

**UN PATRIMONIO CULTURAL CAMPESINO QUE DESAPARECE:
VALORACIÓN Y DIVULGACIÓN DEL OFICIO Y USO DEL CEDAZO EN TOTA (BOYACÁ)**

Luz Marina Hurtado Torres

Directora

MONIKA THERRIEN JOHANNESSON

**UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TEGNOLOGICA DE COLOMBIA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACION
MAESTRIA EN PATRIMONIO CULTURAL
TUNJA
2017**

LUZ MARINA HURTADO TORRES

**Trabajo de Grado presentado como requisito para obtener el título de
Magister en Patrimonio Cultural**

Directora:

MONIKA THERRIEN JOHANNESSON



**UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TEGNOLOGICA DE COLOMBIA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACION
MAESTRIA EN PATRIMONIO CULTURAL
GRUPO DE INVESTIGACIONES REGIONALES IRES
TUNJA
2017**

Nota de aceptación

Firma del Presidente del Jurado

Jurado

Jurado

Firma Directora

Tunja, 28 de Julio de 2017

*Verdaderamente hay muchos pasados; al menos, tantos como presentes.
Qué patrimonio restauramos, no es una cuestión políticamente neutra.
Propongo que restauremos aquel que reúna una doble condición:
mejorar las condiciones de vida de las personas más frágiles en el tiempo presente,
levantar su dignidad y reforzar su calidad de vida; y por otra parte,
un patrimonio que permita mirar el pasado sin cultivar la complacencia y la satisfacción, invitando al
asombro, provocando inquietud y conmoción.
Ese, según creo, es un patrimonio no de poseedores y sedentarios,
sino de desposeídos y nómadas.
Ariño (2012)*

*“Nos llaman escolaburros a los pobres totanitos
por ser tan trabajadores y fabricar cedacitos”
Tradición oral Vereda Toquechá, municipio de Tota*

Dedicatoria

*La presente tesis la dedico a mi familia.
A la memoria de mi padre Hipólito Hurtado,
por sus enseñanzas de vida.
A mi madre Omaira Torres,
a mi hermana Ángela Hurtado,
por su apoyo incondicional y constante,
por su tiempo y sus esfuerzos,
durante el desarrollo de este estudio.*

A los campesinos de la Vereda Toquechá

Agradecimientos

Presento mis más sinceros agradecimientos a todas las personas que hicieron posible esta investigación, a los sabedores del oficio del cedazo de la Vereda de Toquechá municipio de Tota, especialmente a la familia Trujillo Rojas a Don Alfonso, a la señora Ángela, a sus hijos Leonel y Yamid. A la señora Elvira Vargas y su hija Hermelinda Camargo, a las señoras Olga González, Teresa Huérfano y Luisa Moreno de Chocontá, a los señores Mario Ochoa, Cesar Condiza, Jorge López y Alfredo Riaño, por enseñarme el valor de los saberes campesinos y de su territorio y permitir el desarrollo de este trabajo investigativo.

A Monika Therrien mi directora de tesis, por su valiosa orientación, por sus conocimientos, dedicación y paciencia, durante todo el desarrollo de esta investigación.

A la Maestría en Patrimonio Cultural, en especial a todos los profesores quienes me enseñaron la importancia que tiene los estudios de Patrimonio Cultural Inmaterial en nuestro país.

Al estudiante de diseño Fernando Vargas por su apoyo en el desarrollo del trabajo. Finalmente, agradezco a todas las personas que directa o indirectamente han hecho posible la realización de esta Tesis.

A todos ellos mi mayor reconocimiento y gratitud.

Tabla de Contenido

Introducción	12
Metodología	15
Capítulo 1. “Nuestro oficio”: Descripción y valoración del oficio y uso del cedazo desde sus sabedores	18
1.1. Antecedentes históricos del oficio	18
1.2. “Nuestra vereda, Toquechá”: El territorio del oficio del cedazo	20
1.2.1. “Los cedaceros íbamos al páramo por la madera”: obtención de la materia prima	24
1.3. “Hacemos los cedazos ‘Al partir’: Sistema socioeconómico del oficio	27
1.4. “Les voy a enseñar mi arte”: El telar y las telas de crin	28
1.4.1. “Nosotras siempre hemos tejido la tela así”: Técnica del tejido	31
1.5. Materiales e instrumentos para terminar el cedazo	38
1.5.1. “Así se hacen los cedazos”: Técnica de elaboración	38
1.6. “Nos enseñaron hacer cedazos”: Formas de transmisión del oficio	42
1.7. Los caminos para distribuir los cedazos	44
1.8. “Con lo de los cedazos compramos lo que se necesita”: Economía familiar del oficio	46
1.9. La producción de granos y el uso del cedazo	48
1.9.1. “Molíamos los granos en la piedra de moler	51
1.9.2. “Molino parado no gana maquila”: Una forma de pago para la molienda	52
1.10. “Usamos el cedazo para preparar nuestra alimentación”	58
1.10.1. Harinas	58
1.10.2. Sopas	60
1.10.3. “En los hornos de leña amasábamos el pan, las mogollas y las arepas”	63
1.10.4. Las guaraperías públicas: “colamos el guarapo en el cedazo”	66
1.11. Valoración del oficio y uso del cedazo	68
Capítulo 2. Diagnóstico de los riesgos y amenazas del oficio y uso del cedazo	70
2.1. Pérdida de la transmisión del oficio	70
2.2. “Fue duro aprender hacer cedazos”: Transformaciones en formas de enseñar el oficio	71
2.3. “No conseguimos los materiales”	72
2.4. Políticas estatales que inciden en la manifestación	73
2.5. “Están cambiando los cedazos que hacemos por otros”: Los cedazos industriales	74
2.6. Cambios en el uso del suelo: “Dejamos de cultivar ahora nos dedicamos a la ganadería”	74

2.7	“Se acabaron los viejos, ya no hay quien cultive la tierra”: éxodo de la población	76
2.8	“Nosotros producíamos las harinas ahora nos toca comprarlas”	78
2.9	Desaparición de los espacios materiales que le daban sentido al cedazo	78
2.10	“Estamos dejando de usar el cedazo”	79
2.11	Cambios en la alimentación de los jóvenes	80
2.2	Diagnóstico de la manifestación cultural	81
Capítulo 3. Salvaguardia de la manifestación: seguridad alimentaria, artesanía y producción		83
3.1	El valor de uso del cedazo y la seguridad alimentaria en la comunidad	84
3.1.1	“Usamos el cedazo para cocinar”	84
3.1.2	Verduras	85
3.1.3	Carnes	86
3.1.4	Pescado	89
3.2	“Enseñarle a los jóvenes a usar el cedazo como nos enseñaron a nosotras”	91
3.3	Fortalecimiento de huertas caseras y cría de animales menores de corral	92
3.4	Impulso a la agricultura de granos	94
3.5	Revitalización del valor social y económico del oficio	95
3.6	“Empezamos hacer cedazos con sus tapas para cocinar”	95
3.7	“Tejemos mochilas, monederos en telar con crin de caballo”	96
3.8	“Hacemos aretes, joyeros, llaveros”: Objetos personales	97
3.9	“Nosotros debemos enseñar el oficio y organizarnos”: minicadenas socioproductivas	99
3.10	Proceso para lograr el desarrollo de la minicadena socioproductiva del oficio	100
3.11	Impacto de propuestas de salvaguardia en mitigación de riesgos de la manifestación	103
Capítulo 4. Divulgación: Exposición Temporal y Recetario		104
4.1	Exposición Temporal: Nuestro Arte: el oficio y uso del cedazo - "Un patrimonio cultural quedesaparece	105
4.2	Diseño del Recetario de los alimentos preparados al vapor en el cedazo	123
	Conclusiones	126
	Referencias Bibliográficas	129
	Anexo 1. Ficha de entrevista Tipo Estructurada Abierta	136

Índice de Ilustraciones

Ilustración N° 1.	Vestigios de las paredes laterales del convento de los franciscanos en Tota	19
Ilustración N° 2.	Ubicación geográfica del municipio de Tota y la vereda de Toquechá	21
Ilustración N° 3.	Cartografía vereda de Toquechá elaborada por las familias de sabedores del oficio del cedazo	22
Ilustración N° 4.	Árboles, rola cortada de acacia, eucalipto blanco y astillas para los aros	25
Ilustración N° 5.	Marco del telar y telares en diferentes tamaños con sus instrumentos	29
Ilustración N° 6.	Urdidor	30
Ilustración N° 7.	Telar y los instrumentos	31
Ilustración N° 8.	Crin lavada	31
Ilustración N° 9.	Crin lavada para urdiembres	32
Ilustración N° 10.	Crin para tejer trama	32
Ilustración N° 11.	Atando las urdiembres al telar	32
Ilustración N° 12.	Urdiendo la crin para la urdiembre	33
Ilustración N° 13.	Amarrando las urdiembres al telar	33
Ilustración N° 14.	Encruzando	34
Ilustración N° 15.	Enlizando	34
Ilustración N° 16.	Tejiendo la tela en el telar	35
Ilustración N° 17.	Tela terminada en el telar	35
Ilustración N° 18.	Telas en diferentes colores	36
Ilustración N° 19.	Desbastando las astillas de madera	38
Ilustración N° 20.	Arqueando el aro	39
Ilustración N° 21.	Escoger la tela	39
Ilustración N° 22.	Medirla la tela	39
Ilustración N° 23.	Torcer la cabuya	39
Ilustración N° 24.	Hacer los orificios	40
Ilustración N° 25.	Amarrar el aro	40
Ilustración N° 26.	Medir la caja y la pretina	40
Ilustración N° 27.	Vainicarlo	40
Ilustración N° 28.	Medir la pretina a la caja	40
Ilustración N° 29.	Tachueliar	40
Ilustración N° 30.	Amarrar	41
Ilustración N° 31.	Terminación del amarrado	41
Ilustración N° 32.	Cedazo terminado	41
Ilustración N° 33.	Sabedora tejiendo en el telar la hija atando las urdiembres	43
Ilustración N° 34.	Camino de la Loma de Gallo -Gallo Abajo	45
Ilustración N° 35.	Sabedor cargando los cedazos en chivas de fique en la plaza de Tota	45
Ilustración N° 36.	Campesino de Tota con la cosecha de trigo	48
Ilustración N° 37.	Cultivo de maíz	49
Ilustración N° 38.	Cultivo de alverja	50
Ilustración N° 39.	Moliendo trigo en piedra	51
Ilustración N° 40.	Muros del molino	53
Ilustración N° 41.	Cárcava externa del molino	54
Ilustración N° 42.	Cárcava interna del molino	54
Ilustración N° 43.	Piedra molandera localizada en la casa de la cultura de Tota	55
Ilustración N° 44.	Muros del molino y piedra de moler	56
Ilustración N° 45.	Canaleta de piedra	57
Ilustración N° 46.	Piedra de moler	57
Ilustración N° 47.	Cerniendo la harina de los siete granos	58
Ilustración N° 48.	Harina cernida en el cedazo	59
Ilustración N° 49.	Harina flor colocada en ollas de barro	59

Ilustración N° 50.	Colando, la harina arroz que queda en el cedazo y la finallamada masa	60
Ilustración N° 51.	Colando el hunche en el cedazo que sale de la harina arroz	61
Ilustración N° 52.	Cuchuco de trigo	61
Ilustración N° 53.	Harina cernida de maíz blanco para la preparar la mazamorra	62
Ilustración N° 54.	Hunche del trigo que queda en el cedazo para preparar la sopade agrio	63
Ilustración N°55.	Horno de leña y cocina sitio Cuatro Esquinas	64
Ilustración. N° 56.	Horno de leña localizado en la casa de un sabedor	64
Ilustración N° 57.	Parte interna del horno de leña	65
Ilustración N° 58.	Cerniendo la harina de maíz y preparando las arepas	65
Ilustración N° 59.	Cerniendo la harina para hacer arepas de trigo y preparándolas	66
Ilustración N° 60.	Colando el guarapo con el cedazo y sirviéndola en tazas	67
Ilustración N° 61.	Guarapería pública localizada en el sitio Cuatro Esquinas	68
Ilustración N° 62.	Lámina de triplex introducida por Artesanías de Colombia	73
Ilustración N° 63.	Cocinando la verduras al vapor en el cedazo	85
Ilustración N° 64.	Verduras preparadas al vapor en el cedazo	85
Ilustración N° 65.	Pollo preparado al vapor en el cedazo	86
Ilustración N° 66.	Cordero preparado al vapor en el cedazo, con papa, espinaca y calabaza	86
Ilustración N° 67.	Carne de conejo preparada al vapor en el cedazo, con papa, habayespinaca	87
Ilustración N° 68.	Carne de conejo servida con papa de año y habas	87
Ilustración N° 69.	Costillas de cerdo preparadas al vapor en el cedazo, con papa y nabos	88
Ilustración N° 70.	Preparando pescado al vapor en el cedazo	89
Ilustración N° 71.	Trucha preparada al vapor en el cedazo	89
Ilustración N° 72.	Cocinando al vapor la trucha y las verduras	90
Ilustración N° 73.	Pescado y verduras preparadas al vapor	90
Ilustración N° 74.	Huerta familiar, sabedora sacando nabos	93
Ilustración N° 75.	Huerta familiar con cultivos de calabaza, cilantro, cebolla	93
Ilustración N° 76.	Animales de corral, corderos, gallinas, conejos	94
Ilustración N° 77.	Cedazo con tapa usado en la preparación de alimentos preparados al vapor	95
Ilustración N° 78.	Mochilas elaboradas por sabedoras con técnica de tejido en telar	96
Ilustración N° 79.	Monederos tejidos en crin de caballo	97
Ilustración N° 80.	Aretes, joyeros con la tapa, llavero	97
Ilustración N° 81.	“Cedazo mejorado para uso decorativo y utilitario en tres tamaños”	98
Ilustración N° 82.	“Telas de uso decorativo	98
Ilustración N° 83.	“Cedazo mejorado para uso decorativo	98
Ilustración N° 84.	“Telas de uso decorativo” y utilitario en tres tamaños”	98
Ilustración N° 85.	Sitio turístico Playa Blanca Tota	102
Ilustración N° 86.	Casco urbano municipio de Tota	102

Índice de Gráficos

Gráfica N° 1. Descenso drástico en la producción de trigo en el municipio de Tota	75
Gráfica N° 2. Mapa general de los eslabones de una minicadena productiva	100
Gráfica N° 3. Diseño del montaje de la Exposición Temporal	122

Introducción

Una de las premisas principales de la política nacional de Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) establece que “las manifestaciones que se encuentren en riesgo, amenazadas o en peligro de desaparición, tendrán prioridad para ser incluidas en la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial” (Compendio de Políticas Culturales, 2010: 262, 263).

Esta investigación se centra en el oficio y uso del cedazo, manifestación cultural que, según las fuentes documentales, se realiza desde la época colonial en la vereda de Toquechá, municipio de Tota Departamento de Boyacá. En la actualidad la manifestación se constituye para la comunidad en un referente significativo cultural, por lo que goza de un valor especial como legado patrimonial vivo. Aun cuando tiene una larga trayectoria, el contexto social, económico, y religioso que le dio vida ha cambiado, y ha conllevado que éste Patrimonio cultural inmaterial esté por desaparecer.

El oficio se inició con el saber que tenían las mujeres indígenas del tejido en telar, en el cual aprendieron a tejer las crines de caballo y del ganado traídos por los españoles, adoptando así estos telares prehispánicos para la elaboración de telas hechas con estas fibras (Yepes, 1957: 2).

Durante el régimen colonial, y hasta hace muy poco, el cedazo era usado para cernir las harinas de trigo y cebada introducidas en este territorio por los curas doctrineros franciscanos, las cuales se fueron constituyendo en la base de la economía eclesiástica y de la alimentación de la población evangelizada. De uno a otro régimen político, del colonial al republicano, los sabedores han transmitido la manifestación cultural.

En la vereda de Toquechá el oficio y uso del cedazo ha construido relaciones y prácticas que le dan sentido a la manifestación cultural, las cuales se materializan en los sitios del páramo de donde obtienen parte de la materia prima, los lugares donde lo elaboran, los sitios donde cultivan el maíz, el trigo, los espacios donde lo usan para preparar la alimentación con estas harinas, y los caminos por donde llevan a distribuirlo, “El territorio es el punto de encuentro del hombre con su patrimonio” (Cuetos, 2011:17).

En este sentido, el territorio es para los sabedores, como lo señala García, “el sustrato espacial necesario de toda relación humana y su problemática está en que el hombre nunca accede a este, sino a través de una elaboración significativa que en ningún caso está determinada por las condiciones físicas del territorio, sino que entre el medio natural y la actividad humana hay una serie de objetivos y valores específicos, un cuerpo de conocimientos y creencias, un patrón cultural” (García, 1976: 13).

La elaboración del cedazo se hace bajo una forma de relaciones socioeconómicas llamada entre los sabedores “*Al partir*”, en el que las sabedoras tejen la tela en crin de caballo y de ganado en telares verticales, y los sabedores hacen los aros en madera, luego lo “vainican”, es decir, cosen la tela a los dos aros para su terminación, y en la cual las utilidades obtenidas por la distribución de los cedazos son repartidas en partes iguales, la mitad para las mujeres que elaboraron las telas y la otra mitad para los hombres que elaboraron los aros.

