana Santa; y sus hojas, además de techo para las viviendas, son la cubierta y empaque de la mayoría de los bollos y alimentos a los que nos hemos referido.

La dificultad que supone bajar sus inmensas hojas de un tallo tan alto y delgado se soluciona adosándole a la palma una escalera-vara de árbol de balsa con escaños tallados, que se va amarrando a medida que el ágil trepador alcanza el penacho coposo de las utilísimas hojas palmeadas. Esta clase de *escalera* se usa también para que las aves de corral trepen a las *trojas*, entramados de varas y palos contruidos sobre árboles que funcionan como dormitorios a la intemperie de los patios.

En el interior de las casas campesinas se construyen los *zarzos* [66] a manera de cielorrasos, con varas, cañas y bejucos de donde se cuelgan los mazos [67] o “puños” de arroz [68] de una manera compacta y ordenada, tal que el techo se convierte en todo un cielo dorado por el color de la cascarilla del arroz seco; encima de los zarzos también se pueden guardar desde semillas y muebles en desuso hasta ataúdes para el momento en que se necesiten.

Los patios que rodean las casas de fincas y haciendas son los espacios adecuados para construir los *trípodes* con *pedras para amolar* [73-76], además de trojas para gallinas y aves; en estas se lavan los platos y utensilios de cocina, o sirven para





65. Bosque de palma amarga en los alrededores de Ciénaga de Oro (Córdoba).

66. Techo o zarzo en palmas de coroza.

PÁG. SIGUIENTE

67. Mazos de fríjol quedan como semillas, colgados de un techo en palma amarga.









68. Puños de arroz colgados de los zarzos.

69. En el alar de un techo de palma los garabatos sirven para colocar cáñamos y sogas.

70. Calavera con cuernos de res que sirve como soporte para utensilios.

71. Garabatos de madera suspendidos de los techos sostienen alimentos o instrumentos de trabajo.



hacer semilleros, siembras de hortalizas y verduras de tierra caliente. Los trípodes con piedras para amolar son escultóricas construcciones que constan de un soporte vertical, casi siempre dos o más troncos de madera que sostienen una gran piedra de río con su lado plano hacia arriba, donde el campesino saca filo a sus rulas, machetes, cuchillos, hachas y otras herramientas de trabajo.

Otros sencillos soportes se construyen con tres maderos fuertes y un anillo en alambre no tan ajustado, que los amarra a una altura requerida, lo cual hace posible que se abran manteniendo su equilibrio y se usen como sostén de bateas para lavar ropa (burros para lavar), ollas y materas con plantas; estos funcionales trípodes son además auxiliares para múltiples desempeños.

Un simple madero de regular tamaño con bozal de cuero en uno de sus

73-76. Variados soportes para piedras de amolar contruidos en los patios de las haciendas y fincas de la región.



extremos es de gran ayuda para inmovilizar a un animal mientras se le cura o marca; en algunas regiones de Córdoba se le llama *acciá*. Una horqueta extraída de un árbol de guayabo puede ser una eficaz llave para templar los alambres de púas con que construyen las cercas de los potreros, o puestas a lado y lado de las angarillas de un burro, sirven para transportar leña. Las hojas de *palma de "barbasco"* [77], las ramas de cualquier arbusto o las hojas de la palma de iraca son la base para la fabricación de escobas resistentes que se venden en las tiendas de los pueblos.

En estos espaciosos patios casi siempre hay un gran rancho donde se instalan los botes para la leche, tallados de gruesos árboles, así como otros utensilios relacionados con las atenciones que requieren los ganados o con el tratamiento de los lácteos: cantinas, baldes, ceretas, tambucos para suero, calabazos para el





77. Escobas fabricadas en varitas o nervaduras de palmas.

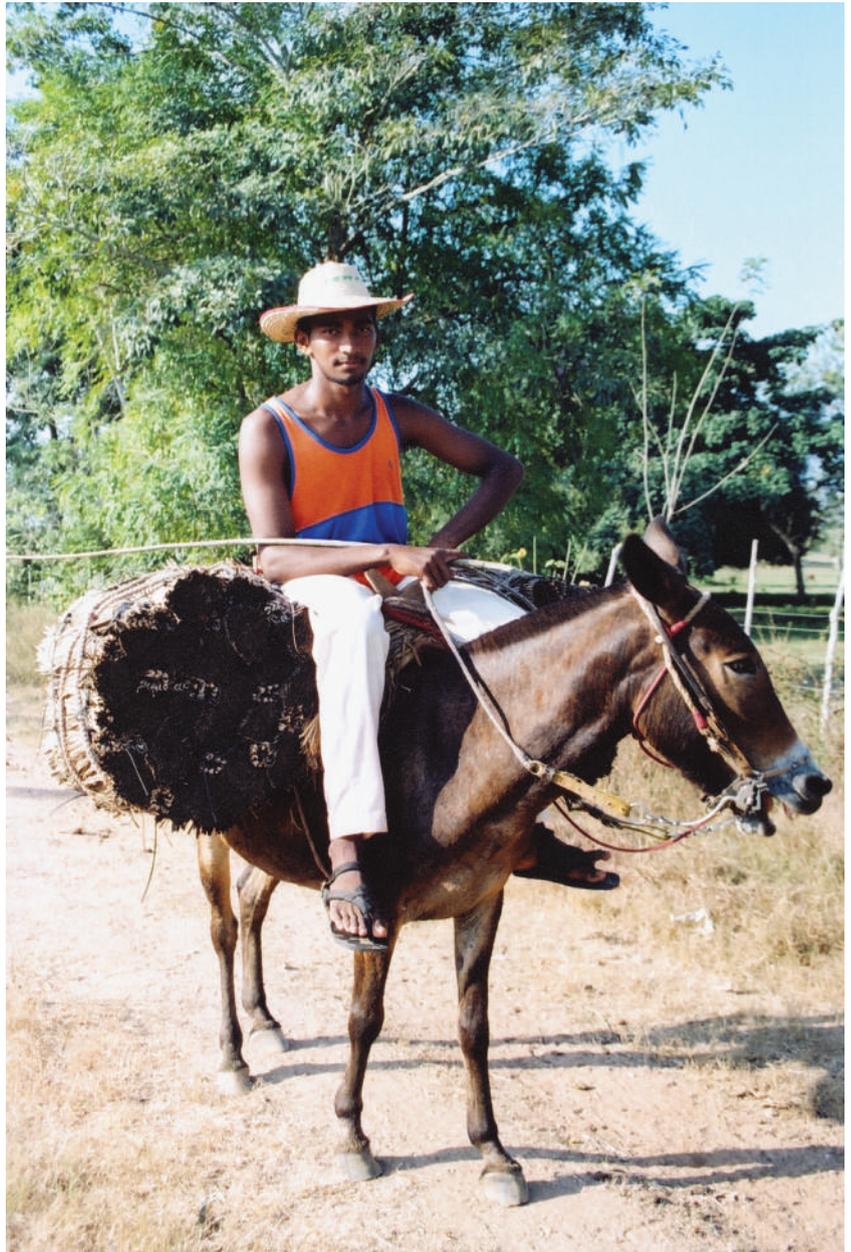
78. Horquetas para transportar leña.





79. Cajas de madera reciclada para el transporte de frutas y verduras en Uré (Córdoba).

80. Campesino llevando su carga de escobas al mercado.



cuajo, anafes para calentar planchas de hierro, lámparas de petróleo, catabres y chocós.

Tal vez después de observar con detenimiento la función de espantamoscas de las colas y rabos del ganado, los campesinos del alto Sinú (Tierra Alta) fabrican del vástago flecado de los racimos de corozos un particular artefacto que les permite librarse de los insectos y zancudos, llamado *musengue* [81-82].

Distante de la casa principal se levanta también el granero llamado *pañol* [83-85]; a un nivel alto del suelo, sobre cuatro estacas y ocupando la mitad de la superficie de un rancho de palma, es el área destinada a almacenar maíz, arroz, ñame, fríjol y otros productos. Es posible encontrar en el costado posterior de los paños los nidos para gallinas, pavos y otras aves; igualmente, aprovechando el espacio y la sombra, debajo de estos se instalan las porquerizas, donde los cerdos comen granos, semillas y desperdicios que pasan a través de las rendijas entre listones y palos, los cuales funcionan como pisos de estas tradicionales construcciones.

Los *baldes* [88] de aluminio se han usado siempre para el ordeño del ganado en los corrales. Son livianos y pueden ponerse en el suelo tanto en verano como en invierno; cuando están llenos se vacían en las cantinas y en los botes. Las *cantinas* [87], recipientes metálicos con tapa de seguro, fuertes y pesadas, resisten el traslado en bestias y en camperos o pueden permanecer al borde de las carreteras mientras pasan los recolectores de las compañías pasteurizadoras.

Las *ceretas* [89] o *ampletas* son cubos de madera sin fondo para hacer los quesos; en sus costados una serie de orificios deja salir la escurridura que destila la leche cortada, luego se deposita el queso suelto y salado, que se prensa poniéndole un peso en su tapa, también de madera, la cual encaja en la parte superior. Existen ceretas más sencillas y rudimentarias, que consisten en un anillo de corteza de árbol donde el queso se compacta bajo la presión de una tapa circular. En ambos casos una cama de hojas de plátano o bijao depositada en el fondo deja impresadas sus nervaduras en los bloques de queso.