El uso del cedazo ha sido transmitido por las mujeres en sus cocinas para cernir las diferentes clases y calidades de harinas de los granos cultivados en este territorio, maíz, cebada, trigo, alverja, haba, en la preparación de amasijos, sopas y para colar el guarapo de miel, lo cual ha sido la base de su alimentación tradicional. “Las cocinas configuran el modo de la alimentación de un grupo determinado, trasciende de lo biológico y forma parte de lo cultural, permite conocer los modos de obtención y distribución de los alimentos, así cómo se preparan, lo que aporta un conocimiento sobre el funcionamiento de una sociedad.”¹

En efecto, en esta comunidad campesina se ha transmitido un sistema de relaciones socioeconómicas para la elaboración del cedazo, unos saberes para su realización y unas maneras de preparar la alimentación mediante su uso, las cuales han sido aprendidas y compartidas mediante el ejemplo y la oralidad a través del tiempo en su territorio.

Basado en lo anterior, la pertinencia de esta investigación radica en varios motivos. Describir el oficio del cedazo, cómo lo realizan y cómo lo usan hoy día en sus cocinas. Mostrar los elementos materiales con los que ha estado asociado. Evidenciar la valoración que le otorgan los sabedores desde sus voces a la manifestación cultural.

Así, en esta investigación no sólo se tiene en cuenta el valor otorgado a la materialidad del cedazo, sino la valoración que le da la comunidad a las maneras de transmisión del oficio, a las relaciones socioeconómicas para producirlo, a las técnicas usadas para elaborarlo, al disciplinamiento, la dificultad y la dureza que exige su elaboración, a las formas como lo usan las mujeres en las cocinas, a las relaciones sociales que establece en el territorio y a las maneras de reconocerlo a través de la tradición oral particularmente en las coplas. “El valor, es una propiedad terciaria, caracterizada por su insustancialidad y su dependencia a tres factores: el bien y sus cualidades, el agente que valora y el propio proceso de valoración, el cual requiere de un juicio de valor” (Medina, 2012:31). Y acorde con las mismas políticas culturales nacionales (Política de salvaguardia del PCI, 2011).

De otra parte, se busca en esta investigación identificar y analizar los factores de riesgos y amenazas que inciden en que la manifestación cultural entre en un acelerado proceso de desaparición.

¹Vázquez, Gálves Madelaine. Visión antropológica de la cocina cubana. En: <http://www.cubasolar.cu/biblioteca/Energia/Energia58/HTML/Articulo15.html>

Los riesgos y amenazas que afectan la manifestación cultural se encuentran en directa relación con la vulnerabilidad que aqueja a la comunidad. “De acuerdo al principio de particularidad y diversidad sociocultural se puede sostener que en cada sociedad, grupo étnico, comunidad, familia e individuo, se observan distintos grados de vulnerabilidad frente a la acción de los factores de riesgo a favor de la desaparición o modificación sustancial de los cultores [sabedores] o de las manifestaciones propias de su cultura inmaterial. A partir de esto, los factores de riesgo del PCI podrán afectar o tener efectos diferenciados en función a las características culturales, sociales, políticas, económicas y biológicas de cada comunidad” (Führer y Carrasco, 2013:16).

En este caso la vulnerabilidad de la comunidad se expresa en la fragilidad del tejido social de la comunidad ocasionado por el envejecimiento y deceso de los sabedores, el éxodo de la población joven y las débiles condiciones socioeconómicas.

Situación que ocasiona riesgos y amenazas para la manifestación en cuanto a su no transmisión, la ausencia de jóvenes que continúen con la manifestación, la pérdida de su técnica de elaboración, la desestimación económica del oficio, el no reconocimiento de estos saberes dentro de las lógicas de la educación formal. Y uno en particular el exigente disciplinamiento del cuerpo en la transmisión y aprendizaje del oficio, tema que no ha sido analizado en el campo de los riesgos del PCI.

En cuanto a los riesgos asociados a su elaboración está la dificultad para conseguir las materias primas. Por otra parte, los factores que conducen al desuso del cedazo están: el abandono de los cultivos de trigo, cebada, maíz, haba, los cuales han sido la base de la alimentación de esta comunidad campesina, los cambios en el uso del suelo, con lo que, además, se ve afectada su seguridad alimentaria. Así mismo, la industrialización de los alimentos, la elevada importación de las harinas que son compradas ya listas en el mercado, los cambios en la alimentación de los jóvenes, a lo cual también se suma la aparición y entrada de coladores industriales que desplazan el uso del cedazo.

Ante este escenario de riesgo, se propuso identificar entre la misma comunidad de sabedores nuevas alternativas que revitalicen el oficio y uso del cedazo con el fin de salvaguardar la manifestación.

Otro de los propósitos de la investigación fue elaborar mecanismos para la divulgación de este patrimonio cultural inmaterial, para lo cual se planteó una Exposición temporal en la plaza central del municipio, se construyó el guion curatorial de manera participativa. En la exposición se muestra la valoración patrimonial atribuida por los sabedores a la manifestación desde sus voces, el análisis de los riesgos y amenazas que presenta en la actualidad, los diseños y usos alternativos que proponen los sabedores para el cedazo. Otro de los mecanismos de divulgación fue la elaboración de un Recetario con los distintos platos preparados por las sabedoras en el cedazo, que muestra la revitalización de su uso para que sea distribuido entre los pobladores de la vereda y del municipio.

Metodología

Con el fin de conocer el oficio de la elaboración del cedazo y profundizar en los factores de su desaparición, se abordaron diferentes frentes de estudio, recorridos por la vereda, visita a los espacios de elaboración y de uso del cedazo, revisión de bibliografía, y otras fuentes de información.

En este sentido, se aplicaron varios métodos de recolección de información, análisis de fuentes de archivo y bibliográficas, la observación etnográfica², la aplicación de entrevistas estructuradas abiertas³ y la construcción de una cartografía social⁴.

El trabajo de campo se desarrolló en la vereda de Toquechá, en cada una de las casas de los sabedores del oficio donde se observó el proceso de elaboración del cedazo y su uso. Se hicieron posteriormente recorridos por toda la vereda observando y analizando el territorio y se visitó la tienda del pueblo donde comercian los cedazos. Se revisó el contexto geográfico del municipio en la cartografía oficial y se contrastó con la cartografía social elaborada por los sabedores, para entender cómo interpretan su territorio y cómo lo relacionan con la manifestación.

Para conocer sobre el oficio, se realizó la observación y las entrevistas a una muestra representativa de sabedores (dieciocho familias cuyos miembros están en un rango de edad entre los 55 y 75 años). Así como también, se entablaron conversaciones con los agricultores que cultivan los granos, un profesor y una estudiante del casco urbano del municipio. Con los sabedores se obtuvo información por igual de las parejas (hombre-mujer y de los hijos), para establecer la importancia que tiene para ellos la vereda en torno a la manifestación cultural, el papel tanto del hombre como de la mujer en la obtención de los materiales para su elaboración, los lugares donde lo realizan, las relaciones socioeconómicas del oficio, la técnica de elaboración, las formas de transmitirlo y los lugares donde usan el cedazo para la preparación de su alimentación.

²*El Método Etnográfico* entendido como “la observación, descripción, registro, sistemático y análisis de un campo de la realidad social específico, de una escena cultural, de patrones de interacción social. El objetivo es captar el punto de vista de un grupo social describiendo las acciones y los hechos que se realizan en dicho contexto propiciando la reflexión de las personas sobre las creencias, prácticas, y sentimientos e identificando el sentido actual que tienen las mismas, con el objeto de comprender el mundo de significaciones que las personas le atribuyen a sus propias experiencias y conforman el universo simbólico”(Galeano, 2014: 28).

³*Entrevista Estructurada abierta*, Valles (citando a Patton, 1990:180) señala: “la entrevista estandarizada abierta se caracteriza por el empleo de un listado de preguntas ordenadas y redactadas por igual para todos los entrevistados pero de respuesta libre o abierta.”

⁴*Cartografía Social*, Habegger y Mancila (2006: 3,6) la definen como: “los procedimientos en obtención de datos sobre el trazado del territorio, metodología que permite a las comunidades conocer y construir un conocimiento integral de su territorio utilizando instrumentos vivenciales. Este tipo de mapas se elaboran por la comunidad en un proceso participativo poniendo en común el saber colectivo.”

Con el fin de reconocer la valoración que le dan los sabedores a la manifestación cultural, los riesgos y amenazas que presenta, así como las propuestas para la salvaguardia; se elaboró una ficha de entrevista tipo estructurada abierta (ver anexo1).

Esta información también se soportó en otras fuentes como archivos documentales, informes oficiales y planes de desarrollo municipal de Tota, entre los años 2004 y 2016, los que complementan la información del oficio respecto al proceso histórico de elaboración y uso, la demografía de la vereda y las estadísticas sobre los cultivos de granos. De igual manera, se realizó una revisión de la literatura sobre la tradición oral de este municipio para evidenciar el papel que juega el cedazo en estas expresiones propias.

El análisis de la información se desarrollaron varios niveles, de acuerdo al método de codificación usado en la etnografía y otras metodologías cualitativas. En el primer nivel se hizo la transcripción de las entrevistas. En el segundo nivel se realizó la codificación⁵ de las transcripciones, teniendo en cuenta la edad, el sexo y la ocupación de los entrevistados. De esta codificación emergieron las categorías de análisis⁶, desde las voces de la comunidad. De manera complementaria también se codificaron y categorizaron los registros fotográficos y las coplas.

En el tercero y último nivel se interrelacionaron y se analizaron estas categorías de análisis, dándoles la explicación desde la perspectiva de los sabedores, y se hizo un cruce de la información entre éstas categorías, las fuentes primarias y las fuentes secundarias, para hacer una comprensión y análisis general de la manifestación.

Ahora bien, para el desarrollo de los propósitos de esta investigación, el texto se presenta en cuatro capítulos. En el primer capítulo se describe el oficio del cedazo en la vereda de Toquechá. Se observa el contexto histórico en el que se inscribe el cedazo, para evidenciar su permanencia en el tiempo, se presenta la descripción detallada de la elaboración del cedazo, como registro de un oficio que está por desaparecer.

Con base en esta descripción se realizó el análisis de la información proporcionada por los campesinos sabedores del oficio, desde cuyas voces se identifican los valores que atribuyen a su oficio, se muestra la importancia que tiene el territorio para este saber y el tejido social que se establece en torno a la manifestación.

⁵Codificación “proceso mediante el cual se agrupa la información obtenida en categorías que concentran las ideas, conceptos o temas similares, descubiertos por el investigador. Los códigos son etiquetas que permiten asignar unidades de significado a la información descriptiva o inferencial compilada durante una investigación” (Fernández, 2006: 4).

⁶Las *Categorías de análisis* son “conceptos que ayudan a dar sentido a lo que tiene lugar según las escenas documentadas por los datos”(Hammersley y Atkinson, 1994: 116).

En el segundo capítulo, se analizan los factores de riesgo y las amenazas al oficio y uso del cedazo que están ocasionando su desaparición, lo cual se observa desde cómo entienden sus sabedores los problemas que afectan su continuidad.

En el tercer capítulo se presentan los mecanismos de salvaguardia alternativos propuestos por los mismos sabedores para contribuir a mantener y salvaguardar el oficio y uso del cedazo asociado a la seguridad alimentaria.

En el cuarto capítulo se presentan los mecanismos de divulgación de la manifestación, el diseño del guión curatorial participativo de la Exposición Temporal, como una estrategia para despertar la conciencia sobre la valoración patrimonial y el riesgo de su desaparición. Y un Recetario con los distintos platos preparados por las sabedoras en el cedazo como herramienta para dar a conocer la revitalización de su uso en esta cocina campesina.

Capítulo 1. “Nuestro oficio”: Descripción y valoración del oficio y uso del cedazo desde sus sabedores

Las fuentes documentales indican que el oficio de elaborar cedazos en la vereda de Toquechá se inició bajo el régimen colonial, en este contexto se presenta en este capítulo los antecedentes históricos en el que se inscribió la manifestación, la valoración que los campesinos sabedores le dan al territorio el cual hace posible el oficio. Se observa la importancia que los sabedores le dan a los lazos sociales y las relaciones económicas que se establecen alrededor del oficio, a la técnica de elaboración del cedazo y a las maneras de transmitirlo. Por último, se evidencia en este capítulo el valor que le los sabedores le otorgan al uso del cedazo en la preparación de la alimentación.

1.1. Antecedentes históricos del oficio

Curas doctrineros y cultivos de granos bajo el régimen colonial

Con la llegada de los españoles en 1537 al altiplano cundiboyacense, donde se hallaba asentado un número importante de conjuntos de poblaciones conocidos como los muiscas, se dio inicio a un proceso de mestizaje cultural, a la transformación territorial y a nuevas formas de organización socioeconómica expresadas en las actividades agrícolas y en la elaboración de artefactos para la producción de alimentos, en medio de un proceso paralelo de evangelización por parte de comunidades religiosas.

El proceso de adoctrinamiento fue llevado a cabo por los curas doctrineros franciscanos que se establecieron en la zona hacia 1576. Entre ellos se encontraba el cronista de indias fray Pedro Simón, quien llegó a evangelizar a la población indígena de Tota en 1606: “El padre Simón, también fue catedrático de Teología y Artes en el convento que los padres franciscanos tuvieron en esta población”(Correa, 1988: 376).

El convento que establecieron los curas doctrineros se hallaba localizado sobre el camino que conducía al entonces pueblo de indios de Tota, en el sitio llamado Cuatro Esquinas, en la “Finca La Quinta.” De acuerdo con uno de los sabedores, “Era la casa más antigua de Tota, y la única hecha en teja de barro, las puertas eran como las de una iglesia, tenía casi una cuadra de larga y allí celebraban misa.”



Ilustración 1. De acuerdo con los sabedores, estas ruinas de muros de adobe corresponden a los vestigios de las paredes laterales del convento de los franciscanos establecidos en Tota. Vereda Toquechá (tomada en 2016).

Además del papel evangelizador que cumplieron los franciscanos, realizaron actividades socio-económicas que transformaron la agricultura y la alimentación consumida por los indígenas, basada principalmente en el maíz. Se introdujo el cultivo de granos destinados para la producción de harinas, siguiendo el proceso de producción español, el cual estuvo a cargo de los aborígenes y la cría de ganado, actividades que se constituyeron en fuente principal de la economía colonial, y que beneficiaba principalmente a la comunidad religiosa

Muchos otros “lenguaraces” sacerdotes fueron curas doctrineros de los pueblos circunvecinos de Tota, pero aparte de su acción apostólica, resultaba importante, desde el punto de vista ecológico, el interés de aquellos padres por incrementar la cría ganadera, así como el cultivo del agro, en beneficio de sí propios y de sus iglesias, a través de “capellanías” y hermandades religiosas que organizaban entre los labriegos para que ellos tuvieran a su cuidado el éxito de la operación. -Sobre lo cual también señala Fray Gregorio Arcilla- por aquel tiempo las cofradías de nuestro Amo y de las ánimas poseían “majadas” de “ovejas” y hatos de reses que ascendían a varios cientos de ejemplares con “despensas” de trigo y otros cereales, cuya sembradura se hacía en buen número de fanegadas - (Camargo, 1994: 43-44).

Es así, que, durante el régimen colonial, las actividades agrícolas de los cultivos de granos y la cría de ganado, se constituyeron en el eje central de la economía religiosa, la cual era llevada a cabo por los indígenas evangelizados.

Introducción de las crines de caballo en los telares indígenas

Con la entrada de caballos y de ganado a este territorio se introdujo el uso de las crines para ser tejidas en los telares de los aborígenes, “los cedazos de Tota se remontan talvez hacia el periodo indio cuando las mujeres aprendieron a colocar en sus pequeños telares las crines de los caballos españoles”(Yepes, 1957: 2).

Un conocimiento extendido en el periodo prehispánico era el de “tejer en telares las mantas de algodón usadas en la indumentaria de estas comunidades andinas y objeto también de intercambio y de tributo entre los indígenas” (Cardale, 1993: 13, 25; Cortés, 1991: 5,10). De acuerdo con Reyes (2014: 26) “Los cedazos se hacían con fibras de monte, un padre de la comunidad franciscana introdujo la crin de caballo en lugar de la fibra vegetal.”

El oficio del cedazo continuó en el periodo republicano, durante esta época la distribución de cedazos era muy importante, a tal punto que era objeto de intercambio comercial con otras provincias. Así lo referenciaba Ancízar hacia 1850, señalaba: “El Cantón de Sogamoso [al cual pertenece Tota] recibe de Vélez, miel, bocadillos, masato, añil, mulas y caballos. Da en cambio: ropas del país, sal, cedazos, harina de trigo y ganado vacuno” en Domínguez (2003: 302).

Cien años después, hacia 1950, se continuó con el oficio, “en Tota se fabrican cedazos de cerda muy solicitados en todas las regiones de Boyacá. Se puede decir que este es un aspecto fundamental de la economía familiar de la población, como quiera que muchísimas personas derivan directamente la subsistencia de éste” (Presencia de Boyacá, 1954: 189). Dado que era alta la producción de granos en la región, y aún no entraba el colador industrial, a mediados del siglo XX el oficio era practicado por un gran número de familias de la Vereda de Toquechá, en comparación con las que actualmente elaboran cedazos.

Esta mirada a los antecedentes de la manifestación cultural muestra que el oficio deriva de los saberes del manejo del telar de la época prehispánica y de las crines del ganado introducidas bajo el régimen colonial; y desde entonces hasta hace unas décadas su uso está relacionado principalmente con la preparación de harinas.