Los *tambucos* [90] de madera usados para trasportar agua también se utilizan para fabricar y guardar suero o crema agria. Con este fin se les hace una perforación en la parte inferior del costado frontal; un tapón que diariamente se les retira deja salir la escurridura, y se obtiene así mejor calidad en el sabor y la textura. Durante muchos años se usaron métodos naturales para cortar la leche que se destinaba a la fabricación de quesos y sueros, especialmente el cuajar de la vaca que se conserva en *calabazos de totumos* [63], recipientes de boca grande cubierta con paños húmedos que protegen y a la vez permiten la entrada del aire, de manera que evitan la descomposición de aquellos.



81. Musengue fabricado con cola de res.
82. Musengue hecho del vástago de un racimo de corozo, usado para espantar insectos.





83-85. Variados estilos de pañoles o graneros.



86. Nidos o ponederos para las aves, localizados en la parte posterior de los pañosles.

87. Cantinas para transportar leche.

88. Baldes de aluminio para el ordeño.

89. Cereta de madera para prensar queso.





90. Tambuco de madera
para preparar suero.

91. Bote de madera para la leche.



3 Una modernización postergada

BIEN ENTRADO EL SIGLO XIX comenzaron a aparecer en la región de los municipios de Ovejas (Sucre) y El Carmen (Bolívar) unas construcciones altas y sin paredes en los campos sembrados de tabaco, cultivo introducido y estimulado, primero, por don Joaquín Pizarro y luego por don José María Pizarro. Padre e hijo iniciaron el que más tarde se volvería el principal producto agrícola de exportación regional.¹ Estas construcciones, llamadas *caneyes* [92], hechas sobre estructuras de madera con techos de palma amarga, son necesarias para el secado de la hoja de tabaco; su armazón interior, un entramado de maderas livianas desde la cumbrera hasta el piso, posibilita colgar las hojas ordenadamente hasta ocupar todo el rancho. El techo de paja debe llegar a ras del suelo para evitarle al tabaco el exceso de humedad y de luz. Después de veintidós días aproximadamente, sometidas a humo y fuego provenientes de la buena leña, las hojas de tabaco se trasladan del caney a las tabacaleras, empacadas en *zurrone*s [95] de costales de fique, forma primaria de empaque campesino para transportar el tabaco desde las pequeñas fincas hasta El Carmen y Ovejas, donde es sometido a fermentación, calentamiento, clasificación y suavizado hasta atenuar el nivel de nicotina.

Las pacas de tabaco, a mediados del siglo XIX y a comienzos del siglo XX, se forraban en cuero de ganado vacuno, que se mojaba y cortaba con facilidad. Luego de elaborar y coser el zurrón, se ponía al sol y finalmente se marcaba con hierros candentes, igual que el ganado, pero con los distintivos de la casa o firma

1. Para complementar el proceso de investigación, además de una amplia bibliografía, de los análisis y documentos históricos, tuvimos en cuenta los aportes de las que podrían denominarse “historias orales locales”, historias que reconstruimos cuando tuvimos contacto directo con personas conocedoras de todo el proceso histórico en su respectivas localidades.

92. Tradicional caney
construido con palma
amarga para el secado de
la hoja de tabaco en los
municipios de El Carmen
(Bolívar) y Ovejas (Sucre).



tabacalera. Estos zurrone para exportar a Alemania salieron primero por Tolú a lomo de bestias y luego a través del río Magdalena por el emergente puerto de Barranquilla.

Algunas tabacaleras usaron atractivas cajas como empaques de cigarros para el comercio regional y nacional, con diseños adecuados a las exigencias de la publicidad y a la estética de su momento. Hoy se siguen distribuyendo tabacos y calillas en mazos amarrados con cabuya en los mercados locales de la región para consumo doméstico de las gentes del campo, lavanderas y planchadoras de ropa.

Por otra parte, en ciertos sectores de los departamentos de Bolívar, Córdoba y Sucre identificamos algunos centros de cultivo de caña de azúcar y producción de panela, un producto que si bien no ha sido atractivo dentro de la agricultura, sí ha ocupado un renglón importante dentro de los que generan y jalonan el desarrollo regional; no podemos desconocer que su producción satisface los mercados y el gasto interno de melazas para el ganado.

Relegada a pequeños cultivos y a rústicos trapiches en los que es procesada, la panela es producida en sitios como El Botón de Leyva (Mompox), donde la encontramos empacada en una exótica hojarasca de plátano seco que semeja un nido de aves; o en Colomboy, El Treinta y Cinco y El Viajano (Sahagún), cuyas panelas algunas veces contienen coco y son empacadas únicamente en hojas de bijao. Para convertir la caña de azúcar en panela se requieren trapiches, pailas para la cocción, botes, coladeras y cubetas de madera con moldes para la cuadrícula. Igual que los usados para agua o leche, los *botes* que se usan para el guarapo son de madera y tallados de troncos de árboles de campano o polvillo. A su vez, las *coladeras* [102] se fabrican de grandes totumas perforadas con una extensión en madera (agarraderas) para poner distancia del calor y del fuego mientras se recogen con estas las impurezas de la miel hirviente en las pailas. Asociamos fácilmente las coladeras con las *achioter* [103], también hechas con totumos pequeños o calabacitos perforados, que contienen los granos de achiote (*Bixa orellana*) y se usan para poner color y sabor a los alimentos.

En las estancias se producen la panela y la miel para la industria alimenticia de dulces y comidas tradicionales; en los mercados de pueblos y ciudades, en tiendas y ventas ambulantes se consiguen, además de panelas, gran variedad de dulces, como los llamativos *caramelos (melcochas)* [105] envueltos en tiras de papel de diversos colores.

El emblemático *buche'e pavo* [104] es una de las golosinas más populares, sobre todo entre la población infantil; son granos de ajonjolí recubiertos de masa de azúcar



93. Centro tabacalero, Ovejas (Sucre).

94. Mazos de tabacos y calillas en el mercado de Mompox (Bolívar).

95. Zurrón, especial empaque para las hojas de tabaco para ser transportadas del caney a las tabacaleras de El Carmen (Bolívar).



coloreada, empacados en cubiertas estrechas y alargadas de papel de colores. En cambio, las golosinas conocidas como *puyas de diablo* son pasta de azúcar cristalizada de forma cónica aguzada, ensartada en palillos de madera y envuelta en papel celofán de muchos matices. Por su parte, los *paragüitos* son discos de dulces de colores pastel ensartados en varitas de palma, que tienen por envoltura una capa de azúcar espolvoreada, e igual que las puyas de diablo se disponen sobre un trozo de balso que los vendedores enarbolan por plazas y fiestas.

Es posible que estos dulces de formas cónicas y de sombrillitas tengan que ver con el origen oriental de la llamada *miel de caña* o *sal india*, la cual llegó a Europa a través de los árabes y hoy constituye una nota de color, meloso sabor y dulce olor que alegra las brillantes calles de nuestros pueblos.

De la mezcla de miel y panela con frutas tropicales resulta una gran variedad de dulces criollos, como los *mongos*, aromatizados con especias, y las jaleas con que se rellenan tanto los casabes (casabito doblado) como los *alfajores* [107] de Magangué. Todos ellos asociados con fiestas de corrales, han conservado su hermoso empaque y su limpia presencia, igual que los denominados *espejuelos* [108] de frutas, por más de cien años; finas cajitas elaboradas con delgadas tablas de balso y cintas de madera extraídas del árbol de guásimo se rellenan con el tradicional dulce de leche y arroz o con transparente y colorida jalea (espejuelos), que se moldea con relieves alegóricos al amor y a la naturaleza.

Todas estas elaboraciones se pasean y consumen en las plazas y fiestas de toros de los pueblos, mientras que los mongos, que no requieren de empaques, se consumen sobre todo durante la Semana Santa. Igualmente, en dichos días aparecen las ventas, furtivas debido a las prohibiciones recientes, de las *guindarejas de huevos de iguana*; con una pita o majagua se logra una ensarta consecutiva de muchos huevos sancochados que se endurecen y al sol adquieren un fuerte color amarillo.

Pequeñas tortas, envueltas en hojas de plátano o de bijao, asadas a las brasas, llamadas *pescozones* [112] y elaboradas con harina de castilla, leche cortada, huevos, nuez moscada, ralladura de corteza de limón, azúcar y bicarbonato, se venden en los mercados campesinos. *Cocadas* [109] en polvo, también llamadas *carrusos*, preparadas a base de coco y panela y empacadas en cucuruchos de papel, son ofrecidas por vendedores en las puertas de escuelas y colegios.

En los frascos de vidrio colocados en los mostradores de tiendas y ventorriillos seguimos encontrando *enyucados* sobre servilletas de hojas de plátano, jaleas de tamarindo empacadas en hojas de maíz, casadillas y *diabolines* [110] que ya no



96. Panela criolla con coco de Colomboy y El Treinta y Cinco, Sahagún (Córdoba).

97. Panelas en su pintoresco empaque de El Botón de Leyva, Mompox (Bolívar).





98. Panelas de San Jacinto
(Bolívar).

99. La hoja de bijao
complementa el sencillo y muy
refinado empaque de la panela
criolla.





100. Variedad de cucharas
obtenidas de los totumos para
la preparación de alimentos.

101. Totumo.





102. De la variedad de totumos gigantes se fabrican los recipientes y coladeras necesarias para el procesamiento de la caña de azúcar en panela.

103. De una variedad de pequeños totumos se elaboran las populares achioterías en Galeras (Sucre).









105. Caramelos o melcochas en Planeta Rica y Pueblo Nuevo (Córdoba).

106. Vendedor de dulces durante las fiestas de corralejas en Sincelejo (Sucre).

107. Alfajores de Magangué (Bolívar).







108. Espejuelos de Magangué
(Bolívar).



109. Cocadas en polvo de Sahagún (Córdoba).

110. Diabolines de Corozal (Sucre).



conservan su empaque triangular en papel de seda blanco. Así mismo, las *cáscaras de huevo* [113] de gallina, rellenas de almidón de yuca o maicena teñida de colores, perfumadas con lociones de uso popular y selladas con papel de seda, evocan la alegría, la sátira, la burla y el juego característicos del carnaval.