1.2 “Nuestra vereda, Toquechá”: El territorio del oficio del cedazo

Los sabedores del oficio y uso del cedazo habitan las tierras altas de los Andes, la vereda tiene una extensión de 16 kms² y está a una altura de 2870 m.s.n.m. Sus sabedores se caracterizan por su hospitalidad, los rostros marcados por el trabajo que les exige la vida rural y el oficio que es para ellos “duro” y a la vez dignificante. Para llevar a cabo este oficio, los hombres realizan largas caminatas al páramo en busca de la madera y la paja, y las mujeres pacientemente le dedican largas horas en sus telares tejiendo las telas, mientras cuidan las ovejas o atienden las cocinas de sus casas.

En la actualidad, de un total de 949⁷ habitantes de la vereda, son 18 familias de sabedores, aproximadamente, los que ejercen este oficio. Las edades de estos sabedores oscilan entre los 55 y 85 años, guardan entre ellos relaciones de parentesco, padres, hermanos, primos, cuñados, tíos, mediante estos vínculos familiares y sociales que mantienen se ha transmitido el oficio.

Sus casas ubicadas en valles y laderas de la vereda, cercanas unas de otras son reconocidas entre ellos. Allí su vida ha estado dedicada a cultivar trigo, maíz, cebada, alverja y haba, las cuales son cernidas en cedazos para preparar lo que ha sido la base de su alimentación. Así mismo, durante las faenas agrícolas y en los espacios sociales toman guarapo, el cual es colado en este mismo artefacto. Estos alimentos son un aspecto central en su comunidad ya que ha tejido fuertes vínculos de reciprocidad.

⁷ Esquema de Ordenamiento Territorial en: Plan de Desarrollo Municipal de Tota 2004- 2007.

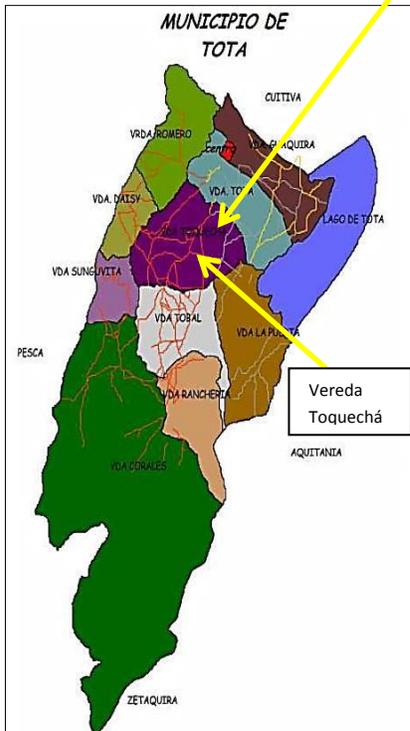
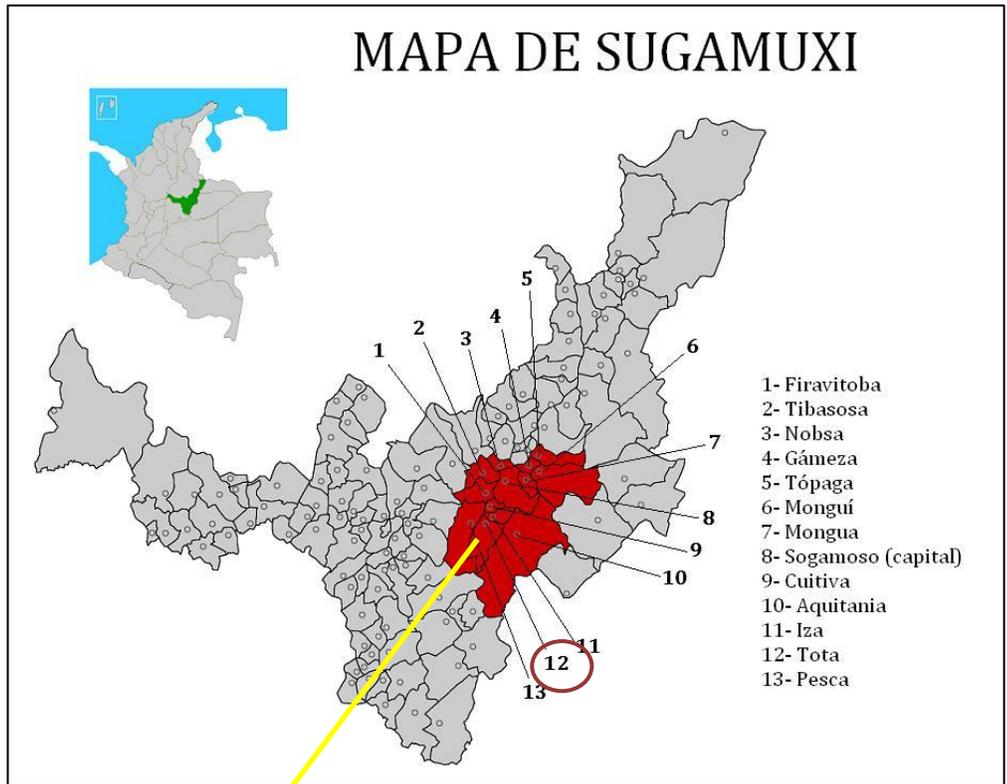


Ilustración 2. Ubicación de Boyacá en el territorio colombiano, con los municipios de la Provincia de Sugamuxi, entre ellos el de Tota – 12 Recuadro del municipio de Tota y la localización de la vereda de Toquechá (Fuentes: <http://pactoecologicosugamuxi.blogspot.com.co/p/mapa-de-sugamuxi.html> y http://www.tota-boyaca.gov.co/mapas_municipio.shtml)

A diferencia de la cartografía oficial, en la elaboración del mapa de su territorio realizado por los sabedores al que denominan “Nuestra vereda”, se pone de relieve los lugares de sus vivencias diarias y aquellos sitios que giran en torno a la manifestación cultural.

Uno de esos lugares de relevancia, es el páramo, lugar a donde realizan largos viajes en búsqueda de materias primas, como son la madera y la paja, que les permiten realizar este oficio; además de los alrededores de la vereda, donde también consiguen maderas de acacia blanca y eucalipto para su elaboración. También se constituye como sitios importantes sus casas lugares que les posibilita la elaboración del cedazo. Otros espacios son los caminos que recorren para llevar los cedazos a vender y de regreso traer las libras de crin de caballo para tejer las telas. Los lugares para cultivar el trigo, el maíz, la cebada, que han sido importantes para ellos por ser la base de su alimentación y por lo cual usan el cedazo. Los molinos donde llevaban a moler estos granos, los cuales están ubicados a la orilla del río Tota, que pasa por la margen izquierda de la vereda, las guaraperías públicas y los hornos de leña donde se preparaban los amasijos pan y arepas con las harinas cernidas en el cedazo.

Es en este trasegar por el territorio y en la importancia que tiene cada uno de estos lugares a los cuales nombran, conocen, respetan, señalan, lo interiorizan, donde se observa el valor que tiene para ellos, cobrando todos estos planos un valor territorial en conjunto, valor que no es definido por su limitación geográfica, sino por las relaciones que establecen allí sus sabedores en torno a la manifestación. Esta cartografía construida desde los sabedores va más allá de la cartografía oficial, es una comprensión del espacio de manera diferente. “El territorio humano es significativo desde la interacción entre varios individuos, debido a que el territorio, no es un espacio de terreno delimitado, en el plano que sea, materialmente, sino que los límites están impuestos por relaciones”(García, 1976:43).

Ahora bien, desde otra mirada, como lo es la de la tradición oral, se evidencia la importancia que tiene el territorio en el saber del oficio, como lo expresan en sus coplas:

Siguiendo por esta calle
se llega hasta Toquechá
donde se hacen los cedazos
que sólo saben allá⁸

La valoración otorgada al territorio, es decir, a su vereda, está asociada al saber de la manifestación cultural, en estos dos vínculos entre territorio y saber, es lo que la Carta de Quebec (ICOMOS, 2008:2) señala como el “espíritu del lugar”, el cual está constituido de elementos materiales (sitios, paisajes, edificios, objetos) e inmateriales (memorias, relatos, ritos, festivales, conocimientos)”. Es así, que, la valoración del territorio al que ellos conciben como “Nuestra Vereda” está dada por la materialidad concretada en sus espacios físicos y la inmaterialidad, expresada en la red de relaciones que se tejen allí para su elaboración y uso, las cuales se funden para otorgarle sentido y significado a su vereda.

⁸Montaña S. L. (1970: 285)

1.2.1 “Los cedaceros íbamos al páramo por la madera”: obtención de la materia prima

En la vereda no existían las maderas para elaborar los aros de los cedazos, ni tampoco se compraba la poca que había allí, por lo que todos los sabedores iban al páramo, a la montaña, por la madera y la paja, el viaje duraba tres días ida y regreso.

El primer día salían de la vereda de Toquechá a las dos de la mañana a pie, en caballos o en asnos, con dirección a sitios específicos del páramo, denominados Hoya de Jaime, Argelia, Laguna Verde, Peña Negra, Cuchilla de la Magdalena, Rodríguez, los cuales están localizados en las veredas de Ranchería y Corales, ubicadas al sur de Toquechá.

Durante su estancia en el páramo, mientras conseguían la madera, se alimentaban con la comida preparada por las esposas, harina de los siete granos conformada por maíz, trigo, cebada, haba, alverja o a veces de un solo grano, la cual mojaban con panela raspada o con miel, también, llevaban maíz, trigo o habas tostadas, en otras ocasiones pan de maíz, arepas de trigo y panela para hacer aguadepanela. Dormían en la montaña, para ello cortaban unos palos y con las hojas del árbol de cerbatana, que eran muy anchas, hacían las ramadas, llevaban unos cueros de oveja y los tendían debajo y sobre esos se acostaban y se tapaban con las ruanas.

“El palo montañero”

Al día siguiente buscaban los palos, toda madera no servía, tenían que buscarlo y experimentarlo. Para esto sacaban un pedazo si era bejucoso, si rajaba bien liso, ese era el que se usaba pero si no astillaba o era vidrioso no servía. La parte del árbol de donde sacaban el palo tenía que estar bien derecha para hacer los aros. El palo montañero del que se hacían los aros de los cedazos era de guamo, gaque, cedrillo y ají.

El palo era cortado con el hacha, después lo rolaban a una medida de un metro o un metro veinte centímetros, luego lo rajaban con el hacha a cuarterones y después de que ya estaba en cuarterones lo seguían rajando con la peinilla y le daban a esta con un mazo, para que bajara la peinilla hasta el piso y así desbastarlo y sacar las astillas ya delgadas.

Para sacar estas astillas, que eran unas cien o ciento cincuenta, a una parte plana se los terciaban a la espalda, donde los podían cargar en asnos o en caballos o los traían en maletas cuando se venían a pie de regreso el tercer día.

El acceso y la salida de estos sitios era difícil había mucho barro, pantanos y llovía mucho, por lo que se acogían a las fuerzas espirituales que los protegieran y acompañaran. Esta travesía la realizaban cada ocho o quince días dependiendo del material que necesitaran.

El páramo, la montaña, es muy importante para ellos en este oficio, porque les provee los materiales que necesitan para su elaboración. Valorán los materiales que allí consiguen, el “palo montañero” como ellos lo llaman, por ser la mejor madera que se deja trabajar, “el palo montañero es un lujo de madera, con la de guamo los aros quedan blancos, con el de ají, el de

gaque, y el de cedrillo quedan como rosados”. Le dan un valor al saber del trabajo que allí realizan, como es conocer la madera que sirve y saberla alistar.

El viaje a la montaña en búsqueda de los materiales es considerado por los sabedores como un trabajo difícil, duro, que implica dificultades para dominar la naturaleza, pero es también un trabajo que sus padres le han enseñado y es para ellos gratificante porque se consiguen allí las maderas necesarias para realizar su oficio.

Le otorgan un valor simbólico a estas montañas porque representan los lugares que les provee los materiales. Pero también el páramo es para ellos de cuidado, de respeto, donde se deben cumplir ciertas leyes, hay lugares donde no se puede gritar, ni pisar, hay sitios donde se tiene que pedir permiso para pasar: “compadre hágame el favor y me da permiso de pasar que voy a tal cosa”, se lo dicen al encanto del agua y a la montaña para que no los moleste y nos los afecte con fuertes aguaceros.

“Hacemos los aros con acacia blanca y eucalipto blanco”

Algunos sabedores han dejado de hacer esta travesía a la montaña y van es a los alrededores de la vereda donde consiguen los árboles de acacia blanca y de eucalipto blanco, de los cuales son seleccionadas las maderas que sirven para su elaboración. Es muy importante para ellos estos árboles ya que les dan gran cantidad de madera, muy buena para trabajarla y es valorada por su color blanco, como lo expresan “la acacia blanca es buena madera una rola, da 120 estillas, unos palonones y eso por el color blanco que da se ven los aros de los cedazos como si los pintáramos pero es natural.”



Ilustración 4. De izquierda a derecha, árboles de acacia blanca, rola cortada de acacia, rolas de eucalipto blanco y astillas para los aros (tomada en 2016).

Estos lugares, tanto el páramo como los alrededores de la vereda, se constituyen para ellos en lugares importantes del territorio para la realización de este oficio, “el patrimonio territorial parte del conjunto de recursos culturales y naturales heredados en un espacio geográfico dado, que tiene un elevado grado de reconocimiento social, el territorio se constituye en recurso cultural en virtud de una valoración” (Ortega, 1998: 33, 47).

Las maderas conseguidas en estos sitios son llevadas a los patios de sus casas, donde realizan su doblamiento en aros y la terminación final del cedazo.

Lugares donde elaboran el cedazo

El oficio de tejer la tela para los cedazos ha sido realizado en diferentes planos territoriales. En las fincas cerca al páramo, allí las niñas llevaban las libras de cerda y tejían las telas mientras cuidaban los animales que sus padres dejaban pastando en estos sitios. En las praderas de la vereda mientras pastoreaban las ovejas, el cual realizaban en compañía de otras jóvenes. En las cocinas de la casas, como lo expresan “uno se la pasa tejiendo en la cocina y mientras uno teje va cocinando, así lo hacía mi mamá.”

Por su parte, los hombres elaboran los cedazos en el patio de la casa, allí ubican en el suelo sus bancos de madera largos y a su alrededor están algunos cedazos terminados, otros sin terminar, telas y los materiales para hacerlos.

Estos planos territoriales son valorados por los sabedores al ser los espacios para la realización del oficio. Tienen para ellos un valor simbólico en tanto representan sus lugares de trabajo.

Así, el territorio concebido como “recurso cultural” (Ortega, 1998), en su “dimensión histórica y social está presente en la organización y conformación espacial, de la cual existen huellas identificables que poseen el valor de reflejar el modo de ser y habitar de una sociedad determinada, o de varias sociedades a lo largo del tiempo” (Martínez, 2008: 255).

Como se observa en la configuración territorial, que han establecido los sabedores a partir de los recursos que obtienen allí y las formas de vida que a lo largo del tiempo han ido constituyendo en torno a su manifestación cultural, por lo cual le otorgan al territorio un valor vital.

1.3. “Hacemos los cedazos ‘Al partir’: Sistema socioeconómico del oficio

“Al Partir” ha sido un sistema de relaciones socioeconómicas para la elaboración del cedazo el cual se realiza bajo las siguientes formas:

Entre lazos de parentesco: las mujeres sabedoras del oficio y sus hijos

En los vínculos de parentesco las sabedoras han transmitido este sistema de elaboración de cedazos a sus hijos, en el cual ellas compran la crin de caballo y de ganado por encargo. Con ésta elaboran las telas (en cantidades de un cuarto tres telas, media docena seis telas, una docena doce telas). De acuerdo a las que hayan tejido (por ejemplo, una docena) se las dan “Al partir” a los hijos, quienes con esta cantidad de telas entregadas elaboran los aros de madera y hacen el proceso de terminación del cedazo. Los recursos económicos producidos por la venta de esos doce cedazos son repartidos en partes iguales entre madres e hijos: “Mi mamá le jalaba al oficio del cedazo, ella tejía las telas y se las daba Al partir a mis hermanos mayores.”

Es decir, que en este sistema de “Al partir” de las doce telas ellas reciben seis cedazos terminados y los hombres de los doce aros que dan, ellos se quedan con seis cedazos también terminados. Las mujeres en ocasiones venden los seis cedazos que les corresponden a sus hijos, o los hijos venden los doce cedazos y le dan las utilidades económicas de los seis que le correspondían a ellas.

Entre sabedores que no guardan lazos de parentesco

Otra manera de trabajar “Al partir” consiste en que las sabedoras compran las libras de crin a los sabedores, quienes la traen de fuera de la vereda. Ellas elaboran las telas de acuerdo a las cantidades establecidas (por ejemplo, tres docenas de telas) y se las dan “Al partir” a los sabedores quienes elaboran los cedazos con aquellas. De las utilidades por la venta de los cedazos le dan a las mujeres lo de docena y media de cedazos y las utilidades de la otra docena y media la toman ellos. Ellas les llevan las telas para dárselas “Al partir” a los sabedores generalmente cada veinte días

Compramos las libras de cerda a los que hacen los cedazos, nosotras tejemos las seis o doce telas y se las damos Al partir, con esas ellos los hacen y de esos seis o doce cedazos nos toca nuestra mitad, nosotras siempre lo hacemos así y eso es bonito, eso lo hacemos pora’i cada quince veinte días depende cuando tengamos las telas listas.

Los sabedores y sabedoras valoran esta forma económica de elaboración del oficio porque ha sido la que le han enseñado sus padres y familiares para su elaboración. De igual forma, valoran este sistema porque les permite dividirse el oficio, los hombres hacen los aros y las mujeres las telas. Siendo para ellos también muy importante porque las utilidades económicas del oficio son repartidas de manera igual.

Entre el distribuidor y las sabedoras

El distribuidor de cedazos del pueblo compra las libras de crin de caballo y ganado en Sogamoso (distante 40 kilómetros de la vereda y capital de la provincia a la que pertenece Tota) y Chiquinquirá (distante a 150 kilómetros), da las libras de cerda “Al partir” a las mujeres, ellas tejen (por ejemplo, una docena), de ésta, le corresponden a las sabedoras seis y al distribuidor seis, las telas que le corresponden a ellas se las venden al distribuidor. Estas doce telas el distribuidor las da nuevamente “Al partir” a los sabedores.

Entre el distribuidor y los sabedores

Las telas que él ha dado “Al Partir” a las sabedoras, junto con las que le correspondían al distribuidor, él vuelve y las da “Al partir” a los sabedores, para elaborar los cedazos, por ejemplo el distribuidor da cuatro docenas de telas y los sabedores colocan los aros a esas cuatro docenas. Con lo cual a los sabedores le quedan dos docenas de telas por la madera que colocan, y al distribuidor dos docenas de cedazos por la tela que da. Quedando los cedazos listos para ser distribuidos por los sabedores en la plaza de mercado de Sogamoso o a los “encargos y contratas” que ellos tienen, y para el distribuidor que los distribuye en su tienda.

Esta organización social para la elaboración de los cedazos denominada por sus sabedores “Al partir” es valorada por los ellos ya que les permite mantener relaciones familiares y sociales, en la cotidianidad del quehacer del oficio, “El Patrimonio Cultural Inmaterial está integrado en relaciones sociales continuas” (Kurin, 2004:7).

1.4 “Les voy a enseñar mi arte”: El telar y las telas de crin

Este “arte”, como es llamado por las sabedoras al oficio de tejer las telas con crines de caballo y de ganado, es realizado en telares verticales de cuatro marcos, móviles, los cuales tienen una leve curvatura en sus marcos laterales. Son elaborados por los sabedores en madera de eucalipto, arrayán o encenillo y su terminación es rústica, esta clase de maderas los hace resistentes. Los telares son hechos en diferentes tamaños de acuerdo a la medida de la tela que se va a tejer. El telar va acompañado de los siguientes instrumentos



Ilustración 5. Marco del telar y telares en diferentes tamaños con sus instrumentos (tomada en 2016).

-Un urdidor, el cual consiste en una tabla larga y delgada en forma de L, la cual tiene marcada la numeración para urdir, es decir, para medir las crines usadas en la urdiembre, lo cual permite que todas tengan la misma longitud (la urdiembre son las crines tejidas verticalmente en el telar). Éste al igual que el telar viene en diferentes tamaños de acuerdo a la tela que se va a tejer.



Ilustración 6. Urdidor (tomada en 2016)

-Cadenillas de arriba y de abajo las cuales se usan para sostener las tendederas donde va la urdiembre estas son hechas de la misma crin y van torcidas como una cabuya.

-Dos gaitas varitas llamadas tendederas que van ubicadas arriba y abajo para sostener la urdiembre.

-Las cruceras varitas conformadas por la cruz mayor y la cruz ralita para encruzar el tejido.

-La macana vara ancha de madera usada para pisar la trama y abrir la urdimbre.

-Aguja de acero larga como una lanzadera llamada “echa cerda” con la que se toma cada una de las cerdas ésta pasa de un lado al otro lado para tejer la trama.

-Tres lisos (varitas llamadas gaitas) para enlizar estos llevan los hilos los cuales abren el tejido para que pase la echa cerda y para hacer el cambio del tejido, el cual se hace en dos cambios.

-Dos sucones uno para quitar y otro para tejerlos cuales halan los lisos, esos van abriendo con la macana el tejido.

-Un banco pequeño de madera que utilizan para sentarse a tejer en el telar.

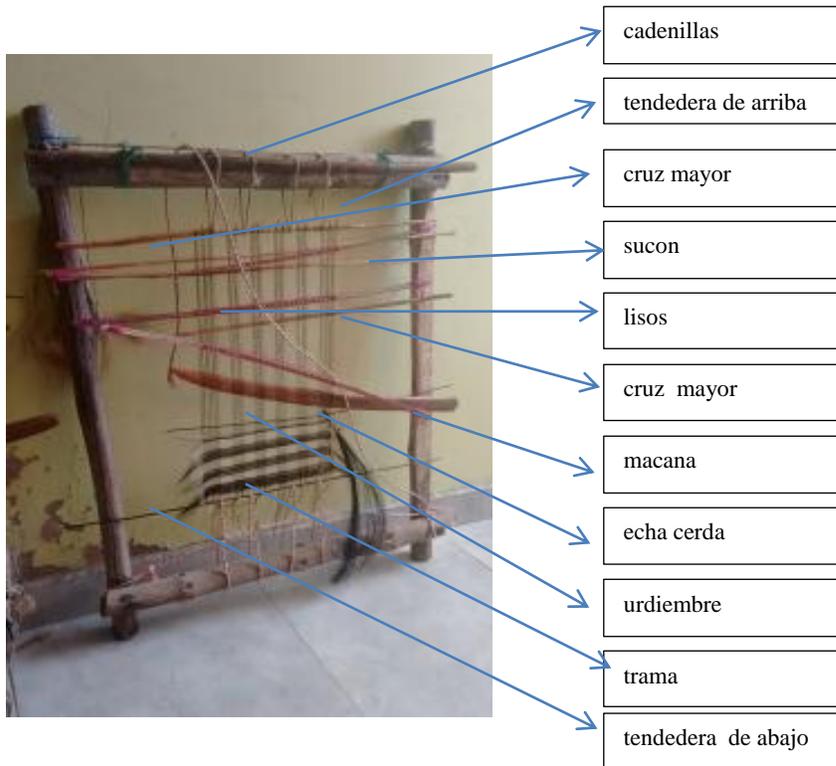


Ilustración 7. Telar y los instrumentos (tomada en 2016)

Las sabedoras le otorgan al telar un valor de trabajo, por ser el instrumento con el que elaboran el tejido para la tela del cedazo. El telar es valorado por ellas al ser el legado material que le han dejado sus diferentes líneas de parentesco, madres, abuelas, tías, siendo objeto de cuidado y de aprecio “este telar era de mi mamá y ella me lo dejó pa” seguir uno tejiendo”. El telar es valorado simbólicamente porque les representa el saber del tejido y del oficio.

1.4.1. “Nosotras siempre hemos tejido la tela así”: Técnica del tejido

Los materiales para la elaboración de la tela del cedazo son la crin de caballo y de res, generalmente de color negra y blanca, las cuales se obtienen en estado natural y son medidas por libras. Las sabedoras para alistarlas dejan las crines en jabón de polvo un día y una noche, al día siguiente la lavan y la dejan secar, la peinan y la amarran. Una vez listas las crines, van jalándolas para emparejarlas. Apartan la cerda más blanca para el urdiembre(la que va tejida de manera vertical) y la cerda más negra para la trama (la que va tejida horizontalmente).



Ilustración 8. Crin de caballo (tomada 2016)

Luego proceden a atar los urdiembres, los cuales van con nudos de cuatro pares cada lado (ocho hebras) según el tamaño de la tela y colocan una adicional por si se llega a reventar una hebra y queda mal, a eso le llaman “un guierro [yerro]”.



Ilustración 9. Crin lavada para urdiembres



Ilustración 10. Crin para tejer trama



Ilustración 11. Atando las urdiembres (tomada en 2016).

Posteriormente, empiezan a urdir en el urdidor de acuerdo a la medida que se necesite el urdiembre (largos o cortos) y de acuerdo a esto hacen las telas de una sola medida. El urdiembre tiene entre treinta y cuarenta nudos, dependiendo el tamaño de la tela. Tiene que ser la trama igual a la urdiembre y la urdiembre igual a la trama.



Ilustración 12. Urdiendo la crin para la urdiembre (tomada en 2016).

Después de urdidos los urdiembres, los amarran en las tendederas del telar: cada nudo del urdiembre tiene cuatro pares de hebras, los treinta nudos o más (depende del tamaño) los colocan de forma vertical de izquierda a derecha.



Ilustración 13. Amarrando las urdiembres al telar (tomada en 2016).

Luego encruzan, esto, lo hacen contando las hebras en cada dedo, las cuales deben quedar bien cogidas para poder pasar por en medio la cruz ralita, la cruz mayor y los sucones.



Ilustración 14. Encruzando (tomada en 2016).

Con posterioridad, atirantan bien las crines, colocan un hilo de lana en cada una de las tres varitas llamadas lisos cuando éstos ya están enlizados (es decir, cada liso con el hilo correspondiente y ubicados en la urdiembre), sientan la tela hacia abajo y empiezan a tejer las crines derecho con el echa-cerda, el sucón, la macana y las dos cruces.



Ilustración 15. Enlizando (tomada en 2016)

Cuando van terminando de tejer la tela, para quitarla tejen solamente con un sucón, le zafan el liso del medio, cuando ya queda corto que queda una pulgada, la prensan y retiran la tela.



Ilustración 16. Tejiendo la tela en el telar (tomada en 2016)



Ilustración 17. Tela terminada en el telar (tomada en 2016).

La diferencia en las telas está dada por la combinación de colores en la trama y en la urdiembre que hacen las sabedoras en el tejido, solo blanca, negra y blanca o solo negra. Elaboran seis telas diarias cada una la realizan en un tiempo de una hora a hora y media depende del tamaño. La técnica de este oficio que realiza las sabedoras en su vida cotidiana, es sobre lo que señala Singer (2004: 96) “el Patrimonio Inmaterial se trata de la cultura viva de cada grupo humano.”



Ilustración 18. Telas en diferentes colores (tomada en 2016).

Las sabedoras valoran la técnica del tejido por la dedicación, el cuidado y el tiempo de trabajo que exige el proceso de preparación de la crin hasta la terminación de la tela. Le dan un valor de legado a la técnica, porque se la han enseñado desde temprana edad sus madres, abuelas, hermanas, tías: “nos gusta tejer en el telar porque ese era el trabajo de primero que a uno le enseñaron sus padres.” Valoran la crin de caballo material con el cual realizan el tejido.

Le dan importancia a este saber porque con los recursos de las telas, que dan “Al partir” como se anotaba anteriormente, les permite establecer relaciones socioeconómicas, adquirir en gran medida los elementos básicos para la casa, recursos para sus hijos y la posibilidad de comprar pastos para sus ganados y ovejas.

Valoran el oficio en su contexto rural, al que ellas lo consideran “un arte que solo se sabe hacer en el campo”, le otorgan un valor a este conocimiento que las dignifica y con el cual las reconocen en la vereda. Le dan también importancia a la técnica porque cada tela que tejen es única en el diseño de la combinación de las crines en el tejido.

Esta valoración que hacen las sabedoras a la técnica está dada por lo que señala Condominas, (2004: 30) “en el Patrimonio Inmaterial además del trabajo sobre el objeto, que es la palabra transmitida, es importante todo lo que es su técnica.” Como lo señala Kirshenblatt-Gimblett,(2004:63) “el Patrimonio Inmaterial se constituye de manifestaciones culturales, conocimiento, técnicas, representaciones que están inextricablemente vinculadas a las personas”.

El tejer: Un oficio para olvidar las adversidades

Desde la tradición oral este oficio también despierta sensibilidades, como se observa en el valor que le dan al momento de tejer ya que sienten el oficio como una forma para olvidar las adversidades de la vida

En el telar voy tejiendo
hebras de las penas mías
y así se me van pasando
con las noches y los días.⁹

Cuando me pongo a tejer
me olvido que ´toy sujiendo
porque tengo que pensar
sólo en lo que ´toy tejiendo.¹⁰

⁹Montaña S. L. (1970: 283).

¹⁰Montaña S. L. (1970: 283).

1.5. Materiales e instrumentos para terminar el cedazo

Para la elaboración de los cedazos los sabedores traen alrededor de cien astillas que les da una rola, esas alcanzan para cuarenta y ocho cedazos, los cuales corresponden a cuatro docenas. Usan telas en diferentes tamaños, de acuerdo al tamaño de los cedazos, paja para asegurar el cedazo al momento de “vaincarlo” (coserlo) y fique el cual lo tuercen a mano y que llaman “racua”, la cual enhebran en la aguja para vainicar el cedazo en redondo.

Los instrumentos usados para hacer el aro son: un hacha para cortar el palo, una peinilla para desbastar la madera, una cuña para abrir las rolas por la mitad, un banco de madera largo y delgado sobre el cual cepillan la madera, un arqueador o palito de madera para sujetar el aro luego de arqueado, aguja de arria para vainicar, lezna (mango de madera con una punta de hierro muy fina) para hacer los orificios de los aros donde se amarran con la racua para asegurar el cedazo, zapatilla que va en el machete para evitar que este “moleste la mano”.

1.5.1. “Así se hacen los cedazos”: Técnica de elaboración

Los sabedores en un banco de madera largo, ubicado en el piso, desbastan la madera con un machete, el desbastado de la madera se hace hasta que queda delgado y con el grosor exacto.



Ilustración 19. Desbastando las astillas de madera (tomada en 2016)

Luego unen los extremos de la madera, hasta que quede completamente cerrado el aro. Para sostenerlo lo sujetan con un arqueador (palito en forma de horqueta) y lo dejan secar, esto es llamado el arqueado. Este proceso lo hacen con dos aros, el de la caja y el de la pretina del cedazo.



Ilustración 20. Arqueando el aro (tomada en 2016).

Posteriormente, “adorotan” el cedazo, esto es, medir la tela al aro que funciona como caja; en este proceso deciden si la tela es negra o blanca. Luego tuercen la cabuya de fique, con la lezna hacen cuatro orificios para asegurar el aro y lo amarran con la cabuya, posteriormente hacen lo mismo con el aro que sirve de pretina, lo arquean le hacen los orificios y lo amarran con cabuya, por último, introducen la pretina en la caja con la tela para medirla y la retiran nuevamente.



Ilustración 21. Escoger la tela



Ilustración 22. Medirla



Ilustración 23. Torcer la cabuya



Ilustración 24. Hacer los orificios Ilustración 25. Amarrar el aro Ilustración 26. Medir la caja y la pretina

A esto sigue el proceso de “vainicar” el cedazo, esto es, coser la tela al aro de la caja en redondo, para esto le colocan la paja alrededor, la cual le da firmeza y lo vainican, con la cabuya. Posteriormente, hacen el proceso de tachueliar, hacer seis orificios a la caja y a la pretina, luego los amarran con la cabuya para asegurar los dos aros a la tela para que no se zafen. El tiempo de elaboración de un cedazo es de dos horas teniendo en cuenta su tamaño.



Ilustración 27. Vainicarlo Ilustración 28. Medir la pretina a la caja Ilustración 29. Tachueliar



Ilustración 30. Amarrar



Ilustración 31. Terminación del amarrado



Ilustración 32. Cedazo terminado

Los sabedores valoran este oficio por ser el legado de un saber que les ha sido enseñado el cual hoy lo siguen manteniendo como lo señalan “el oficio de hacer cedazos es una tradición de trabajo, que viene de muchas generaciones y nosotros lo seguimos haciendo.” De acuerdo con Lenclud, la tradición es “un hecho de permanencia del pasado en el presente una supervivencia de la obra, el legado todavía vivo de una época ya cumplida. La cual está asociada a tres ideas, la de conservación en el tiempo, la de mensaje cultural, y la del modo particular de la transmisión” (Lenclud, 1987: 2,4).

Así, esta “tradición” de trabajo” como es considerada por los sabedores ha sido el resultado de un saber que ha perdurado en el tiempo creando vínculos de una generación a otra, de un pasado con su presente, en donde cobra para ellos una importancia y sentido la realización del oficio en la cotidianidad de sus vidas.

Además de esta importancia que le dan los sabedores a la tradición del oficio, le dan un valor por la dificultad para obtener los materiales y el tiempo que se requiere para su terminación, por lo que para ellos su oficio es dignificante, “nosotros le tenemos mucho aprecio al trabajo, ha habido gente que llega y nos sabotea por hacer cedazos, pero este es nuestro oficio”. Valoran el proceso de la técnica de elaboración porque ha sido siempre la misma y ellos la han podido mantener. Los sabedores valoran también el saber del oficio con el cual se reconocen, mediante su tradición oral, como lo expresan a través de sus coplas:

Hay que trenzar bien las hebras
para hacer los cedacitos
y pulir bien la madera
para hacer los aritos¹¹

Nos llaman escolaburros
a los pobres totanitos
por ser tan trabajadores
y fabricar cedacitos¹²

1.6. “Nos enseñaron hacer cedazos”: Formas de transmisión del oficio

El oficio del cedazo ha sido transmitido a sus sabedores a través de varias formas como son: mediante lazos de parentesco, la gestualidad, la experiencia, las cuales les ha implicado un disciplinamiento del cuerpo.

Parentesco

Los sabedores al crear vínculos de parentesco (matrimonio) le han transmitido a la esposa o al esposo el oficio el cual era enseñado a los hijos. Así lo refiere uno de ellos “Yo aprendí hacer los cedazos cuando me casé con mi esposa, ella sabía tejer las telas, fue bueno.”

Las madres le enseñaban a sus hijas desde la niñez a atar las urdiembres y a tejer las telas en los telares, sobre esta forma de aprendizaje, dice una sabedora: “Mi mamá nos enseñó a tejer en el telar desde cuando éramos niñas y ahí murieron nuestros padres y nos dejaron en este oficio con mi otra hermana.”