Los dulces ejercen una irresistible atracción sobre las abejas, moscas y hormigas, y obligan a tener mucho cuidado con el sitio donde se guardan y almacenan. En el Carmen de Bolívar encontramos hermosos *tarros de aluminio* [116] para la conocida “panocha carmera”, recipientes cilíndricos sostenidos por soportes que poseen un espacio para depositar líquidos y venenos y evitar así el acceso de los insectos y la contaminación del producto, que es guardado con herméticas tapas. En toda la región también se encuentran *queseras* de anejo metálico, diseñadas en formas de cajas o de grandes tapas cóncavas para proteger los quesos.

En aluminio se han fabricado tradicionalmente una serie de utensilios indispensables para la vida en el campo y en los pueblos caribeños. Son significativas en el contexto turístico las *poncheras* de aluminio de las vendedoras de frutas, de pescados y de bollitos de coco en las playas de todo el litoral, desde Cartagena hasta Tolú y Coveñas. En los expendios y colmenas de los mercados encontramos anafes, lámparas, palanganas, jarras, embudos y recipientes para medir, hechos en lámina de zinc por artesanos que también son expertos fabricantes de canales para recoger y conducir las aguas lluvias hasta los tanques, albercas, pozos y aljibes. Los *anafes y lámparas* [114] fueron más utilizados cuando la luz eléctrica era un servicio restringido, los primeros como trípodes metálicos para calentar planchas de hierro o asar alimentos, y las lámparas como contenedores de petróleo, con sus mechas para encender e iluminar las viviendas campesinas.

A pesar del consumo de los nuevos productos industriales y de la innegable presencia de símbolos de la modernización, hay una gran acogida para los artículos de aluminio y madera que han constituido la vajilla tradicional: jarras de zinc, platos de peltre y plateros en alambre al lado de bongos, platones, bateas y bandejas fabricados en maderas del Sinú como la ceiba, la tolúa, el cedro y la ceiba colorá por artesanos de Sincelejo y de las sabanas. Es imprescindible mencionar las cucharas y totumas de Galeras (Sucre) y Santa Lucía (Córdoba), igual que los molinillos, manducas, meneadores o palotes que vienen desde San Bernardo del Viento.

Por otra parte, la escasez de vestigios de tejidos, trenzados y cestos precolombinos en la región del viejo Bolívar no implica que estos no hubieran alcanzado un considerable desarrollo. El maíz, la yuca, el ñame, la batata, el ají y



- 111. Dulces de tamarindo de Cereté (Córdoba).
- 112. Pescozón de Chinú y Sahagún (Córdoba).
- 113. Cáscaras de huevos rellenas de almidón para el juego y la burla en carnavales.



- 114. Lámparas en aluminio para petróleo en el mercado de Montería (Córdoba).
- 115. Platón de zinc fabricado en Sincelejo (Sucre).
- 116. Tarros de aluminio para panochas en El Carmen (Bolívar).





otros productos exigían, para ser transformados en alimentos, un desarrollo parejo en estas artes industriales; y la facilidad con que estas fibras se deshacen y se incorporan descompuestas al terreno es precisamente uno de los móviles más importantes para impulsar y conservar este oficio, pues las condiciones ambientales, específicamente la humedad y la acidez de las tierras, garantizan que todos los objetos y utensilios fabricados, tanto en caña flecha, majagua colorá, bejuco de monte e iraca como en fibras de algodón y fique serán más rápidamente biodegradados que en territorios de condiciones geográficas diferentes. En piezas de cerámica y orfebrería de las culturas prehispánicas distinguimos el uso ancestral del sombrero sinuano, igual que en las crónicas de la Conquista constatamos el uso de hamacas, chinchorros, esteras y otros productos de la cestería y los hilados en las viviendas indígenas.

La identidad de los campesinos de Bolívar, Córdoba y Sucre casi la podríamos reducir al uso del hoy conocido como *sombrero vueltiao*, confeccionado con caña flecha (*Gynerium sagittatum*), pero la indumentaria de estos hombres no estaría completa sin prendas como las abarcas, mochilas para cubiertas de rula, productos todos del trenzado y el tejido, creados, confeccionados y corregidos a través de los años hasta conseguir la funcionalidad y belleza que hoy los caracterizan.

Labores y actividades vinculadas a la agricultura, la ganadería y la vida cotidiana requieren de un sinnúmero de piezas y utensilios que resultan del aprovechamiento de fibras, juncos, bejucos, palmas, cortezas y cepas extraídas de la



117. Palangana o ponchera de aluminio para frutas en Cartagena (Bolívar).

118. Palangana de aluminio para el pescado en La Albarrada de Mompo (Bolívar).

119. Embudo y medidores de aluminio, Sincelejo (Sucre).





120. Batea en madera para madurar el plátano.

121. Calabazos.

122-123. Recipientes en forma de paila, platón, bote y bandeja tallados en ceiba colorá, tolúa y cedro por artesanos de Sincelejo y Galeras (Sucre).





riqueza vegetal: el *chocó* es un cestillo duro tejido en bejuco de monte hendido que se lleva en la cintura como depósito para semillas durante la siembra o se usa para cargar grapas, clavos y martillos en la construcción o reparación de cercas y linderos de potreros; chocoes especiales se fabrican en cuero y hasta se usa la piel de las criadillas de los toros para obtener recipientes sin ninguna costura. Un cesto más grande, que se puede colgar a lado y lado de la angarilla de un burro, es el conocido *catabre*, tejido también con bejuco de monte o bejuco catabrero y usado por su fortaleza para trenzar aguateras en forma de cestos, donde se acomodan perfectamente las múcuras llenas de agua. El catabre fue tan usado que se constituyó en medida para transacciones e intercambios de productos, equivalente a la cantidad de maíz, yuca, ñame o cualquier otro producto que cupiera en su interior.

Los artesanos de Los Guayacanes, Tuchín, Cerro Vidal, San Andrés de Sotavento y Chinú, en el departamento de Córdoba, y los de San Antonio de Palmito, Sampués y Colosó, en el departamento de Sucre, han sido los tradicionales productores de los artículos cesteros para toda la región; canastos, petacas y petaquillas, abanicos, musenjes y hasta maletines para llevar útiles a la escuela salen de las manos expertas en un oficio que se practica en familia y se transmite de generación en generación. Los cestos, bandejas y recipientes confeccionados en cepa de plátano blanqueada al sol y con técnicas de enrollado y cocido con fibras de iraca se producen, con gran salida y demanda, en Rabo Largo y Sabanal (Córdoba), y en Colosó (Sucre), para almacenar, transportar conservar, pues este abullonado tejido blando es un excelente protector de productos frágiles.

Las también gruesas y acolchadas *esteras* [126] o *petates*, confeccionadas en fibras de lancetas o chamás en variados colores y diseños, desde Tierra Alta hasta Ovejas, siguen prestando servicios para camas, pisos y catres. Resistentes y blandas, amortiguan la dureza de aquellos, pero no superan las extraordinarias condiciones de comodidad y frescura que ofrece una hamaca.

Las *hamacas* y *chinchorros* [131-132], inventos americanos propios, entre otros, de la cultura zenú, han pasado por varios momentos y cambios, pero siguen siendo los muebles más cómodos y necesarios en las viviendas de la costa: se adaptan al espacio disponible, se recogen y se guardan, se lavan, se transportan, son frescos y siguen siendo el principal producto de las tejedoras de San Jacinto (Bolívar) y Morroa (Sucre).

Hoy las hamacas se tejen en telares verticales con hilaza industrial de algodón de calibre 8,2 y su antiguo y tradicional color azul turquí con listas blancas ha sido reemplazado por ricos diseños y variados colores. Se exhiben en puestos

124. Abanico tejido en Los
Guayacanes, San Andrés de
Sotavento (Córdoba).

125. Cesta tejida en cepa de plátano
de Colosó (Sucre).





126. Estera confeccionada en fibras de lancetas en Tierra Alta (Córdoba).

127. Cesta tejida en bejuco de monte en el mercado de Bazurto (Cartagena).





artesanales al borde de toda la carretera troncal de la costa, que desde Cartagena conduce a Planeta Rica. La hamaca, de diseño anatómico, casi una envoltura para el cuerpo humano, sirvió durante años como medio de transporte para llevar a las personas enfermas, fracturadas o impedidas, a través de los difíciles caminos hasta los centros o pueblos en busca de auxilios y asistencia médica.

En las casas de palma y bahareque de directa influencia prehispánica, levantadas en los barrios marginales de pueblos y ciudades y en las veredas, caseríos y fincas; en las construcciones coloniales de Cartagena y Mompox; en las residencias republicanas de Corozal, Lórica, Tolú y algunos barrios cartageneros; en las típicas viviendas de estilo caribeño construidas en madera y techo de zinc de Ovejas, Sincé, Montería y San Jacinto, y hasta en las más modernas construcciones del siglo XX en el Carmen de Bolívar, Magangué y Sincelejo, encontramos, destinados al almacenamiento y abastecimiento de agua, los imprescindibles pozos, aljibes, tanques, albercas y recolectores, que ocupan sitios preferenciales en los patios, solares y espacios propios de la arquitectura regional.

Los habitantes de Bolívar, Córdoba y Sucre han ingeniado y practicado todos los procedimientos para disponer de agua potable, pues ha sido imposible establecerla como primer y esencial servicio; recurren entonces a sistemas de transporte de canales, de filtros, de procesamientos físicos y químicos que van desde hervir el agua hasta agregarle mezclas de alumbre, cloro y sustancias purificadoras.