Los padres llevaban a sus hijos a la montaña a traer la madera y en las casas les enseñaban a elaborar los cedazos. Así, “el patrimonio inmaterial es la primera expresión de la creatividad humana, encarna en la voz, el movimiento, el saber de un ser humano y, al morir éste, reencarna en las nuevas generaciones de la comunidad que transmiten sus conocimientos su manera de vivir de padres a hijos, y de este modo tejen el hilo vital que se extiende más allá de lo efímero de la persona vinculándola con su grupo, tanto en el tiempo como en el espacio” (Singer, 2004: 96).

Cabe señalar también que entre los sabedores del oficio en esta comunidad campesina se mantienen algunos lazos de parentesco, hermanos, cuñados, primos, compadres, tíos, abuelos y sobrinos, lo cual ha permitido su transmisión.

¹¹Montaña S. L. (1970: 284)

¹²Montaña S. L. (1970: 286)



Ilustración 33. Sabedora tejiendo en el telar la hija atando las urdiembres y la vecina de la sabedora observando (tomada en 2016)

La gestualidad

Las niñas cuando iban a cuidar las ovejas observaban a las niñas de mayor edad tejiendo en el telar así iban aprendiendo y realizando el oficio, “cuando estábamos pequeñas nos mandaban a cuidar las ovejas y a traer el tercio de leña para la comida, entonces nos reuníamos con otras muchachas que eran vecinas y ahí íbamos viendo y aprendiendo como tejían las telas en los telares, eso fue a punt’ e práctica, era bonito.” En el caso de los hombres este aprendizaje también lo realizaba mediante la observación y la experiencia que hacían de sus padres y en las casas de sus vecinos o compadres que eran sabedores.

Este oficio ha sido transmitido desde la niñez, “el patrimonio cultural inmaterial es transmitido generalmente desde la infancia por ejemplo, la habilidad para saber usar instrumentos, para reconocer y dotar de significado ciertos espacios, para adecuarse al desarrollo de las actividades en momentos especiales, para saber ejecutarlas de acuerdo a las prescripciones de la comunidad y en sincronía con los demás individuos con los que se comparte”.¹³

Dureza y disciplinamiento del cuerpo en la transmisión del oficio

El oficio en este contexto rural también ha sido enseñado a los sabedores de mayor edad, con un alto nivel de dureza y de disciplinamiento del cuerpo. Se les reprendía físicamente cuando no lo aprendían. Se les reconocía como hijas solo hasta cuando aprendían el oficio, “Eso a uno le tocó aprender muy duro, no se diera maña y verá que con los mismos palos del telar tome su varazo, tocaba poner mucha atención, más bien uno no fue rudo y aprendió.”

¹³Plan Nacional de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial España (2011:7).

En el ámbito del patrimonio cultural inmaterial la transmisión “se caracteriza porque está interiorizado en los individuos y en los grupos humanos a través de complejos aprendizajes y de experiencias que se han decantado en el curso del tiempo.”¹⁴

Lo anterior muestra cómo el saber del oficio ha sido transmitido de diversas maneras, los lazos de parentesco en la niñez y mediante el matrimonio, con lo cual su interiorización en los miembros ha creado un estrecho vínculo con la manifestación cultural de carácter familiar. Mientras que el aprendizaje que se ha realizado a través de la gestualidad ha transmitido el saber directamente sobre la práctica constante de la técnica del oficio, entre los miembros de la comunidad. Por su parte, la enseñanza del oficio a través del disciplinamiento físico con formas de reprensión, evidencia la dureza que ha implicado para los sabedores su aprendizaje. Estas maneras en que se ha transmitido la manifestación son valoradas por sus sabedores en cuanto han posibilitado su aprendizaje y la continuación del oficio.

1.7. Los caminos para distribuir los cedazos

Los caminos han sido otro de los elementos del territorio desde los cuales se establecen relaciones y prácticas culturales. El camino más transitado por los sabedores para llevar a vender los cedazos a la plaza de mercado de Sogamoso era el camino llamado Loma de Gallo, o más comúnmente conocido como el camino de “Gallo Abajo”. Este camino se encuentra en la parte occidental del casco urbano del municipio, aquel desciende de la parte alta de ésta loma y baja a la vega del río Tota, donde continúa hasta llegar a Iza y seguir a Sogamoso, algunas partes en su descenso son empedradas.

El camino es considerado uno de los más antiguos, siendo el camino principal por donde se iban los campesinos los lunes a la medianoche a pie con las cargas de cedazos, cuatro o seis docenas, para venderlas el día martes en el mercado. Sobre este camino, señalan los sabedores “El camino de Gallo Abajo está desde que fundaron Tota, pora’i los abuelos de nosotros y aún los papás de uno se iban a la medianoche para la plaza de mercado de Sogamoso a vender los cedazos. Este camino era muy duro para bajar con las maletas de cedazos, de regreso traían que la sal, la panela, las arrobas de cerda para hacer las telas, eso ya hace más de cien años.”

¹⁴Plan Nacional de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial España (2011:7).



Ilustración 34. Camino de la Loma de Gallo -Gallo Abajo-(tomada en 2016).

Este camino se constituye en el vínculo que ha tejido un sinnúmero de relaciones socioeconómicas que dan cuenta de su papel en la obtención de materias primas para la realización del oficio y de los recorridos realizados para la distribución de los cedazos. Este tránsito fue llevado a cabo durante mucho tiempo, quedando en su materialidad las vivencias de los sabedores y el conocimiento de este territorio que hicieron posible la manifestación mediante estos intercambios y por los cuales es valorado.

“Llevábamos los cedazos en chivas de fique”: Transporte de los cedazos

Los sabedores introducían las docenas de cedazos en unas chivas, éstas eran unas mallas que se hacían de fique, los encarraban, amarraban la chiva y se la cargaban a la espalda con un pretal, y por encima del hombro la sostenían con una cabuya para asegurarlos, esto por el volumen que hacían y la dificultad para descender a pie por el empinado camino de la Loma de Gallo que los llevaba a Iza y continuar a la plaza de mercado de Sogamoso donde eran vendidos.



Ilustración 35. Sabedor cargando los cedazos en chivas de fique en la plaza de Tota (tomada en 2013).

A inicios de los años 50 se abrió la carretera actual Tota - Cuitiva y empezaron a llegar los automotores. Es así, que llegan las primeras “chivas” o autobuses para el transporte público rural a la vereda de Toquechá, todos los lunes a la medianoche. En estas se llevaba a la gente y en su parte superior se cargaba las docenas cedazos, para ser vendidos en el mercado del martes en la plaza de Sogamoso. Por su parte, el transporte público ha conllevado el paulatino abandono del camino y la práctica de llevar los cedazos a pie.

Lugares de distribución del cedazo

Los lugares de distribución de los cedazos han sido la plaza de mercado de Sogamoso, donde los llevaban cada ocho días, “nosotros hace más de cuarenta años, hemos tenido la costumbre de llevar cada ocho días pero por docenas de cedazos a venderlos a la plaza de Sogamoso, en ese tiempo venían muchos compradores y los pagaban a dos / tres pesos, dependía del tamaño del cedazo”.

Algunos de los sabedores por las relaciones socioeconómicas de “Al Partir” con el distribuidor se los dejan para la venta en la tienda del pueblo, o los venden en sus casas por encargo a compradores que van por algunas docenas de cedazos a éstas. La importancia que le otorgan al comercio de los cedazos en el municipio, ha quedado plasmada en su tradición oral, como lo expresan a través de sus coplas:

Vengan ustedes, señores
a ver los totanitos.
Les echamos unas “cantas”
y nos mercan cedacitos¹⁵

1.8. “Con lo de los cedazos compramos lo que se necesita”: Economía familiar del oficio

Producto de la venta de los cedazos, este oficio le ha generado a los sabedores parte de los recursos para sus economías familiares que hacen posible su sostenimiento. Con éstos compran el mercado, parte del vestuario, herramientas agrícolas, pastos para sus ganados, y comparten en los espacios sociales de la vereda el trasegar de sus vidas cotidianas, acompañados de una taza de guarapo de miel o de una cerveza.

Los sabedores y sabedoras valoran este oficio porque ha sido el que les ha dado los recursos a sus padres para sostenerlos y con su aprendizaje les ha dado a ellos también los recursos para su sostenimiento, “con este oficio nos sostuvieron nuestros padres, aunque no da para levantar recursos, pero tiene uno para comprar el mercado, la panela, para mantener a nuestros hijos, nosotros le tenemos mucho aprecio”.

¹⁵Montaña S. L. (1970: 287)

Otro de los sabedores señala que “lo de este oficio es para tantas cosas que se necesitan, comprar que un azadón, que una pala, lazos para amarrar el ganado, pagar aquí abajo lo de la pastada del ganado y pora’i para tomarnos con el dueño un guarapo.”

Los sabedores hacen también esta valoración al oficio a través de coplas,

Dándome Dios su licencia
y mi padre San José
yo vendo mis cedacitos
y me caso con vusté¹⁶.

Toy’ que muevo yo las manos
pa’ acabar este cedazo
y comprar la salecita
sin sufrir algún fracaso.

El martes voy al mercado
A vender mis cedacitos
Y mercar los alpargates
pa’ que luzcan tus piecitos.

Cuando cojo mi telar
se me alegra mi corazón
cuando venda este cedazo
me compraré un azadón¹⁷.

La importancia de este oficio para sus sabedores radica en que la elaboración de cedazos ha posibilitado el sostenimiento familiar, al ser un oficio complementario a sus actividades agrícolas, el cual es realizado por sus miembros por lo que, de acuerdo con Chayanov (1974: 70) “El modo de producción campesino puede caracterizarse por su carácter familiar y de subsistencia, principalmente en la mano de obra que aportan los integrantes de la familia. La fuerza de trabajo de la unidad campesina esto es, ‘el volumen de la actividad económica familiar tanto en la agricultura como en la artesanía y el comercio’, no tiene un salario o retribución fija; por el contrario éste está sujeto al producto total obtenido tanto de la cosecha como de las actividades no agrarias.”

Como se referenció anteriormente, la elaboración de cedazos a mediados del siglo XX, se describía como un oficio realizado por “muchísimas personas” (Presencia de Boyacá, 1954: 189), por lo cual, aunque popular y de mayor demanda, las ganancias obtenidas como producto de la venta del cedazo por cada unidad familiar podrían ser apenas suficientes para algunos gastos. El oficio de elaboración del cedazo, seguiría siendo complementario a la actividad principal de la agricultura u otras labores realizadas por los campesinos.

¹⁶Montaña S. L. (1970: 284).

¹⁷Montaña S. L. (1970: 284).

1.9. La producción de granos y el uso del cedazo

El cedazo lo han usado en la preparación de las harinas de trigo, maíz, cebada, haba, alverja, granos que han sido cultivados en la vereda y en la contigua de Romero, bajo dos sistemas socioeconómicos fundamentales: “Por la Alimentación” y “Al Partir”, cultivos que se realizaban dos veces al año.

Sistema socioeconómico de cultivos de granos: “Por la alimentación”

En esta forma de cultivar los granos los campesinos que eran dueños de amplias extensiones de tierra cultivaban trigo, maíz, cebada, alverja, en grandes cantidades, actividad que la desarrollaban los obreros o jornaleros, a ellos no se les pagaba su día o días de trabajo en dinero, sino que se les pagaba únicamente con la alimentación, el desayuno, el almuerzo, la cena. “En ese tiempo era delicado a los dueños de grandes fincas, les trabajaban los obreros únicamente por la alimentación, el desayuno, el almuerzo, la seña era prender un cardón humeando y entonces la gente llegaban allá a trabajar a segar trigo, cebada, coger alverja.”



Ilustración 36. Campesino de Tota con la cosecha de trigo (Camargo, 1994: 112).

Estos cultivos eran trabajados por diez o doce obreros, dependiendo de la cantidad sembrada. Una parte importante de la cosecha era cargada en caballos y llevada para Sogamoso, y los municipios cercanos de Pesca e Iza y otra parte era destinada para la alimentación en la producción de harinas. “Estas fincas de Romero eran grandes con diez, doce obreros se sembraban esos maizalones, trigalones, cebadalones, se empacaba en bultos y se cargaba en cuatro, siete andancias para Sogamoso en ese tiempo qué carro, y otra se dejaba, para alimentación de los que trabajaban y así”. En este sistema de cultivo de granos la alimentación constituía una relación central de reciprocidad.

Sistema socioeconómico de cultivos de granos “Al Partir”

Este sistema de sembrar “Al partir” alverja, trigo, cebada, maíz, generalmente ha sido realizado entre campesinos dueños de la tierra y campesinos sin tierras. Para esto, los primeros daban las semillas, la tierra, los bueyes para arar y los segundos el trabajo y los abonos. Y se repartían la cosecha por mitad, por ejemplo, de los treinta bultos que haya dado de trigo o maíz, cada uno tomaba quince bultos. “Nosotros duramos mucho tiempo sembrando ‘Al partir’ con el dueño de esos lotes que van aquí por la carretera que va de Toquechá para Tota, él daba la tierra y las semillas y nosotros dábamos el trabajo, los bueyes los abonos, y eso se recogían unos cultivos de trigo, cebada y nos los repartíamos, eso era bueno, ahorita sembramos alverja Al partir”.

Otra forma de cultivo, es la que han realizado los campesinos en pequeñas parcelas en las cuales sembraban en menor cantidad maíz, trigo, alverja, cebada, haba, por lo que dejan estos granos para la alimentación en sus casas y otra parte para sacarla al mercado. “Aquí la gente se dedicaba a cultivar maíz, trigo, cebada, para sembrar no compraban abono sino con el abono orgánico de la oveja y buenos cultivos que daban, eso era económico para sembrar, daba como para la casa y algo para llevar al mercado”.



Ilustración 37. Cultivo de maíz (tomada en 2016)



Ilustración 38. Cultivo de alverja (tomada en 2016).

Los agricultores valoran estas formas de sembrar los granos, dado que les ha posibilitado formas de trabajo y de consumo de los alimentos. Al tener sus cosechas, las cuales se daban en abundancia, para sacarla a los mercados y otra parte destinada para su alimentación, les garantizaba tener granos de manera permanente. “Aquí la vereda de Toquechá y sobre todo para la de Romero se cultivaba trigo, cebada, maíz, alverja, era lo que se daba primero en abundancia y lo que se recogía en esos costales era por cargazonas, un trigo como el de la Vega que se muele una tazadita poquita y salía un plato de comida una belleza; porque lo que crece ese trigo, lo mismo la cebada, se daban dos cultivos en el año, se veían las fincas de color casi naranja y amarillo, era mucha belleza esos cultivos”. Esta valoración a los cultivos de granos también la expresan a través de sus coplas,

En redondo del ranchito
he sembrado mis maticas
de maíz, cebada y trigo
y también las de papitas.¹⁸

Que Dios ya lo esté queriendo
y San Isidro bendito
darnos güenas las cosechas
de trigo, papa y maicito.¹⁹

La producción de estos cultivos está en directa correspondencia con la alimentación que ha sido consumida por esta comunidad campesina, en tanto “las cocinas expresan la relación con el contexto ecológico y productivo del cual se obtienen los productos que se llevan a la mesa y están asociadas de manera profunda con la producción tradicional de alimentos” (Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia 2012: 9).

¹⁸Montaña S. L. (1970: 349)

¹⁹Montaña S. L. (1970: 345).

1.9. 1. “Molíamos los granos en la piedra de moler”

En las fincas donde se cultivaba estos granos sus dueños contrataban a las mujeres, las cuales en algunas ocasiones eran las esposas de los mismos obreros, quienes durante largas jornadas se dedicaban hacer las moliendas para preparar la alimentación de los jornaleros. Tostaban y molían en la piedra de moler los granos secos de trigo, cebada, alverja, haba, maíz, los cuales eran destinados para las harinas.

También molían los granos para la preparación de las sopas, cuchucos de trigo, cebada o de maíz, para esto, los cocinaban luego les escurrían el agua en cedazos y los molían en la piedra, echándoles un poquito de agua para que molieran mejor. A las mujeres se les pagaba con comida este trabajo, se les daba una canastada de alguno de estos granos. De igual forma, esta molienda la hacían todas las mujeres en sus casas para la alimentación de su familia. Esta técnica de molienda para la preparación de alimentos y bebidas la chicha a base de maíz viene desde el periodo prehispánico. Mientras que desde el régimen colonial las grandes cantidades como las de trigo eran llevadas a los molinos de piedra movidos con agua.



Ilustración 39. Moliendo trigo en piedra (tomada en 2016).

1.9.2. “Molino parado no gana maquila”: Una forma de pago para la molienda

Recogidos los cultivos de trigo este era empacado en bultos, arrobas o medios bultos y transportado en caballos, asnos o llevado a pie a los molinos. Esto se hacía con el fin de tener las harinas suficientes para luego ser cernidas en los cedazos y preparar la alimentación de los obreros y, en general, la de las familias de esta comunidad y las de las veredas aledañas.

Los molinos estaban ubicados al occidente de la vereda de Toquechá, correspondiente a la parte baja de esta donde desciende las aguas del río Tota, en el sitio llamado Puente Pinzón, río abajo estaba el de Puente Galope, y otro más abajo localizado en la contigua vereda de Romero, llamado el Molino de la Vega por estar en la vega del río. Los cuales han sido ubicados por los sabedores en la cartografía social del territorio.

Sobre la arquitectura de estos molinos y su funcionamiento los sabedores señalan: “La casa del molino era grande, las paredes eran en piedra y adobe, arriba estaba la pieza donde molía, el techo era de teja de barro, dentro del cuarto iban dos piedras redondas grandes pa’ moler, los molinos funcionaban con la caída del agua y para eso desviaban del río tres, cuatro pulgadas de agua, tenían una canaletas en piedra por donde bajaba el agua, llevaba un cucharaje que giraba y hacía mover la piedra de arriba, echaban el trigo en una tolva y eso iba cayendo, y las piedras lo iban moliendo la harina caía a unas artesas grandes de madera que eran como unos cajones.”