Pozas y charcas se construyeron en el fondo de los solares y patios de las primeras casas de palma y bahareque, pensando más en el suministro para animales y para oficios domésticos; luego fueron desapareciendo por la disminución de estas áreas, por los costos de la tierra urbanizada y por la moderna separación de la vida citadina y la actividad agropecuaria.

Los *pozos* son perforaciones profundas en la tierra para encontrar agua; se revisten de ladrillo y cemento para hacerlos perdurables e higiénicos. Algunos llegan a ocupar grandes espacios subterráneos con arcadas y laberintos debajo de las viviendas o de sus patios centrales, otros son solo depósitos porque no encontraron venas de agua, agua viva o agua llorada, como se le llama al brote de agua subterránea.

Los *aljibes*, en cambio, son grandes cilindros de cemento cuya altura puede llegar a los alares de los techos de casas republicanas o de estilo caribeño; poseen grandes tapas con *embudos* que reciben las aguas lluvias por el sistema de canales de las viviendas y requieren de una llave en su parte inferior que permite el



131. Fresco chinchorro tejido con hilo de algodón,
Sampués (Sucre).

132. Hamaca tejida en hilaza de algodón, San Jacinto
(Bolívar) y Morroa (Sucre).



desagüe. Las *albercas* también funcionan como depósito y son construidas en cemento sobre el nivel del piso, casi siempre de plano rectangular, y no poseen tapa ni desagüe. A su vez, los *tanques*, de forma cilíndrica, cumplen una función análoga.

En Mompox son muy comunes los *recolectores de agua* [133], construidos en ladrillo y cemento, con varios depósitos o compartimentos hechos con las formas de las tinajeras usadas como moldes, y dispuestos de tal manera que cuando uno de ellos se llena vierte el líquido al depósito contiguo.



133. Recolectores de agua en Mompox (Bolívar).

A manera de conclusión

SI BIEN HEMOS CENTRADO esta investigación en la compilación y búsqueda de algunas construcciones, de ciertos recipientes y contenedores y de singulares envolturas y empaques que tienen su origen en las necesidades rurales de nuestra comarca, no podemos desconocer que en ellos se refleja el contacto con las modernas formas de vida de los pueblos y de los nuevos centros urbanos emergentes.

El panorama general de todo este mundo de artefactos nos confirma la amplia y compleja gama del mestizaje cultural, lo cual nos impide identificar la pureza de las presencias amerindias, africanas y europeas, proceso complejizado en la actualidad por los canales de influencias de las más recientes creaciones e imitaciones. Pero sí es sorprendente que aquellos sitios que surgieron como explotaciones agrícolas y ganaderas –haciendas y fincas– terminaran por ser el laboratorio que generó una nueva fuerza de creación popular, nuevos oficios, nuevas formas de vida y nuevas creencias.

Ahora bien, ubicados en las ciudades medias de este trozo del Caribe colombiano, desde los barrios más residenciales, acordes con los procesos de modernización que vive Latinoamérica, y en los interiores de nuevas viviendas, con actuales y modernas propuestas arquitectónicas y estéticas, encontramos ejemplos de un pasado no olvidado, de una cultura viva: un quiosco de palma, una mecedora de madera tejida en paja, una hamaca de algodón, en síntesis, símbolos de arte popular, ya tradicional, ya contemporáneo, pero “creado y usado por el pueblo”.

Estas manifestaciones y presencias constituyen la huella y la persistencia del origen, la reserva de esencias y contenidos y el punto obligado de referencia que

de una u otra forma determina tanto las expresiones artísticas populares como las sofisticadas imágenes que producen las artes plásticas y visuales contemporáneas. No se trata, pues, de resistirse al progreso o de negar la modernidad; se trata de integrar las técnicas, las formas y los aspectos válidos de un pasado y de un modo de ser al dinamismo de nuestro presente. De esta manera, será posible afirmarnos en el cambio sin perder el piso; de esta manera, los proyectos de vida podrán realizarse afrontando los inevitables cambios y las necesarias rupturas del devenir histórico en el mundo y en el Caribe.

Voces y expresiones

- ACCIÁ** Instrumento rústico construido con un madero, a uno de cuyos extremos se le adosa un bozal de cuero con el cual, mientras se gira, el hocico del animal es apretado y por falta de aire queda inmovilizado. Se usa cuando se marcan y se curan las heridas o infecciones de bestias cerreras.
- ACHIOTE** Arbusto originario de América tropical cuyas semillas están cubiertas con un arilo resinoso de color bermejo. Estas sustancias tienen uso doméstico o industrial como colorantes para las comidas. Las semillas, las hojas y flores del achiote tienen uso medicinal, e incluso son empleadas por los indígenas como repelente de insectos y como pintura para el cuerpo.
- ACHIOTERA** Recipiente usado en la cocina para tinturar con achiote, se elabora con calabazos o totumos pequeños, pero también la encontramos en los mercados fabricada en aluminio.
- AFRECHO** Cascarilla que sueltan los granos, especialmente de arroz y maíz, en la acción de pilar.
- AGUADERA** Soporte en forma de cesta rala, fabricado en bejuco grueso de San Pedro, que se usa en la región de Mompox. Adosada a lado y lado de las angarillas de los burros, se utiliza para soportar múcuras de barro con agua o productos del campo.
- AGUATERA** Soporte geométrico fabricado en tablas de madera que se adosan a lado y lado de las angarillas de los burros para transportar únicamente tambucos llenos de agua. Es típica de las sabanas de Córdoba y Sucre.
- ALAR** Parte inferior del techo que sale fuera de la pared y sirve para desviar de ella las aguas lluvias y para proteger del sol a las personas que transitan por los corredores o andenes de las casas.

- ALFORJA** Especie de talega en cuero formada por dos bolsos en sus extremos, donde, repartiendo el peso para mayor comodidad, se guardan algunas cosas o utensilios que se llevan de un sitio a otro.
- ALJIBE** Especie de cisterna o tanque de gran altura construido en forma cilíndrica con cemento y ladrillo para depositar aguas lluvias.
- ALUMBRE** Sulfato doble de alúmina y potasa; sal blanca y astringente usada para aclarar las aguas turbias.
- AMPLETA** Así se denomina también a las ceretas en algunas partes de la costa caribe; instrumento de madera utilizado para prensar los quesos.
- ANAFE** Especie de hornillo, fabricado en barro o metal, que se sostiene sobre cuatro patas y se utiliza para calentar planchas o asar alimentos.
- ANGARILLA** Armazón de madera cubierta con cuero y revestida con esterillas, usada como enjalma para burros, de la cual se pueden colgar aguaderas, jolones, catabres, cáñamos y otros.
- ANGELITO** Así se le llama en la costa caribe al bollo de maíz blanco preparado con azúcar, coco y anís, que se envuelve en las hojas del cascarón de la mazorca. Se fabrica especialmente en San Antero, Puerto Escondido, Tolú y Coveñas.
- BAHAREQUE** Vocablo antillano que identifica la estructura de una pared construida con palos, guaduas y latas, pañetada o repellada con barro que resulta de mezclar tierra, arena, estiércol de ganado y cal.
- BALAY** Cedazo de bejuco hendido de forma circular con fondo cuadrado, que sirve para cernir o aventar (ventear) los cereales pilados.
- BANGAÑO** Fruto de una planta cucurbitácea, rastrera, también llamada *calabazo*. El fruto seco, después de retirada la pulpa, se usa como recipiente para cargar agua.
- BATATA** Raíz tuberosa comestible de color púrpura de una planta trepadora o rastrera del Caribe; se usa para “cortar” en el proceso de elaboración de chichas y bollos de maíz, de tal manera que alcanzan mayor duración sin fermentarse.
- BINDE** Túmulo de barro duro formado por el comején y usado en grupos de a tres para soportar o apoyar ollas y calderos durante la cocción de los alimentos.
- BUDARE** Disco o plato de barro cocido con un ligero reborde donde se asaban los casabes. El vocablo, al igual que *butali*, *putari* o *buddale*, procede directamente del Caribe insular.
- BURÉ** Término con que se designa al budare en la costa caribe.
- BURRO** Trípode o soporte de madera, usado para levantar las bateas al lavar o sobre el cual se colocan recipientes y ciertos utensilios.