Sobre la forma de funcionamiento de los molinos de piedra movidos por agua, estos tienen las características de los ubicados en la región andina, los que Satizábal (2004: 43) define en dos clases: “Molino de Rodezno de eje vertical y Molino de Cubo con canal de agua, los cuales están compuestos por dos niveles, en el nivel inferior estaba el nivel hidráulico y en el superior la molienda. El molino disponía de un canal para recoger el agua unos metros antes de caer al molino y movía el rodezno del cual se desprendía un eje de forma vertical que penetraba el nivel superior del molino agarrándose en la piedra de nivel superior que, al girar trituraba el grano, el rodezno era una rueda de madera que transformaba la fuerza del agua en movimiento.”

El trigo que llevaban al molino traía algunas impurezas, otros granos, piedra, paja y residuos, por lo que para limpiarlo lo cernían en cedazos de diferentes tamaños, el trigo limpio lo depositaban en la tolva, y este bajaba a las piedras de moler la harina caía a una artesa de madera que rodeaba las piedras de moler de donde se recogía y se empacaba la harina.

En el molino estaba la persona que hacía la molienda, trabajaba para el dueño del molino: “para el molinero moler era su vida, de eso vivía con su familia su esposa y sus hijos”. El molinero por realizar la molienda le correspondía una parte de la harina. Esta forma de pago le llamaban “maquila”, en la cual pesaban el trigo y por cada arroba molida le descontaban al dueño cinco libras de harina.

Como lo refiere un agricultor “nuestra familia, y eso toda la gente llevaba el trigo a moler por cada arroba de veinticinco libras le descontaban cinco libras de harina de trigo, entonces el molinero recogía esa harina para él, eso se le llamaba Maquila y le tenían un dicho, ‘molino parado no gana maquila’, porque si no molía no ganaba maquila”.

“Los molinos de grano coloniales, al molinero le correspondía como en España una parte de la harina como pago de la molienda de los granos ajenos. Este pago recibía el nombre de maquila razón, por la cual a los molinos harineros también se les conocía como molinos maquileros” (Satizabal, 2004:21). Por lo que este sistema de producción de harinas guardaba el mismo sistema de producción español.

Durante todo el año se molía, pero cuando se realizaba más molienda era en Semana Santa, para preparar los amasijos durante esta época, una costumbre que se estableció de acuerdo al proceso de evangelización del calendario cristiano, realizado por los curas doctrineros franciscanos. Así lo refiere una de las sabedoras: “todo mundo iba en Semana Santa a moler su trigo para hacer sus arepas, amasar su pan, mogollas.”

Los tres molinos guardaban la misma arquitectura y funcionaron hasta finales de la década de 1950, cuando apareció el molino industrial, el Molino Sugamuxi en la cercana ciudad de Sogamoso, el cual fue construido en 1969 y empezó a funcionar en los primeros años de 1970, produciendo una elevada molienda de harinas, lo cual contribuyó a que cayeran en desuso estos molinos artesanales ubicados en la población de Tota.

Molino de Puente Pinzón

Este molino estaba ubicado en la vereda de Toquecha, en la Finca llamada “El Molino” vía Cuatro Esquinas - Pesca, a la orilla derecha del río Tota. De la casa del molino existen solo algunos vestigios, una pared que presenta dos tipos de materiales, los cimientos en piedra y el muro en adobe, además de la cárcava o caño por donde pasaba la corriente de agua. Hoy día están cubiertos por una gran cantidad de maleza. La piedra molandera (piedra que va fija durante la molienda) se encuentra en la Casa de la Cultura del municipio.



Ilustración 40. Muros del molino (tomada en 2016).



Ilustración 41. Cárcava externa del molino (tomada en 2016).



Ilustración 42. Cárcava interna del molino (tomada en 2016).



Ilustración 43. Piedra molandera localizada en la casa de la cultura de Tota (tomada en 2016)

Molino de Puente Galope

Este molino se encuentra río abajo, en la contigua vereda de Romero camino Guarín - Pesca. De la casa del molino se encuentran los mismos vestigios del anterior, unas paredes con su cimiento en piedra y el muro en adobe, y cerca a una de las paredes se halla lo que podría ser la piedra molandera con un orificio en el centro, aunque está fragmentada. Estos vestigios están también rodeados de maleza.



Ilustración 44. Muros del molino y piedra de moler (tomada en 2016).

Molino de la Vega

El tercer molino está ubicado en la vereda Romero, en el sitio llamado “La Vega”, río abajo donde éste riega con sus aguas el valle, allí se encuentra una canaleta en piedra por donde bajaba el agua al molino y una de las piedras de moler, la cual está rodeada de pasto.



Ilustración 45. Canaleta de piedra (tomada en 2016)



Ilustración 46. Piedra de moler (tomada 2016)

Para los agricultores y sabedores estos molinos eran muy importantes para la producción de sus harinas, esta importancia también se la daban al sistema de Maquila, porque no se les cobraban en dinero sino que se les descontaba de la harina molida. Uno de ellos señala “en ese tiempo era muy bueno nadie compraba una libra de harina todo mundo producía su trigo y lo llevaba a moler para hacer su pan, sus arepas, no había empresa que moliera harinas la compra era mínima.” Una vez molidos estos granos, en piedra de moler o en estos molinos movidos por agua, las harinas eran llevadas a las casas y cernidas en los cedazos como se pasará a observar.

1.10. “Usamos el cedazo para preparar nuestra alimentación”

El uso del cedazo ha sido transmitido por las mujeres en sus cocinas para preparar la que ha sido base de su alimentación, amasijos, sopas, bebidas. Las harinas de los diferentes granos trigo, cebada, maíz, haba, alverja, son cernidas con diferentes grados de finura permitiendo obtener diferentes calidades de harina.

1.10.1 Harinas

En el desayuno de los obreros y en el de las casas de las familias, o cuando los sabedores se van al páramo a traer la madera para elaborar los aros del cedazo, las mujeres les preparan la harina de los siete granos. Para su preparación dejan secar los granos de trigo, maíz, cebada, alverja, haba, luego los tuestan en calderos de barro, hasta que toman un color café, paso seguido los muelen, posteriormente, la ciernen en los cedazos obteniendo una calidad de harina fina llamada la harina flor la echan en ollas de barro, esta harina de los siete granos la sirven a los obreros en tazas, mojada con aguadepanela, changua, leche, panela raspada, miel o guarapo.



Ilustración 47. Cerniendo la harina de los siete granos, tomada (2016).



calidad de la harina
harina flor

Ilustración 48. Harina cernida en cedazo (tomada en 2016)



Ilustración 49. Harina flor colocada en ollas de barro para ser servida (tomada 2016).

Las sabedoras le dan una importancia al cedazo para preparar esta clase de harina ya que les permite obtener la harina flor de estos granos bien fina como lo señalan “nosotras nos gusta usar el cedazo porque queda mejor cernida la harina que hacemos de los siete granos, queda la harina flor más finita.”

1.10.2 Sopas

A los obreros que se les pagaba su jornal con la alimentación, se les preparaba para el almuerzo cuchucos de diferentes granos. El Cuchuco de trigo, maíz, cebada, en su preparación sancochan uno de estos granos, por aparte le escurren el agua en el cedazo, lo muelen en la piedra de moler mojado con un poquito de agua, luego lo cuelan en el cedazo, obteniendo una harina gruesa llamada arroz y una harina fina llamada masa, quedando el hunche aparte.

En las ollas ya con el agua hirviendo le echan la harina arroz para que se cocine y la masa de la harina se la echan posteriormente para que espese, le agregan carne de res, papas, alverjas y hojas de rebanca.



Ilustración 50. Colando, la harina arroz que queda en el cedazo y la fina llamada masa que cae al recipiente para preparar el cuchuco de trigo (tomada 2016)



Ilustración 51. Colando el hunche en el cedazo que sale de la harina arroz ;y el cuchuco de trigo preparado (tomada 2016)



Ilustración 52. Cuchuco de trigo

“Mazamoras”

Mazamorra de siete granos

Guisan la sopa con gordana del ganado, luego cocinan la zanahoria, la papa y la espesan con la harina flor de estos granos (maíz, trigo, cebada, alverja, haba, que ha sido cernida en el cedazo).

Mazamorra de maíz blanco y amarillo

Sancocha la carne de res y la verdura, luego se espesa con la harina flor del grano de maíz blanco o amarillo que se obtiene después de ser cernida en el cedazo.



Ilustración 53. Harina cernida de maíz blanco para la preparar la mazamorra (tomada 2016).

Mazamorra de dulce

Preparaban con la harina flor del maíz la mojan con guarapo y la desatan la endulzan con panela, y la consumen con arepas y mogollas

Mazamorra de harina de trigo

Sancocha la verdura y la carne de res, luego se espesa con la harina flor del grano de trigo que se obtiene después de ser cernida en los cedazos.



Ilustración 54. Hunche del trigo que queda en el cedazo para preparar la sopa de agrio (tomada en 2016)

Sopa de agrio

Preparan con el hunche del trigo, lo dejan ocho días en agua para que se deslíe, lo muelen en la piedra de moler, lo cuelan en el cedazo, con la masa hacen la sopa de sal, le echan la gordana de la carne y alverja. Sobre ésta señalan los sabedores “la sopa queda fuerte pero rica.”

En la preparación de estas sopas el cedazo es valorado por su uso al ser considerado por las sabedoras “una herramienta de trabajo con el que uno puede alistar la harina para hacer un cuchuco, una mazamorra para la casa o pa’ los obreros.”

1.10.3 “En los hornos de leña amasábamos el pan, las mogollas y las arepas”

Las fincas donde trabajaban muchos obreros o en la mayoría de casas de la vereda tenían hornos de leña, lugares donde se usaba el cedazo para cernir las harinas en la preparación de estos amasijos.

Arepas de trigo y de maíz

La harina de estos granos la cernían y con la harina flor la mojan en una artesa de madera grande con la sola cuajada molida, la panela raspada y sal, amasan las arepas las colocaban en el horno de leña hasta que quedaban horneadas.

Pan de maíz y de trigo

Para este amasijo ciernen la harina flor en los cedazos, la colocan en unas artesas de madera grandes, donde la mojan con el melado de la panela, le echan mantequilla, lo amasan, y colocaban los panes en el horno de leña para ser horneados.

Mogollas de trigo y de maíz

Cernida la harina del grano, con la harina arroz la mojan con la panela raspada, la mantequilla, en unas artesas de madera amasan las mogollas y las colocaban en los hornos de leña.

Se registran los vestigios de dos hornos de leña: el primero se encuentra localizado en el sitio Cuatro Esquinas, al lado de donde funcionaba una guarapería pública, “ese era un horno de leña, pegado estaba la cocina, ahí hacían pan y mogolla, muy bueno, grande, bien amasado, ese fue construido hace más de cien años.” De este horno de leña se encuentran los vestigios de sus paredes en piedra, a dos metros de distancia de la cocina, de la que solo restan sus muros de adobe, los cuales han sido consumidos por la maleza.



Ilustración 55. Horno de leña y cocina sitio Cuatro Esquinas (tomada 2016)

El vestigio del segundo horno se encuentra ubicado en la casa de uno de los sabedores del oficio, localizada a un lado del camino Cuatro Esquinas - Pesca, en la contigua vereda de Daysi. De éste se encuentran los cimientos en piedra y la bóveda del horno en adobe y ladrillo, “el horno fue construido hace más de noventa años, nuestra familia preparaba ahí el pan, las arepas, para la casa y cuando tenían obreros.”



Ilustración. 56. Horno de leña localizado en la casa de un sabedor (tomada 2016)



Ilustración 57. Parte interna del horno de leña (tomada 2016)

Las sabedoras aparte de usar los hornos de leña que tenían alrededor de sus casas, también preparan estos amasijos directamente en las estufas de carbón en sus cocinas y sobre un “tiesto.”



Ilustración 58. Cerniendo la harina de maíz y preparando las arepas (tomada 2016)

Las sabedoras valoran el cedazo para cernir las harinas en la preparación de estos amasijos por la calidad de harina que se obtiene como lo expresan “las harinas que se ciernen en el cedazo para hacer una arepa, un pan, quedan más finitas y suavécitas y se dejan amasar.”



Ilustración 59. Cerniendo la harina para hacer arepas de trigo y preparándolas(tomada 2016)

“La Bendita en Semana Santa”

“La Bendita” era una tradición religiosa de preparar las arepas de maíz y trigo en Semana Santa, para ser repartidas entre la comunidad de la vereda, “cuando éramos niñas nos juntábamos varias con mis hermanas y las vecinas, íbamos en Semana Santa por las casas de la vereda reclamando ‘La Bendita’ eso era una costumbre que donde uno llegaba lo hacían rezar el padre nuestro, el avemaría, nos tocaba decir bendito y alabado sea el santísimo sacramento del altar y nos contestaban bendición mijita, y después de que rezábamos nos daban unas dos o tres arepas de maíz o de trigo, con un pocillo de masato de maíz y eso recogimos canastas de arepas que las llevamos para la casa.”

1.10.4. Las guaraperías públicas: “colamos el guarapo en el cedazo”

En la vereda había muchas guaraperías públicas, allí preparaban el guarapo de miel. Esta bebida la preparan tostando el maíz, moliéndolo y luego cerniéndolo, y la masa de esta harina la mojan con aguamiel y la ponen a hervir, endulzándola con miel. En algunas ocasiones le echan trigo y cebada, (a este le llaman guarapo de los siete granos, para los sabedores con éstos queda de

mejor sabor), lo dejan ocho o quince días hasta que empieza a fermentar y hacerse el reciente es decir, el fermento que produce el maíz y la miel para seguir batiendo el guarapo.

El guarapo lo preparan en barriles de madera y cuelan el reciente o la masa en cedazos, y lo servían sacándolo con totumas de calabazo. En las guaraperías lo servían y lo vendían con amasijos, arepas, mogollas, pan de maíz, de trigo, a los campesinos quienes iban a estos espacios de socialización a departir sobre el trasegar de sus vidas. El guarapo de miel era también preparado y colado en cedazos en las casas para los obreros, quienes lo consumían durante las faenas agrícolas.



Ilustración 60. Colando el guarapo con el cedazo y sirviéndola en tazas (tomada 2016)

Una de las guaraperías públicas más antiguas de la vereda estaba ubicada en el sitio Cuatro Esquinas, el cual comunica con varios caminos al Molino de Puente Pinzón y sigue para Pesca, con el camino que conduce al páramo, el camino a Tota y el camino a la parte alta de la vereda Toquechá, los campesinos que se desplazaban por estos caminos a pie o en caballos entraban allí. Los sabedores de mayor edad recuerdan que “la casa de la guarapería fue construida antes de 1900, nosotros vamos para 90 años y ya estaba, antes el techo era de paja, por allá en 1940 le pusieron teja de barro, nosotros entrábamos ahí a tomar guarapo a veces con pan, mogollas o sino con arepas, cuando veníamos del molino, o veníamos del páramo, ese era el oficio de uno.”



Ilustración 61. Guarapería pública localizada en el sitio Cuatro Esquinas (tomada 2016)

El uso del cedazo en la preparación de esta alimentación encierra todo un sistema culinario que ha sido legado. Su uso ha sido resultado de la introducción y producción agrícola del trigo, la cebada por los españoles, y del maíz, el haba, la alverja, para cernir las harinas y colar las bebidas de estos granos, base de la alimentación en un primer momento de la población indígena evangelizada por los curas doctrineros. El uso del cedazo ha sido transmitido durante generaciones de manera viva mediante la oralidad, la gestualidad, en la cotidianidad de los espacios físicos, las cocinas, los hornos de leña, las guaraperías públicas, ocupa un lugar central al ser un artefacto indispensable para la preparación de estos alimentos consumidos por la comunidad.

1.11. Valoración del oficio y uso del cedazo

Para los sabedores del oficio del cedazo, el territorio y los lugares contenidos en éste tiene un inmenso valor. Es así que, le dan importancia a los lugares de sus vivencias diarias y a aquellos espacios que giran en torno a la manifestación, a los cuales ellos nombran, conocen, respetan, señalan: el páramo y los alrededores de la vereda, que les provee la paja y la madera para los aros, las casas donde los elaboran, los caminos que recorren para distribuirlos, los lugares para cultivar los granos de trigo, cebada, maíz, las guaraperías, los hornos de leña donde lo usan, los cuales reconocen desde la cartografía social construida por ellos. En conjunto conforman una red de relaciones que le han dado sentido a la manifestación.

De igual manera, los sabedores valoran los materiales que les provee el territorio para la elaboración de los cedazos, la paja y el “palo montañero”, traído del páramo, los árboles de acacia blanca y de eucalipto blanco que consiguen en los alrededores de la vereda, por ser la mejor madera que da un gran número de astillas para hacer los aros, al igual que, por su color que permite que el cedazo se vea como si estuviera pintado. De igual forma, le dan un valor a estos materiales por la dificultad para obtenerlos.

Ellos valoran este oficio de elaborar cedazos por ser una “tradición de trabajo”, que les ha sido enseñado y que lo han mantenido de la misma manera. Lo valoran por el conocimiento y experiencia que tienen para elaborarlo, por el tiempo que se requiere para su terminación, por lo que para ellos es un oficio dignificante.

Por su parte, las sabedoras valoran el telar, por ser el artefacto en el que realizan el tejido para la tela del cedazo, le tienen al telar “aprecio” por ser el legado material que les han dejado sus familias y le dan una importancia simbólica ya que éste representa el saber tejer.