- CABUYA** Voz del Caribe insular que proviene de *okabuia* o *kaboya*, y denomina una cuerda de pita, fique o majagua.
- CAFONGO** Bollo de maíz con panela, clavo, pimienta de olor, suero, queso y otras esencias, que se envuelve en hojas de plátano o bijao.
- CALABAZO** Planta rastrera, cucurbitácea. Produce un fruto que cuando está seco se utiliza como recipiente para el agua. Así se denomina también al fruto seco de la mata de calabazo, conocida como *bangaño* o *bangaña*.
- CALDERO** Recipiente poco profundo y grueso, fabricado en hierro y utilizado para cocinar alimentos.
- CALILLA** Cigarro delgado, largo, parecido a la panetela de Cuba y preferido por las mujeres.
- CAMPANO** Árbol robusto de gran altura y tronco de grosor descomunal que se usa para tallar pilones, bateas, botes y canoas.
- CANTINA** Vasija metálica, cilíndrica, bastante pesada y fuerte, con tapa de aseguramiento y usada para transportar leche.
- CANEY** Voz caribe (taína), que significa “casa grande de los señores y caciques” y que hoy designa un caserón sin paredes donde se secan las hojas de tabaco.
- CÁÑAMO** Cuerda fabricada en majagua de chitú, utilizada para enlazar ganados.
- CAPACHO** Envoltura de hojas verdes o secas que cubren la mazorca de maíz.
Casarón de mazorca de maíz.
- CASABE** Torta delgada y redonda elaborada con harina de yuca rallada.
- CASABITO** Casabe doblado, relleno en su interior con azúcar, coco, anís y otras jaleas.
- CASCARÓN** Capacho, caparazón o cubierta de la mazorca de maíz, cuyas hojas, separadas, sirven para envolver bollos, huevos y dulces.
- CATABRE** Cesta o canasto tejido en bejuco de monte hendido. Utensilio fuerte que se emplea para guardar y transportar variados productos. Medida de capacidad y cantidad que equivale a doscientas mazorcas de maíz.
- CATRE** Cama ligera, también llamada cama de viento porque su lecho de lona la hace fresca. Su armazón está compuesto por dos largueros y cuatro patas cruzadas en aspas y sujetas con tuercas y tornillos para poderlo plegar. El catre también puede ser fijo y con lecho de cuero o vaqueta.
- CEBÚ** Raza de ganado sobresaliente por la calidad de su carne, se levanta fuerte en las sabanas, el San Jorge y el Sinú.
- CEBUCÁN** Tejido de majagua en forma de hamaca que sirve para extraer el jugo de la yuca en el proceso de la elaboración del casabe.

- CEIBA COLORÁ** Árbol grande de la familia de las bombáceas, de madera firme y buena para resistir la humedad; por tal motivo es usada en la fabricación de bateas y platones.
- CEPA** Capas blandas y jugosas del tallo de la mata de plátano. Son usadas para empacar productos, especialmente frutas, cuando son transportadas al mercado, porque conservan la frescura y evitan el maltrato de aquellas.
- CERETA** Molde de madera o de corteza de árbol usado para elaborar y prensar los quesos en el medio doméstico.
- CINCHA** Faja tejida o trenzada para asegurar enjalmas o sillas de montar.
- COLLAR** Anillo de cuero relleno de algodón o paja; puesto en el cuello de los caballos zorreros sirve para tirar la carga.
- CONCHO** Sombrero tejido con palma de regular calidad, usado por campesinos pobres.
- COSTAL** Saco grande de tela de fique en el que se transportan granos y otros productos agrícolas.
- CUBA** Así se le denomina en la costa caribe al maíz de color amarillo empleado en la elaboración del bollo harinado.
- CUAJO** Materia contenida en el cuajar de los rumiantes que aún no pastan y que sirve para cuajar o cortar la leche.
- CUBIERTA** Forro de cuero, funda o vaina donde se guardan las rulas, también llamadas peinillas.
- CULATA** Lado menor transversal de las casas de palma y bahareque.
- CUMBRERA** Borde, cumbre central sostenida por las varas que salen de las asentaderas en las casas de palma. Eje o columna vertebral del techo de paja.
- CHAMAS** Fibra vegetal muy usada en Tierra Alta para la fabricación de esteras.
- CHINCHORRO** Hamaca ligera tejida en hilos o fibra a manera de red.
- CHITÚ** Árbol de concha fibrosa y rojiza del que se obtienen las fibras para fabricar los cáñamos.
- CHIQUERO** Cercado o empalizada donde se encierran los cerdos.
- CHOCÓ** Cesto o catabre pequeño que se lleva atado a la cintura con las semillas para la siembra o con grapas, clavos y martillo para construir o reparar las cercas de alambre de púas.
- CHOROTE** Dícese del maíz que se arranca cuando ya su grano pasó de tierno, pero aún no está totalmente seco.
- CHUPA** Bolsa o talego de cuero con forma cilíndrica y atubada que se adosa a la montura de los caballos.

- DIVIDIVI** Árbol corto de tronco, de madera durísima, compacta y pesada, cuyo fruto se usa para curtir pieles.
- DOROTE** También llamado adorote o adorete, es el nombre del empaque realizado con una hoja de palma amarga para proteger y transportar el casabe.
- ENVELOPE** Sobre o cubierta de papel en forma rectangular usado para el envío de correspondencia.
- ENYUCADO** Torta de yuca rallada amasada con panela, coco, queso y anís y asada sobre carbón de leña.
- ESCURRIDURA** Agua o suero dulce que suelta la leche cortada o el queso al ser prensado El agua que gotea de la tinajera.
- ESTERA** Colchón delgado o tapiz, tejido en diversas fibras y usado como lecho o como tapete para los pisos.
- ESTERILLA** Pequeño colchón abullonado, tejido en fibras de eneas o juncos, usada como forro de angarillas para burros.
- FOCO** Bombillo. Lámpara de mano que se activa con pilas.
- GARABATO** Instrumento auxiliar de labranza que se usa para hurgar las ancas del burro y lograr rapidez en su paso. Gajo de árbol en forma de número siete, con una rama larga que sirve a manera de mango.
- GUACHARACA** Ave poco agraciada, de canto estrepitoso que simula su propio nombre.
- GUÁSIMO** Árbol de regular tamaño y de madera blanca y blanda. Esta se usa para obtener delgadas cintas que, por su maleabilidad, se utilizan para fabricar recipientes y empaques.
- GURUPA** También llamada gurupera; fajón o cincha que sale de la angarilla o de la silla de montar y pasa por la parte posterior de las ancas de las bestias; evita que la enjalma se desplace hacia delante con el andar del animal.
- HAYACA** Es el mismo pastel de masa de maíz con carne, tocino y otros ingredientes que se cocinan envueltos en hojas de plátano o bijao.
- HORCÓN** Madero vertical, tronco rollizo y resistente que a manera de pilar o columna, en número de cuatro, seis o más, sirve para sostener los techos de las casas de palma.
- HORQUETA** Tronco de madera extraído de un árbol que termina en dos o tres brazos que forman ángulos agudos.
- ICO** Cuerda fabricada en fibras de majagua de chitú.
- JÁQUIMA** Cabezada de cordel o cáñamo para atar las bestias y llevarlas de cabestro.

- JOLÓN** Bolsa grande de cuero que se adapta por pares a las monturas de los animales de carga.
- JORNAL** Dícese del atado de doscientas palmas amargas.
- LANCETA** Fibras vegetales utilizadas para el tejido de esteras y petates.
- LEBRILLO** Vasija en barro vidriado de boca ancha que reposa debajo de las tinajeras para recoger el goteo del agua.
- MACHETE** Cuchillo grande de un solo filo, se usa en labores de campo.
- MADRINA** Poste o puntal de madera instalado en el centro de los corrales para amarrar el ganado.
- MAFUFO** Variedad de banano, también llamado cuatro filos por las aristas o ángulos que presenta su fruto.
- MAJAGUA** Tiras y cintas extraídas de la corteza del árbol de majagua. Para extraer la fibra de sus vástagos es menester estrujar, exprimir y flecar.
- MAZAMORRA** Alimento espeso elaborado a base de maíz; su variedad de recetas está determinada por los ingredientes, la clase y el estado del grano.
- MELAZA** Residuo de color pardo oscuro y sabor dulzón que sobra de la caña de azúcar en la fabricación de panela; se usa como alimento para el ganado.
- METATE** Piedra cuadrilonga, sostenida en tres pies de manera que forma un plano inclinado, sobre el cual, de rodillas, especialmente las mujeres muelen o trituran alimentos.
- MOCHILA** Saco de fibra o cáñamo con correa del mismo material para colgar al hombro.
- MOLLA** Vasija de barro cocido de boca grande, como la tinajera, pero sin cuello.
- MONGO** Dulce de frutas tropicales con panela y muchas esencias que se prepara especialmente durante la Semana Santa.
- MÚCURA** Vasija de barro de boca estrecha apropiada para llevar agua.
- MUSENGUE** Artefacto para espantar mosquitos y plagas fabricado con cola de vaca o con el vástago de los racimos de las palmas.
- ÑAME** Bulbo, parte redonda del tallo de una planta del Caribe para consumo alimenticio.
- ÑEQUE** Animal mamífero, roedor, de carne delicada que se consume en el campo.
- OREJERO** Árbol gigante de madera fuerte y rojiza, cuyas semillas secas, arrugadas y en forma de abanicos, parecen orejas.
- PAÑOL** Depósito construido en madera y techo de palma, utilizado como granero, particularmente para almacenar maíz.

- PASTEL** Envuelto en hojas de bijao, relleno con masa de maíz o arroz, carnes, tocinos, verduras, especias, achiote y otros.
- PELTRE** Ollas de aluminio para cocinar alimentos; en las fincas y haciendas se las recubre con una capa de cenizas para evitar que el fuego las deteriore.
- PELLÓN** Cojín que se pone sobre la silla de montar, tejido en algodón con borlas y flecos, usado como talego para llevar provisiones.
- PETACA** O petaquilla, cesto tejido en fibras de iraca para guardar variadas mercancías.
- PETATE** Estera de palma usada como lecho para dormir o como tapete sobre los pisos.
- PILÓN** Especie de mortero grande hecho en madera que sirve para triturar granos.
- POLOCO** Así se le llama al bollo de maíz tierno recién cortado y envuelto en sus propias hojas sin amarres.
- POLVILLO** Árbol resistente de tronco grueso con exuberante floración de color amarillo intenso.
- PUÑO** Mazo o atado de espigas de arroz, equivalente a tantas como se abarcan con las dos manos.
- QUESERA** Cubierta de angeo para cubrir y proteger los quesos.
- RALLADOR** Utensilio de cocina en lámina de zinc curva, llena de agujerillos de bordes salientes y cortantes para rallar yuca, coco, queso, etc.
- REPRESA** Agua detenida artificialmente por la construcción de un muro o tapa.
- ROMOSINUANO** Raza de ganado sin cuerno.
- RULA** Machete largo, llamado también peinilla y usado por los campesinos para cortar monte.
- SACO** Talego o costal de fique usado para empacar y cargar variedad de productos.
- SOGA** Cuerda de cuero curado y retorcido elaborada sin empates y usada en faenas de vaquería.
- SUERO** Crema agria elaborada a partir de la leche entera.
- TAMBUCO** Recipiente cúbico de madera utilizado para transportar el agua.
- TINAJA** o tinajera; vasija grande de barro cocido, más ancha por el medio que por el fondo y por la boca, usada para guardar el agua fresca.
- TINAJERO** Armario de madera donde se empotra la tinajera y se colocan los jarros, vasos y demás recipientes para el consumo de agua potable.
- TOTUMO** Planta solanácea cuyos frutos secos son usados como vasijas o recipientes y también para la fabricación de cucharas.