Ellas valoran la técnica del tejido por la dedicación, el cuidado y el tiempo de trabajo que exige el proceso de preparación de la crin hasta la terminación de la tela. Valoran la técnica, porque se la han enseñado desde temprana edad sus madres, abuelas, tías, vecinas. Valoran su oficio por ser un “arte que sólo se sabe hacer en su vereda”, el cual les permite que las reconozcan en el municipio. Le dan también importancia al saber de esta técnica porque cada tela que tejen es única en el diseño de la combinación de las crines en el tejido. Y valoran el oficio de tejer porque mientras lo realizan les permite olvidar las adversidades de la vida cotidiana.

Los sabedores y sabedoras valoran la forma de elaborar los cedazos “Al partir”, porque ha sido la que le han enseñado sus familiares, le dan importancia ya que de esta manera se dividen el trabajo para su elaboración. Le tienen gran aprecio a esta forma de elaboración por las relaciones sociales que han construido y que sostienen entre sabedores y sabedoras, y entre éstas y sus hijos.

Ellos valoran este sistema de hacer los cedazos porque ha sido la manera en que les ha dado los recursos a sus padres para sostenerlos y con su aprendizaje les ha contribuido a ellos también para su sostenimiento. Lo valoran porque los recursos de este oficio son repartidos por partes iguales, y con los cuales les permite establecer relaciones socioeconómicas, adquirir parte de los elementos básicos para la casa, recursos para sus hijos, herramientas para la agricultura, azadones, lazos, y la posibilidad de comprar pastos para sus ganados y ovejas.

Los sabedores y agricultores valoran los cultivos de trigo, maíz, cebada, haba, alverja en los que se usa el cedazo para preparar la alimentación. Es así que, valoran estos granos, dado que les ha posibilitado tener sus cosechas, de las cuales una parte es destinada para su alimentación, lo cual es importante para ellos porque con su siembra les garantiza tener sus alimentos de forma permanente.

En la preparación de estos alimentos cultivados en su territorio, las sabedoras le otorgan un valor de uso al cedazo, porque lo saben elaborar y se los enseñaron a usar desde muy pequeñas para preparar la alimentación para los obreros y para la casa. Lo valoran porque este cierce las harinas más finitas, para los amasijos, cuele mejor las harinas para las cuchucos y el reciente del guarapo, a diferencia de los coladores industriales modernos. Así mismo, tiene un valor social porque su uso es compartido por esta comunidad y un valor simbólico porque representa una forma de preparar la alimentación que les ha dado una soberanía alimentaria.

Capítulo 2. Diagnóstico de los riesgos y amenazas del oficio y uso del cedazo

El trabajo realizado con los pobladores de la vereda de Toquechá demostró también que el oficio y uso del cedazo es un patrimonio cultural vivo frágil. Los valores otorgados por los sabedores a esta manifestación cultural están en riesgo, debido a los diferentes problemas que afectan la continuidad del oficio, por lo que su desaparición es inminente. Estos riesgos y amenazas se han agudizado desde la década de 1970 aproximadamente, inicialmente de manera paulatina y de manera más acelerada hacia finales de los años 90s.

De acuerdo con Führer y Carrasco el factor de riesgo del Patrimonio Cultural Inmaterial, es “cualquiera de las situaciones, características y contextos internos y/o externos a los cultores [para este caso sabedores] y a las manifestaciones del PCI que aumentan la probabilidad de su desaparición o de que se modifiquen sustancialmente en el corto y mediano plazo” (Führer y Carrasco, 2013: 28).

Con base en la observación del quehacer del oficio y uso del cedazo además de las entrevistas realizadas entre los diferentes sabedores, fue posible identificar y analizar los factores de riesgos a partir de indagar cuáles son los problemas que aquejan a la manifestación y cómo los explican estos artesanos. Más específicamente, se realiza el diagnóstico de los riesgos y amenazas que afectan la valoración otorgada por los sabedores a la manifestación.

2.1. Pérdida de la transmisión del oficio

La pérdida de la transmisión del oficio del cedazo en la comunidad, ocasiona graves problemas a la manifestación, la terminación de un saber, la desaparición de la técnica de la manifestación. De igual forma, la finalización del sistema socioeconómico de elaboración del cedazo “al partir”, la pérdida de las relaciones sociales que había tejido la comunidad en torno al oficio, la desaparición del sistema de redistribución en partes iguales de los beneficios obtenidos por la elaboración de los cedazos, aspectos que se pasan a observar.

“Se está acabando nuestro arte”

La técnica del tejido de la tela del cedazo realizado por las sabedoras en sus telares, se está dejando de transmitir por varios factores, las hijas no han continuado con el aprendizaje del oficio, a lo cual se suma el envejecimiento y deceso de las sabedoras, “las hijas no siguieron este oficio, ellas se fueron pa’ la ciudad, las que lo sabían se han ido muriendo, ya quedamos poquitas que tejemos telas, eso ahora las jóvenes no lo están aprendiendo.”

Lo mismo sucede con la transmisión de la técnica de elaboración de los aros y de la terminación del cedazo realizada por los hombres, las cuales tampoco están siendo transmitidas, “de los hijos de nosotros ninguno continuó el oficio, lo difícil es que estamos envejeciendo y los muchachos en la vereda no lo saben hacer.”

No obstante, esto discrepa con las propias expectativas de los sabedores, quienes buscan que los hijos entren a la educación formal y obtengan empleos “el oficio de hacer cedazos ha sido bueno para la vida de nosotros, pero uno busca que los hijos estudien, se capaciten mejor y trabajen en la ciudad.”

Estas expectativas han tenido respuesta en sus hijos, quienes aducen las mismas razones de sus padres, “el oficio de hacer cedazos es muy demorado, eso ya uno no lo sigue, uno está es buscando irse de la vereda a otros lugares por conseguir empleo.” Así mismo, lo reiteran las hijas, “ahorita nosotras ya no nos dedicamos hacer las telas de los cedazos que hacían nuestras mamás y abuelas, pensamos es en irnos a la ciudad a estudiar.”

Estas son situaciones paradójicas, pues a la vez se observa cómo los padres añoran que sus hijos continúen con el oficio, pero por lo mismo que no representa hoy día una fuente de ganancia complementaria (y dado el régimen laboral actual de las 8 horas lo haría prácticamente imposible), los padres prefieren que sus hijos se profesionalicen. Y por el lado de los hijos, son evidentes sus expectativas de vida están dirigidas hacia estudiar o trabajar en una gran ciudad, cumpliendo con los anhelos de los padres, pero así mismo, cuestionan sobre la inversión en tiempo y el costo que este tiene hoy, para obtener una magra ganancia de un oficio que también es exigente con las manos, el cuerpo y la dedicación.

A ello se suma la poca cabida que tiene el Patrimonio Cultural Inmaterial en la educación formal, como lo señala un profesor: “en las escuelas y en el colegio no se enseña sobre el cedazo, aunque es del municipio hay muchos niños que no saben cómo se hace, desconocen la importancia que tiene para Tota.” Incluso los estudiantes están conscientes de este problema: “los compañeros de nosotros salen del colegio y se van para las ciudades, nadie se queda aquí en el pueblo. Los muchachos no le ponen tanto interés, ya dejan de conocer y hacer las tradiciones que tenemos aquí, como es la de hacer cedazos.”

Esta situación ha quedado plasmada en el último Plan de Desarrollo del municipio de Tota, donde se describe como “los jóvenes emigran con el fin de mejorar los ingresos económicos, en busca de otras fuentes de empleo y la gran mayoría con el anhelo de ingresar a sistemas de educación” (PD Municipio de Tota, 2012- 2015: 26).

Dicha situación también tiene incidencias en el sistema de organización socioeconómico del oficio llamado por los sabedores “Al partir”. En el caso de los cedazos que se hacen “Al partir entre madres e hijos”, las sabedoras no les están dando las telas a sus hijos para elaborarlos, dado que algunos de ellos no han continuado el oficio. Como ellas lo señalan “los hijos de uno ya no están aprendiendo hacer los cedazos Al Partir.” Lo mismo sucede entre los sabedores que no guardan relaciones de parentesco, pero en este caso por causa de su envejecimiento y deceso, “quedamos ya pocos cedaceros y tejedoras que hacemos los cedazos Al partir.”

2.2. “Fue muy duro aprender hacer los cedazos”: Transformaciones en las formas de enseñanza del oficio

Las duras y difíciles formas en que a estos sabedores les fue transmitido el oficio, mediante una exigente represión física, se constituye actualmente en un riesgo para su transmisión, “los hijos de uno ya no aprendieron hacer los cedazos como nos tocó a nosotros que si no lo hacíamos bien con los mismos aros y las varas del telar le daban a uno, hoy ya no se les enseña así, y eso es un problema porque no los aprenden hacer.”

El oficio implicaba para las sabedoras una constante dedicación desde niñas en el aprendizaje de la preparación de la crin y de todo el proceso de la técnica del tejido en el telar para la terminación de la tela. En el caso de los sabedores para la elaboración de los aros en madera se les exigía el manejo adecuado de los instrumentos para realizarlo y de largas jornadas hasta la terminación de los cedazos. Tanto las sabedoras como los sabedores debían desarrollar una destreza suficiente en las manos. Si no se lograba el aprendizaje del oficio en su totalidad y la elaboración en el tiempo establecido eran reprendidos físicamente.

Según los sabedores estas exigencias que se debían cumplir para su realización, hoy ya no se usan, lo cual se constituye en uno de los motivos para que no sea continuado por las nuevas generaciones.

Estas formas de aprendizaje que implicaban un duro disciplinamiento, en la actualidad son cuestionados por las entidades y las políticas que promueven los derechos de los niños. La Asamblea General de las Naciones Unidas aprobó en el año 1959 la Declaración de los Derechos del Niño, el cual en el Principio IX, referente al buen trato señala que “No deberá permitirse al niño trabajar antes de una edad mínima adecuada; en ningún caso se le dedicará ni se le permitirá que se dedique a ocupación o empleo alguno que pueda perjudicar su salud o su educación, o impedir su desarrollo físico, mental o moral.”

Las exigentes condiciones físicas en las que ha sido transmitido a los sabedores y sabedoras el oficio expresadas en la dura exigencia y la represión física, se constituye en este caso en uno de los factores que dificulta a los sabedores enseñar de otra manera aquello que aprendieron bajo estas condiciones, lo cual conlleva la no transmisión del oficio a las nuevas generaciones.

Dicha cuestión de las fuertes experiencias sensoriales no ha sido considerado como un factor que afecte la transmisión del Patrimonio cultural inmaterial, pero que evidentemente incide. Así pues, en términos de Foucault (1992: 25) “lo disciplinario atraviesa los cuerpos” como se observa en este campo de la transmisión de las manifestaciones, donde la exigente disciplina es impuesta al cuerpo con el fin de lograr el aprendizaje del oficio.

Cabe señalar que si bien las políticas del Ministerio de Cultura promueven las manifestaciones culturales, la normatividad en materia de los derechos de los niños, limita el desarrollo de actividades de carácter colaborativo que ellos realizan en el campo, desconociendo en este caso los contextos de la realidad rural donde se llevan a cabo. A la vez, es de indicar que la lógica de

los aprendizajes de las manifestaciones es el resultado de los saberes adquiridos generalmente desde la infancia

2.3. “No conseguimos los materiales”

Otro de los factores principales de riesgo es la dificultad para obtener las materias primas. En el caso de la crin de caballo, con la cual se tejen las telas, estas se deben obtener por fuera del municipio, “la crin aquí en la vereda, es escasa casi no se consigue toca traerla de otros lugares”, por cuanto en la actualidad la actividad ganadera se concentra en la cría de ovejas, asnos y vacas que pastorean en los lotes y fincas de la vereda y en las del municipio en general.

Así mismo, los sabedores identifican las complejas condiciones para conseguir la madera, el llamado “palo montañero” para hacer los aros, es traído del páramo y por tanto es difícil obtenerlo por la larga y adversa travesía que deben hacer, la cual les implicaba algunos días, “ahorita es difícil traer la madera del páramo por el viaje tan duro que nos toca -hacer.”

2.4. Políticas estatales que inciden en la manifestación

Cabe señalar que aunque si bien se observan los problemas que presenta la manifestación desde lo expresado por los sabedores, se examinan otros factores externos que la afectan en parte, como son las políticas estatales, mediante la intervención que hace Corpoboyacá (Corporación Autónoma Regional de Boyacá) en la región con la protección de las zonas de páramo, sobre lo cual señala la entidad, “se plantea realizar el mantenimiento de las plantaciones nativas.”²⁰ Sin embargo, sobre esta cuestión la institución no ha desarrollado en el momento una política puntual al respecto.

La intervención de Artesanías de Colombia

Para evitar la extracción de las maderas de páramo, agilizar el proceso de desbaste, doblado y armado del aro que se hace con dichas maderas y elevar su aspecto estético, Artesanías de Colombia, en el año 2014, hizo una intervención con la introducción de la lámina de “triplex” madera sintética para la elaboración de los aros de los cedazos.

²⁰<http://corpoboyacacomunica.blogspot.com.co/2012/01/lago-de-tota-huella-natural-que-lucha.html>



Ilustración 62. Lámina de triplex introducida por Artesanías de Colombia (tomada 2016)

Sin embargo, sobre esta cuestión los sabedores señalan “el triplex que nos trajo Artesanías de Colombia no ha sido bueno para hacer los aros de los cedazos, pa’ vender casi no los reciben porque cuando le cae el agua al triplex se tuerce”, lo que afecta la funcionalidad, durabilidad y resistencia del cedazo. El triplex aún reposa en sus cocinas sin ningún uso.

No obstante, los sabedores han dejado de usar las maderas de páramo, más por la difícil travesía que exigía ir a estos parajes alejados, y han preferido desplazarse a los alrededores de la vereda donde consiguen las maderas de acacia blanca y de eucalipto blanco, que son igualmente eficientes y se obtienen de forma más abundante como lo expresan “la acacia blanca, y el eucalipto es buena madera y se consigue fácilmente en la vereda, se da pero por cantidades.”

2.5. “Están cambiando los cedazos que hacemos por otros”: Los cedazos industriales

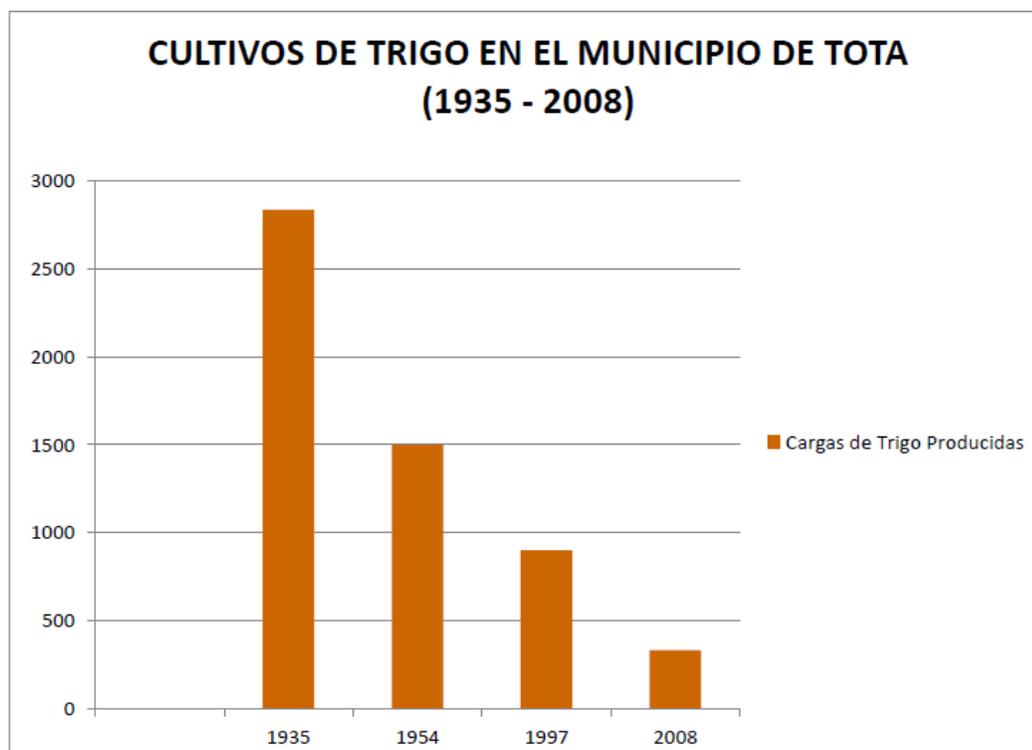
Los nuevos coladores industriales para cernir las harinas se constituye en otro de los factores que afectan el oficio y su uso del cedazo, ya que lo están desplazando de estas cocinas campesinas, “ahorita para cernir las harinas es en colador de plástico pero no ciernen igual de fino que el cedazo, entonces por eso se le va quitando al cedazo ese trabajo y se va perdiendo este arte tan bueno.”

2.6. Cambios en el uso del suelo: “Dejamos de cultivar ahora nos dedicamos a la ganadería”

La desaparición de la manifestación está también asociada a un deterioro de la seguridad alimentaria, ocasionada por la acelerada transformación que ha sufrido en las últimas décadas el uso del suelo. Las tierras que eran destinadas principalmente para producción agrícola de granos, trigo, maíz, cebada, haba y alverja, alimentos que se constituían en la base de la alimentación de esta comunidad, en la actualidad son destinadas principalmente para uso pecuario.

Del cultivo de granos a la ganadería y a su importación

El uso principal que históricamente ha hecho necesario el cedazo es el de cernir harinas, particularmente la harina de trigo. El trigo, según los estudios sobre su cultivo, fue el principal producto agrícola prácticamente en todo Boyacá y base de la subsistencia alimentaria de la población de esta región andina. Durante las últimas décadas ha venido siendo abandonado en ésta localidad.