TROJA Trama de maderos en un lugar alto, utilizada como depósito o soporte.

ZARZO Especie de segundo piso o cielo raso que se construye en las casas campesinas con cañas, guaduas, latas y tablas amarradas sobre las vigas que sostienen el techo.

ZURRÓN Bolsa de cuero y también de fique para guardar y proteger productos, especialmente tabaco.

Referencias bibliográficas

- Acevedo Latorre, Eduardo (1969). *Atlas de Colombia*. Bogotá: Instituto Geográfico Agustín Codazzi.
- Alario di Filippo, Mario (1964). *Lexicón de colombianismos*. Cartagena: Editora Bolívar.
- Álvarez, Marcelo (2002). “La cocina como patrimonio (in)tangible”. En Primeras jornadas gastronómicas. La cocina como patrimonio (in)tangible. Buenos Aires: Comisión para la preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires.
- Akizuki, Shigueru (1993). *Package Design in Japan*. Frankfurt: Taschen.
- Antei, Giogio (1997). *Karsten Flora Columbiae*, vol. 2. Bogotá: Seguros Bolívar.
- Aretz, Isabel (1978). *La artesanía folclórica de Venezuela*. Caracas: Monte Ávila.
- Catalá Rocca, Francesc (1981). *Arte popular de América*. Barcelona: Blume.
- Cunninghame Graham, Robert B. (1968). *Cartagena y las riberas del Sinú*. Montería: Publicaciones del Departamento de Córdoba.
- Chávez, A.; Duncan, R. y Peláez G. (1988). *Gotas de antaño. Introducción a la cerámica en Colombia*. Bogotá: Centro Colombo Americano.
- Díaz Piedrahita, Santiago (1981). *Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos*. Bogotá: CIEC.
- Dussán de Reichel, Alicia (1960). “La mochila de fique”. *Revista Colombiana del Folclor*, vol. 2, n° 5, Bogotá.
- Exbrayat Boncompain, Jaime (1996). *Historia de Montería*. Montería: Domus Libri.
- Fals Borda, Orlando (1986). *Historia doble de la Costa*, t. III y IV. Bogotá: Carlos Valencia.

- Friedemann, Nina y Cross, Richard (1979). *Palenque, Ma Ngobe. Guerreros y ganaderos*. Bogotá: Carlos Valencia.
- Gómez Gutiérrez, Alberto (1998). *Al cabo de las velas. Expediciones científicas en Colombia, siglos XVIII, XIX y XX*. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura Hispánica.
- Horz de Vía, Helena (1994). *Empaques de México*. México, D. F.: Mario de Latorre.
- Hoyos, Enrique Tercero (1981). *El casabe. Treinta siglos*. Bogotá: Domus Libri.
- Huertas, Miguel y Restrepo, José Alejandro (s. f.). *Arte y tecnología*. Bogotá: Banco de la República.
- Humboldt, Alexander von (1985). *Ideas para una geografía de las plantas*. Bogotá: Jardín Botánico José Celestino Mutis.
- Laorden C., Montalvo (1986). *La artesanía en la sociedad actual*. Madrid: Salvat.
- Madera Paternina, Álvaro (2000). *San Andrés de Sotavento, un pueblo zenú*. Bogotá: Publimag.
- Mora de Jaramillo, Yolanda (1966-69). “Arte y artesanías populares”. *Revista Colombiana del Folclor*, vol. 4, n° 10, Bogotá.
- Moreno de Ángel, Pilar (1993). *Antonio de la Torre y Miranda, viajero y poblador*. Bogotá: Planeta.
- Morón Díaz, Carlos y Galván de Morón, Cristina (1966). *La cocina criolla, recetas de Córdoba, regiones de la costa caribe*. Montería: Domus Libri.
- Oka, Hideyiki (s. f.). *El arte del embalaje tradicional japonés*. Bogotá: Fundación Japón.
- Ospina, William (2001). *Los nuevos centros de la esfera*. Bogotá: Aguilar.
- Parsons, James J. (1973). *Los campos de cultivo prehispánicos del bajo San Jorge*. Cuadernos de Historia Social y Económica, n° 5. Bogotá: Departamento de Historia, Universidad Nacional de Colombia.
- Pérez Arbeláez, Enrique (1969). *Plantas útiles de Colombia*. Bogotá.
- Salazar, Rosario (1986-1987). *Geografía dulce de Colombia*. Bogotá: Instituto Distrital de Cultura y Turismo y Planetario Distrital.
- Samper de Bermúdez, Graciela (1978). *Artesanías de Colombia*. Bogotá: Litografía Arco.
- Santa Gertrudis, Juan de (1966). *Maravillas de la naturaleza*. Bogotá: Sol y Luna.
- Solanas D., Jesús (1985). *Diseño, arte y función*. Madrid: Salvat.
- Triana, Gloria (1990). *Ahuna. Imagen y memoria de las Jornadas Regionales de Cultura Popular*. Bogotá: Colcultura.
- Vasco Uribe, Luis Guillermo (1987). *Semejante a los dioses. Cerámica y cestería emberá-chamí*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.

Villegas, Liliana y Villegas, Benjamín (1992). *Artefactos*. Bogotá: Villegas.

Zamos C., L. (1981). *El fique y los empaques en Colombia*. Bogotá: Dintel.

Zapata Olivella, Manuel (1963). “Tres fuentes de artesanía colombiana”. *Revista Colombiana del Folclor*, vol. 3, n° 8, segunda época, pp. 147-150.

Ilustraciones



1. Bollo limpio. Masa de maíz blanco cocido, envuelto en hojas de palma de vino o bijao.



2. Pastel. Masa de harina de maíz o de arroz con carne, tocino, verduras y especias que se cuece envuelta en hojas de plátano o bijao.



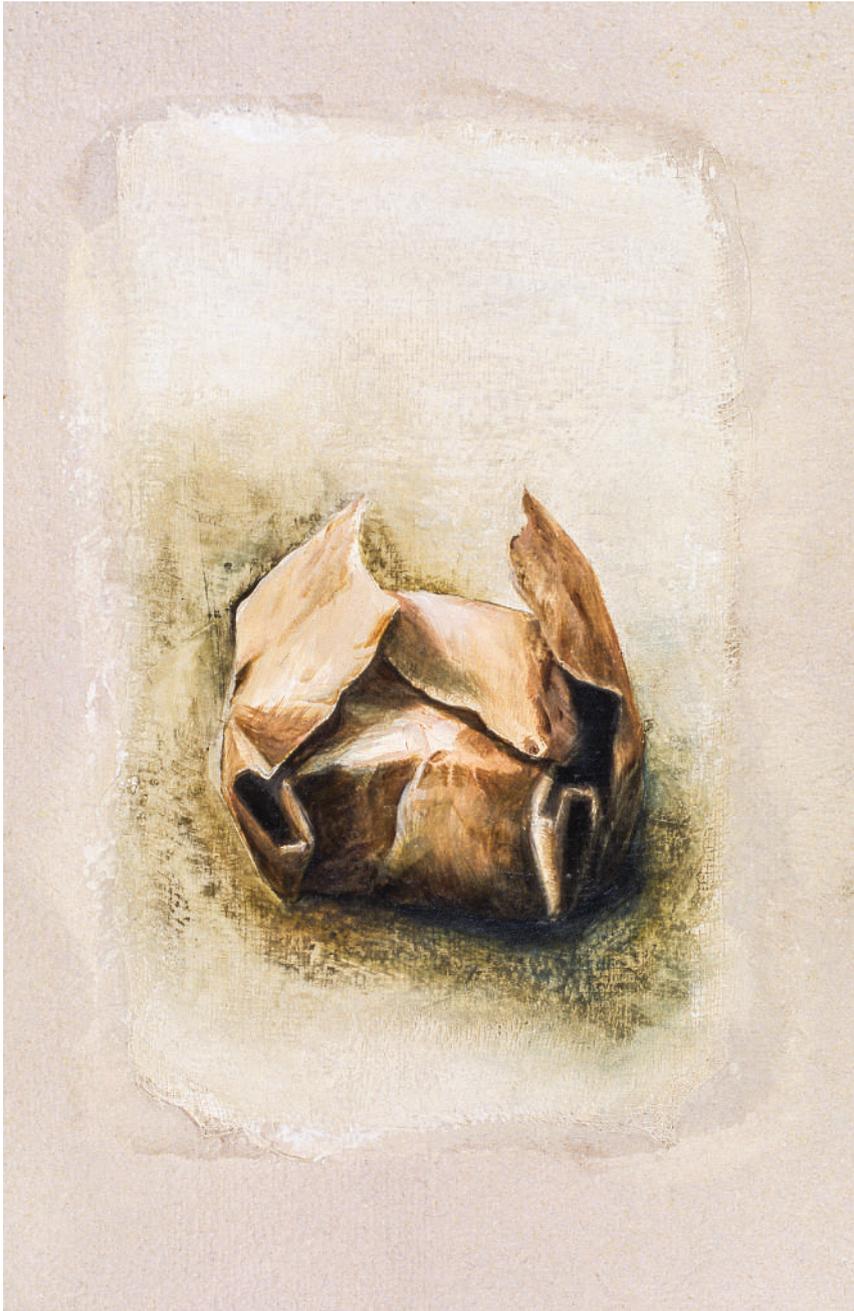
3. Puya de diablo. Pirulí o caramelo de forma aguzada envuelto en papel celofán de colores y preparado como golosina para niños.



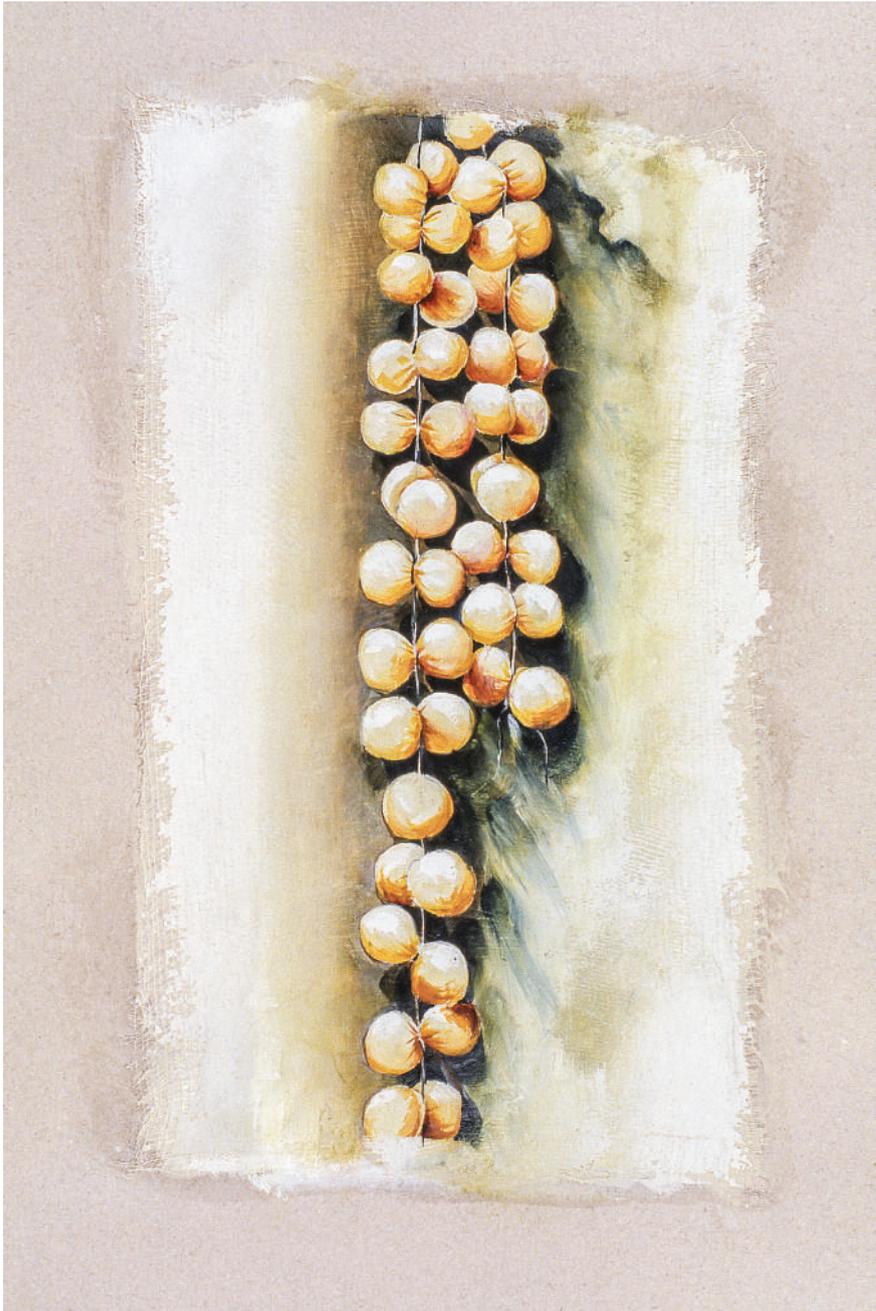
4. Mazo de tabaco. Cantidad de tabacos o calillas amarrados con majagua o pita para facilitar su transporte y venta.



5. Mazo de bijao. Atado de hojas de bijao enrolladas en espiral para formar una columna.



6. Jabón de monte. Jabón de tierra fabricado con cebo y cenizas que se empaca en papel de tienda.



7. Guindareja de huevos de iguana. Huevos sancochados y blandos que se amarran por la mitad con una pita o majagua para facilitar el secado al sol y su transporte.



8. Aguaderas. Cestas de tejido ralo en bejuco plano y ancho de San Pedro, que dispuestas a lado y lado de los burros son recipientes para transportar productos desde los campos. La lluvia o el cruce de arroyos puede mojarlos, pero se escurren rápidamente. También se usan para acomodar múcuras para el transporte del agua.



9. Tambuco. Cubo de madera utilizado como recipiente para transportar agua. Se acomoda sobre aguateras o estructuras geométricas de madera a los lados de las monturas de los burros.



10. Cuchara de palo. Fabricada de un solo totumo, se usa para comer, especialmente alimentos muy calientes como mazamorra, motes y caldos.



11. Palotes. Meneadores con diversos diseños tallados en madera que se usan para revolver, durante su preparación, alimentos como chichas, mazamoras, motes y especialmente mongos.



12. Deshojador. Punzón plano fabricado en macana, planta conocida como lata o corozo, y usado para sacar con facilidad la mazorca de maíz de su cascarón.



13. Garabato. Instrumento de madera indispensable para el campesino; en uno de sus extremos tiene un gancho que al rasgar las ancas de las bestias de montar hace que estas aceleren el paso. En el otro puede tener una pequeña horqueta para sostener cáñamos y sogas mientras se sujetan las cargas.



14. Madrina. Poste instalado en el centro de los corrales, también llamado bramadero, donde se atan las reses.



15. Piedra de amolar. Instalada en un soporte vertical de estacas a cierta altura, sirve para afilar cuchillos, machetes, rutas y hachas.



16. Escalera de balso. Vara o soporte de balso con escaños labrados que, adosada a las altas palmas amargas, permite treparlas para bajar sus hojas, que se utilizan para techar las casas.



17. Burro de lavar. Soporte o trípode para bateas de lavar, fabricado con tres guaduas o leños.



18. Aguamanil. Soporte diseñado en madera para sostener poncheras o porcelanas con agua para el lavado de las manos.



19. Burro de leña. Estacas verticales de madera colocadas a cierta distancia para acumular entre ellas cargas de leña.



20. Palas de mercado. Cucharas metálicas con mango empleadas para despachar granos y productos en mercados, depósitos y colmenas.



21. Mechón. Lámpara metálica que contiene petróleo para alumbrar.



22. Anafe. Hornillo metálico que desplazó al fabricado en barro, muy útil para asar y calentar las planchas de hierro en el planchado de la ropa.



23. Fogón de bindes. Construido con tres termiteros de comején, refractario y abundante en la zona de la villa de San Benito Abad. Dispuesto sobre las hornillas o a ras del suelo soporta las ollas y calderos donde se preparan los alimentos.

Índice de fotografías

1. Finca típica de las sabanas de Bolívar, Córdoba y Sucre, 20
2. Muchacho del bajo Sinú en el mercado de Lorica (Córdoba), 22
3. Mano de pilón tallada en madera de árbol de dividivi, 22
4. Mercado de Bazurto, en Cartagena de Indias, 22
5. Artesano del resguardo indígena de Cerro Vidal, en Tuchín, San Andrés de Sotavento (Córdoba), 25
6. Artesano vendiendo sus productos en las playas de Cartagena (Bolívar), 25
7. Taburete, mobiliario doméstico rural fabricado en madera de cedro y cuero de res, 25
8. Casabera de Ciénaga de Oro (Córdoba), 29
9. Rayador manual fabricado en lámina de aluminio, 29
10. Columna de tortas de casabe listas para empacar, 29
11. Casabitos dispuestos para ser llevados al mercado de Mompo (Bolívar), 31
12. Hoja de palma amarga para confeccionar el dorote, 31
13. Empaque de casabes en el puerto de Magangué (Bolívar), 33
14. Dorote de Ciénaga de Oro (Córdoba), 33
15. Pilón tallado en un tronco de árbol de campano, 34
16. Balay tejido en bejuco hendido, El Guaimaro, Sahagún (Córdoba), 34
17. Metate de piedra, Mompo (Bolívar), 36
18. Piedra para moler granos de la región del Sinú (Córdoba), 36
19. Hojas de cascarón de maíz usadas para empacar huevos, Magangué (Bolívar), 39
20. Atados de hojas de bijao en el mercado de Montería, 39
21. Hojas de cascarón de maíz y de plátano usadas para envolver los tradicionales bollos, 40
22. Huevos empacados en hojas de cascarón de maíz para ser transportados, 40
23. Bollos polocos en el mercado de Montería (Córdoba), 41
24. Bollos harinados en el mercado campesino de Sahagún (Córdoba), 45
25. Bollos limpios “cortados” con batata preparados en Martínez y El Venado, Cereté (Córdoba), 45
26. Bollos de plátano en el mercado de Sincelejo (Sucre), 46
27. Bollos de plátano de La Ranchería, Sahagún (Córdoba), 46
28. Angelitos o bollitos de anís con coco

- de San Antero (Córdoba), al lado de cocadas que se venden en las playas de Tolu y Coveñas (Sucre), 47
29. Cafongos de Sincelejo (Sucre), 50
 30. Bollos polocos o dulces en el mercado de La Albarrada, en Mompo (Bolívar), 50
 31. Pasteles de San Marcos (Sucre), 54
 32. Hayacas de Cartagena (Bolívar), 54
 33. Forma de almacenar la leña para los fogones de las cocinas en fincas, haciendas y pueblos, 54
 34. Finca en la región de Santa Catalina, Sahagún (Córdoba), 56
 35. Campesina de Chinú (Córdoba), 59
 36. Madrina de corral, 59
 37. Lazo de cáñamo o ico, 59
 38. Lazo de cuero o sogá, 59
 39. Bote en cemento para la sal del ganado, 60
 40. Bebedero en cemento para aves de corral, 60
 41. Caserío típico de zona rural de los departamentos de Bolívar, Córdoba y Sucre, 60
 42. Cubierta o vaina de cuero para rulas y peinillas, 63
 43. Jolón confeccionado en cuero, 64
 44. Angarillas, 64
 45. Esterillas, 67
 46. Sacos o costales de fique tejido, 67
 47. Aguaderas trenzadas en bejuco, San Pedro (Sucre), 68
 48. Collar confeccionado en cuero para caballos zorreros, 68
 49. Tambuco de madera para llevar el agua, San Pelayo (Córdoba), 70
 50. Garabato, 70
 51. Tinaja de San Sebastián (Córdoba) empotrada en horquetas, 70
 52. Tinajero rústico de casa campesina en Colombó, Sahagún (Córdoba), 73
 53. Sobrio tinajero de clara influencia estilística deco en San Jacinto (Bolívar), 73
 54. Clásico tinajero con filtro de piedra, tinaja de Menchiquejo y lebrillo, en Mompo (Bolívar), 75
 55. Puesto de venta de tinajas, múcuras y mollas de San Sebastián, a la orilla del río Sinú, en Montería (Córdoba), 75
 56. Tinajera para recoger aguas lluvias en un patio de Sampués (Sucre), 76
 57. Tinaja empotrada en horqueta, 76
 58. Tinajera, 79
 59. Ánfora de cerámica vidriada. Museo del Caribe (Barranquilla, Atlántico), 79
 60. Mochila tejida en fique, 81
 61. Bangaños para llevar agua, 81
 62. Calabazos fabricados con los frutos secos de la planta de calabazo, 83
 63. Calabazo fabricado con el fruto del árbol del totumo, 83
 64. Ceibas, campanos, bongas y caracolés se mantienen en pie cerca de los nacaderos de agua, 84
 65. Bosque de palma amarga en los alrededores de Ciénaga de Oro (Córdoba), 87
 66. Techo o zarzo en palmas de coroza, 87
 67. Mazos de frijón quedan como semillas, colgados de un techo en palma amarga, 87
 68. Puños de arroz colgados de los zarzos, 91
 69. En el alar de un techo de palma los garabatos sirven para colocar cáñamos y sogas, 91
 70. Calavera con cuernos de res que sirve como soporte para utensilios, 91
 71. Garabatos de madera suspendidos de los techos sostienen alimentos o instrumentos de trabajo, 91
 73. Variados soportes para piedras de amolar contruidos en los patios de las haciendas y fincas de la región, 92
 77. Escobas fabricadas en varitas o nervaduras de palmas, 95
 78. Horquetas para transportar leña, 95

79. Cajas de madera reciclada para el transporte de frutas y verduras en Uré (Córdoba), 96
80. Campesino llevando su carga de escobas al mercado, 96
81. Musengue fabricado con cola de res, 99
82. Musengue hecho del vástago de un racimo de corozo, usado para espantar insectos, 99
83. Variados estilos de pañoles o graneros, 101
86. Nidos o ponederos para las aves, localizados en la parte posterior de los pañoles, 102
87. Cantinas para transportar leche, 102
88. Baldes de aluminio para el ordeño, 102
89. Cereta de madera para prensar queso, 102
90. Tambuco de madera para preparar suero, 104
91. Bote de madera para la leche, 104
92. Tradicional caney construido con palma amarga para el secado de la hoja de tabaco en los municipios de El Carmen (Bolívar) y Ovejas (Sucre), 106
93. Centro tabacalero, Ovejas (Sucre), 109
94. Mazos de tabacos y calillas en el mercado de Mompox (Bolívar), 109
95. Zurrón, especial empaque para las hojas de tabaco para ser transportadas del caney a las tabacaleras de El Carmen (Bolívar), 109
96. Panela criolla con coco de Colomboy y El Treinta y Cinco, Sahagún (Córdoba), 111
97. Panelas en su pintoresco empaque de El Botón de Leyva, Mompox (Bolívar), 111
98. Panelas de San Jacinto (Bolívar), 112
99. La hoja de bijao complementa el sencillo y muy refinado empaque de la panela criolla, 112
100. Variedad de cucharas obtenidas de los totumos para la preparación de alimentos, 113
101. Totumo, 113
102. De la variedad de totumos gigantes se fabrican los recipientes y coladeras necesarias para el procesamiento de la caña de azúcar en panela, 114
103. De una variedad de pequeños totumos se elaboran las populares achiotereras en Galeras (Sucre), 114
104. Buche'e pavo en el mercado de Montería (Córdoba), 115
105. Caramelos o melcochas en Planeta Rica y Pueblo Nuevo (Córdoba), 118
106. Vendedor de dulces durante las fiestas de corralejas en Sincelajo (Sucre), 118
107. Alfajores de Magangué (Bolívar), 118
108. Espejuelos de Magangué (Bolívar), 121
109. Cocadas en polvo de Sahagún (Córdoba), 122
110. Diabolines de Corozal (Sucre), 122
111. Dulces de tamarindo de Cereté (Córdoba), 124
112. Pescozón de Chinú y Sahagún (Córdoba), 124
113. Cáscaras de huevos rellenas de almidón para el juego y la burla en carnavales, 124
114. Lámparas en aluminio para petróleo en el mercado de Montería (Córdoba), 126
115. Platón de zinc fabricado en Sincelajo (Sucre), 126
116. Tarros de aluminio para panochas en El Carmen (Bolívar), 126
117. Palangana o ponchera de aluminio para frutas en Cartagena (Bolívar), 128
118. Palangana de aluminio para el pescado en La Albarrada de Mompox (Bolívar), 128
119. Embudo y medidores de aluminio, Sincelajo (Sucre), 128
120. Batea en madera para madurar el plátano, 130
121. Calabazos, 130
122. Recipientes en forma de paila, platón, bote y bandeja tallados en ceiba colorá, tolúa y cedro por artesanos de Sincelajo y Galeras (Sucre), 130
124. Abanico tejido en Los Guayacanes, San Andrés de Sotavento (Córdoba), 133
125. Cesta tejida en cepa de plátano de Colosó (Sucre), 133

126. Estera confeccionada en fibras de lancetas en Tierra Alta (Córdoba), 134
127. Cesta tejida en bejuco de monte en el mercado de Bazurto (Cartagena), 134
- 128.-130. Canastos tejidos con cepa de plátano en Rabo Largo y Sabanal (Córdoba), 135
131. Fresco chinchorro tejido con hilo de algodón, Sampués (Sucre), 137
132. Hamaca tejida en hilaza de algodón, San Jacinto (Bolívar) y Morroa (Sucre), 137
133. Recolectores de agua en Mompox (Bolívar), 139

**Biblioteca Básica de Cocinas
Tradicionales de Colombia**

DIRECCIÓN ACADÉMICA
Germán Patiño Ossa

DIRECCIÓN EDITORIAL
José Antonio Carbonell Blanco

ASESORÍA EDITORIAL
Viviana Gamboa

ASESORÍA TEMÁTICA
Juliana Duque

ASESORÍA JURÍDICA
Guillermo Zea Fernández

ADMINISTRACIÓN
Fundación Tridha

FOTOGRAFÍA DE CUBIERTA
Joyce Rivas

DISEÑO DE LA COLECCIÓN
Asedigraf

IMPRESIÓN
Imprenta Nacional de Colombia

Segunda edición, octubre de 2012

© 2002, Ediciones Gamma

© 2012, Ministerio de Cultura

© 2012, Cristo Hoyos

© 2012, Weidler Guerra Curvelo (del prólogo)

Fotografías: Cristo Hoyos

Reservados todos los derechos. Prohibida su reproducción
total o parcial por cualquier medio, o tecnología, sin
autorización previa y expresa del editor o titular.

ISBN 978-958-753-060-5

(obra completa) ISBN 978-958-753-058-2

la colección biblioteca básica de cocinas

tradicionales de colombia

fue realizada por la dirección de patrimonio del ministerio de cultura de colombia
e impresa en bogotá el mes de octubre de 2012 en la imprenta nacional

Hoyos, Cristo

Tambucos, ceretas y cafongos. Recipientes, soportes y empaques del antiguo departamento de Bolívar.

Cristo Hoyos. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

188 pp.

ISBN: 978-958-753-060-5 - ISBN 978-958-753-058-2 (obra completa)

1. ANTROPOLOGÍA CULTURAL Y SOCIAL. 2. COCINA POPULAR.
3. COCINAS REGIONALES. 4. ALIMENTACIÓN. 5. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.
6. RECIPIENTES, SOPORTES Y EMPAQUES.

CDD 745.5