Gráfica 1. Descenso drástico en la producción de trigo en el municipio de Tota (Fuente: elaboración propia a partir de diversos informes²¹).

Este descenso del cultivo de trigo ha sido ocasionado por varios factores de carácter interno y externo. En relación al primero, las tierras destinadas para su cultivo mediante el sistema de “Al partir”, realizado entre los dueños de la tierra y los que daban el trabajo, se ha dejado de realizar principalmente por dos aspectos en particular: el cambio en el uso del suelo, en el que se ha abandonado la producción agrícola por la ganadera, y también por las transformaciones en la tenencia de la tierra.

²¹ Esta información se construyó con base en el Informe de la Contraloría General de la República, Tomo III, Boyacá (1936: 301); el texto Presencia de Boyacá: Un pueblo que progresa (1954: 189); el Informe de Evaluaciones Agropecuarias municipales de la Secretaría de Agricultura de Boyacá (1997: 52); y el Plan de Desarrollo del municipio de Tota (2008-2011:27).

Las fincas que eran muy extensas han sido fragmentadas y destinadas para la actividad pecuaria, “ese lujo de fincas, que eran tan fértiles y tan grandes, donde sembrábamos Al partir con los dueños trigo, alverja, las dividieron y las dejaron para la ganadería.”

Sobre sus propias parcelas también enfatizan en estos cambios: “el lote donde sembrábamos trigo, lo dejamos para ganadería, y ahorita nos dedicamos a eso, de vez en cuando sembramos alverja, mucha gente dejó de sembrar trigo, y se dedicó a la sola ganadería”. De igual manera, se ha presentado el mismo problema con respecto a los demás granos, la cebada, el maíz, la alverja, el haba.

Cabe señalar también que la caída en la producción de estos granos está afectada por la política de importación de cereales y harinas procesadas. Según Fenalce (Federación Nacional de Cultivadores de Cereales, 2013:11) las importaciones de trigo han presentado un incremento del 31% en los últimos 13 años, del 2000 al 2012 se ha pasado de 1.1 a 1.5 millones de toneladas las cuales provienen de Canadá, Estados Unidos y Argentina, principalmente.

Por su parte, Mejía (2015:1) presidente de la Sociedad de Agricultores de Colombia SAC, señala que Colombia gastó en importaciones de trigo, maíz, cebada, avena, centeno, arroz, y otros cereales US\$1.689 millones durante el 2014. En el caso del maíz, la mayoría del que se consume (en harinas, arepas, sopas y procesados, etc), viene de EE.UU. Sólo en maíz se importan 4,4 millones de toneladas al año, pese a que el país tiene 22 millones de hectáreas para su cultivo. En harinas y preparaciones totalizaron las importaciones US\$208 millones para este renglón en 2014, el cual incluye, así mismo, otros cereales, almidones y similares.

Ante la caída de la producción de granos, Morales llama la atención sobre cómo “En Colombia, la situación de la seguridad alimentaria es precaria, el país ingresó en una espiral de debilitamiento de la capacidad productiva interna de alimentos estratégicos para consumo humano, como es el caso de los cereales. La reducción en la producción de cereales se ha acompañado, especialmente desde 2004, de la disminución del área cosechada con esos alimentos” (Morales, 2012:47).

Lo anterior muestra que el abandono de los cultivos de granos ha sido ocasionada por factores internos como las transformaciones en el uso del suelo, y de orden externo, la elevada importación de cereales y harinas procesadas, afectando la seguridad alimentaria de la población.

Con el cambio en el uso del suelo ha conllevado a que no se necesiten jornaleros como antes, para la época de siembra y la cosecha de los granos, por lo que no se usa el cedazo para cernir harinas en la preparación de alimentos, ni para colar el guarapo en sus faenas agrícolas.

2.7. “Se acabaron los viejos, ya no hay quien cultive la tierra”: éxodo de la población

El éxodo de la población joven hacia otros lugares, y el proceso de envejecimiento de la que reside allí, es otro de los factores por los cuales ha descendido el cultivo de los granos, así lo expresan los agricultores “en la vereda ya casi no hay gente que cultive, la gente joven se va para la ciudad, eso es delicado porque poco a poco se va acabando quien cultive un maíz, un trigo, van quedando solo los viejos y eso es grave”, algunos de ellos señalan “a pesar de que estas son buenas tierras...los hijos se fueron, y eso ya no hay quien las trabaje.”

Es preciso indicar que parte de estas tierras destinadas al cultivo de granos, propiedad de los agricultores quienes hoy están entrando en procesos de envejecimiento y deceso, han sido heredadas por los hijos que les han dado distintos usos. Algunos, han continuado con pequeños cultivos de granos especialmente de alverja, y de papa, otros, las han destinado para actividades ganaderas o las han arrendado para esta misma actividad pecuaria, y algunos más las han vendido a personas de la misma vereda, veredas aledañas y del casco urbano, quienes utilizan estas tierras para pastos o en algunos casos no les dan ninguna actividad económica.

Cabe señalar que el esfuerzo físico asociado a la producción agrícola es mayor por las largas jornadas, en los distintos procesos del cultivo, desde la siembra hasta la recolección de la cosecha de los granos. Mientras que en el caso de la ganadería, aunque si bien el trabajo realizado es diario cuidando animales destinados a fines de producción, las jornadas de trabajo implican un menor esfuerzo físico. Lo cual ha conllevado que con los procesos de envejecimiento, deceso de los agricultores, y éxodo de los jóvenes, en la actualidad la mayoría de las tierras están siendo destinadas para actividades pecuarias.

Los agricultores que no pueden cultivar los granos debido al envejecimiento, realizan otras actividades económicas como el pastoreo de ovejas, cuidado de gallinas, pollos, conejos, y en ocasiones vacas. La mayor parte de ellos reciben ayudas económicas de sus hijos que se encuentran en las ciudades, algunos de los agricultores reciben ayudas institucionales de los programas del gobierno central de manera bimestral. Esta situación hace que muchos de ellos tengan una precaria situación económica. Al respecto, el Plan de Desarrollo municipal evalúa que “las condiciones de calidad de vida para el Municipio son bajas, con altos índices de Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI), en donde registra para el año 2005 una Población con NBI del 60,6%, personas en miseria según NBI (2005) 26,1%, y familias en pobreza extrema 192” (PD Municipio de Tota, 2012- 2015: 28).

Es así, pues, que esta cuestión del éxodo de los jóvenes y de su población envejecida, se plasma en el Plan de Desarrollo del Municipio de Tota “los habitantes clasificados en edad económicamente activa emigran a ciudades aledañas para conseguir otras posibilidades de mejorar su calidad de vida, sacrificando el núcleo familiar. Esta es una de las razones por la

que en el sector rural la población está determinada básicamente por niños y ancianos” (PD Municipio de Tota, 2012- 2015:26).

Todo lo anterior demuestra el deterioro socioeconómico de la vida campesina y la reducción demográfica con el éxodo de la población joven, cuestiones que afectan los procesos agrícolas y de los cultivos asociados con el uso del cedazo.

2.8“Nosotros producíamos las harinas ahora nos toca comprarlas”

El abandono de los cultivos de granos es ocasionado por los cambios en el uso del suelo, los procesos de envejecimiento de quienes los sembraban y la terminación de estos cultivos por cuanto no hay quien herede los oficios agrícolas. A ello se suma que las harinas pasaron a ser procesadas industrialmente y en su mayoría son importadas, lo que ha ocasionado un drástico cambio, en el que los campesinos pasaron de ser productores a compradores de harinas en el mercado. “Nosotros producíamos nuestro propio trigo, cebada, y se mandaban moler en los molinos que había en la vereda para tener las harinas que para la alimentación de la casa, de los obreros, ahora nos toca es comprarlas y esas ya vienen listas.”

Es así, pues, que “la creciente industrialización de los productos agropecuarios hace que la agricultura se vaya convirtiendo en una parte de la industria” Machado (2002: 235). En el cual “la agricultura se subordina totalmente al sector urbano- industrial y pierde su autonomía como sector” Machado (2002: 219).

De otra parte, las harinas industrializadas son consideradas por la comunidad, de un sabor diferente a las que ellos producen de manera artesanal, como lo expresan: “la harina que se compra para hacer un cuchuco, unas arepas, no tiene el mismo sabor a las que nosotras cernimos y preparamos aquí en la casa”, por lo cual no son muy bien aceptadas. Esto debido a que, “Los cambios industriales de los alimentos los transforman hasta el punto que no resultan reconocibles. No se conoce el origen de los alimentos, ni las modificaciones que sufrió en su producción, ni los procesos que sufrió durante su procesamiento. También se percibe una baja (real o imaginaria) de las cualidades gustativas de los alimentos. Así, la estandarización de los productos, su saborización, coloración, impacta dejando al resultado como ‘comida de plástico’. Toda sabe igual y es considerada como insípida” (Aguirre, 2007: 9).

Así, pues, el cambio en el uso del suelo, la industrialización del proceso de transformación de los granos, la importación de estos alimentos, es a lo que ha denominado Machado (2001:60) “inseguridad alimentaria”. A la vez, que, se constituyen en parte de las pérdidas del contexto de sentido, y de la necesidad del uso del cedazo en esta comunidad campesina.

2.9. Desaparición de los espacios materiales que le daban sentido al cedazo

La cadena relacional y material que le daba sentido al uso del cedazo se ha ido perdiendo por varios factores. Con el abandono de los cultivos de granos y la compra de las harinas ya listas, entraron en desuso los molinos de piedra movidos por agua, el Molino de Puente Pinzón, el de Puente Galope y el molino de La Vega, quedaron reducidos a vestigios, así como el sistema de molienda mediante la “maquila”.

Por su parte, los hornos de leña existentes en las casas de los sabedores y en el de las familias campesinas, los cuales eran usados para hornear los amasijos pan de trigo de maíz, mogollas, arepas de maíz de trigo, para la alimentación de los obreros y de la casa, han entrado en desuso. Esto también deriva de la falta de las harinas, “ya no se están cirniendo las harinas en el cedazo como antes, cuando amasábamos y hacíamos esas costaladas de pan, de arepas, para los obreros, pa’ la casa en los hornos de leña, esos hornos ya no se usan hoy en día, ahora el pan es comprado en las panaderías del pueblo o traído de Sogamoso.”

En las guaraperías públicas el cedazo también era indispensable, para colar el resente del guarapo que era preparado a base de maíz y miel. Así mismo, éstas han dejado de funcionar, como la guarapería ubicada en el sitio Cuatro Esquinas de la vereda, debido, particularmente a la introducción de la cerveza. La desaparición de dichos espacios, los molinos de piedra, los hornos de leña y las guaraperías públicas, ha sido uno de los motivos que ha conllevado al desuso del cedazo.

2.10. “Estamos dejando de usar el cedazo”

En esta cocina campesina se ha dejado de usar el cedazo en la preparación de la alimentación, debido a varios factores: La baja cantidad de jornaleros realizando labores agrícolas, a quienes se les preparaban las comidas.

La comunidad lo ha dejado de utilizar también en la preparación de su alimentación cotidiana “ahorita no cocinamos muchas sopas, ni amasamos tantas arepas y pan como antes...lo otro es que como ahora no se prepara mucho guarapo de miel porque toman es cerveza, gaseosa.”

Este desuso del cedazo está asociado al no cultivo de granos “ya no utilizamos los cedazos porque no hay ni un triguito para hacer un cuchuco, como primero que a uno le daban harinas de maíz, trigo, haba y eso era una comida buena porque alimentaba, pero ahora sin cultivarlos.” Esta compleja situación alimentaria que se presenta en la población rural ha desencadenado otras cuestiones que se plasma en lo señalado por el Plan de Desarrollo de Tota (2012, 2015:101) “la desnutrición se debe a la falta de recursos económicos ya que la alimentación se basa en escasos productos que ellos cosechan.”

A dichas cuestiones se suma que no se está transmitiendo el uso del cedazo a las nuevas generaciones para la preparación de los alimentos “las hijas de uno ya no aprendieron ni a cernir una harina en un cedazo para amasar, ni a colar ahí las harinas aunque sea pa’ hacer una sopa.”

2.11. Cambios en la alimentación de los jóvenes

Asociado con lo anterior también se identifica el cambio en la alimentación entre los jóvenes, por la introducción de los productos industriales así como por la dieta que siguen en los colegios y escuelas, donde se les prepara comida considerada como “nutritiva”, pero que también implica preparación de platos más sencillos. “A nosotros casi no nos gusta las sopas, los cuchucos, no la sabemos preparar bien, es más rápida la comida que se compra en las tiendas, no toca cocinarla mucho porque viene en paquete y sabe más rico.” Sobre este tipo de alimentación señalan los sabedores “ahora los muchachos les gusta es el arroz, la pasta, las meras galguerías, dulces, todo eso.”

Es así, pues, que los alimentos que venían siendo cultivados y consumidos en esta comunidad, están siendo sustituidos por alimentos procesados industrialmente, alimentación que es impuesta por el mercado que ha introducido nuevos gustos, y nuevas estéticas en la comida. Esto también responde a que ahora se busca cocinar más rápido y en menor cantidad. “En la sociedad actual, la construcción social del gusto hay que tener en cuenta como interactúa la industria y los medios masivos que buscan lograr una identificación con productos ‘sin historia’ y venderlos con base en una publicidad masiva creada para darle carácter a esa mercancía alimentaria la mayoría de las veces divorciada de la nutrición, una agroindustria integrada a nivel planetario, son ahora los principales creadores de sentido y del gusto sobre los alimentos y el comer en sociedad” (Aguirre 2007:12).

El cambio entonces ha dado como resultado el abandono de la comida preparada de manera “natural” con las harinas, sopas, amasijos, cuchucos, que se observó en el capítulo anterior, por la alimentación consumida actualmente por los jóvenes basada en alimentos artificiales, bebidas gaseosas, ocasionando un empobrecimiento nutricional en su dieta alimenticia.

Esta transformación en las comidas campesinas, y que en este caso también se asocia a la continuidad del oficio y uso del cedazo, también la recoge la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, en la cual se advierte sobre “los riesgos de las cocinas tradicionales expresados en una pérdida de los referentes culturales de los ‘platos’ y de las tradiciones asociadas a su preparación y consumo”(Ministerio de Cultura 2012:65).

2.2. Diagnóstico de la manifestación cultural

Con base en la valoración otorgada por los sabedores a la manifestación cultural y lo observado sobre cómo explican ellos los problemas asociados con la pérdida del oficio y uso del cedazo, se establece el tipo de riesgo o amenaza que la está afectando.

Para esto, se parte por señalar que, la vulnerabilidad es concebida como “la disposición interna a ser afectado por una amenaza. Para que se produzca un daño debe ocurrir un evento adverso, ocasionando una incapacidad de respuesta frente a él, y una inhabilidad para adaptarse al nuevo escenario generado por éste” (Foschiatti 2004:6). La “vulnerabilidad social, se manifiesta en sujetos y colectivos de población a partir de variadas formas, fragilidad e indefensión ante cambios originados en el entorno” (Führer y Carrasco 2013:29).

Por su parte, la amenaza se considera como “al factor externo de una comunidad expuesta, representado por la potencial ocurrencia de un fenómeno desencadenante el cual puede producir un daño al llevarse a cabo” (Foschiatti 2004:5). El riesgo es definido como la “probabilidad de ocurrencia de un peligro, implica la proximidad de un daño, o contratiempo que puede afectar un conjunto humano y su entorno” (Real Academia Española, 1992: 1562.).

Ahora bien, ante el riesgo y amenaza que afecta a la manifestación cultural, los cuales están directamente relacionados con la vulnerabilidad de la comunidad y de su territorio donde se inscribe la manifestación Kirshenblatt – Gimblett, señala que, “la subsistencia del Patrimonio Inmaterial exigiría que se prestase atención no sólo a los objetos, sino ante todo a las personas, así como a su hábitat y condiciones de vida, entendiéndose éstos como espacio de vida y universo social” (Kirshenblatt – Gimblett, 2004: 54).

El espacio de vida que posibilitó el oficio del cedazo consistió de un sistema integral que se construyó en el territorio, el cual abarcaba los lugares de la vereda para la siembra de granos, los molinos para molerlos, los lugares donde se usaba para cernir las harinas en la preparación de los alimentos y bebidas. No obstante, en las últimas décadas han ido desapareciendo en la vereda Toquechá, con el cambio de uso del suelo y el descenso de las actividades agrícolas, el cierre de los molinos y el abandono de las guaraperías que eran además sitios de encuentro y sociabilidad entre los pobladores, los cambios del gusto en la alimentación de los jóvenes.

Así mismo, el **universo social** que hacía posible el oficio está amenazado principalmente por el envejecimiento y muerte de los sabedores, sin que haya quien herede este saber. Los jóvenes, y particularmente con la educación formal y las expectativas tanto de ellos como de sus padres de desarrollar una carrera técnica o profesional, conllevan el desconocimiento del oficio, situaciones estas que poco a poco llevan a su desaparición.

Ahora bien, la valoración de los riesgos y amenazas de la manifestación se hizo convencionalmente por colores, es así que el rojo corresponde a los riesgos más graves, el naranja a los intermedios y el verde a los de menor impacto. Esto de acuerdo a las problemáticas expresadas por los sabedores.

Riesgos y amenazas para la manifestación cultural

Vulnerabilidad de la comunidad de sabedores

Pérdida de la transmisión familiar de la técnica del oficio por

- *Distanciamiento físico del núcleo familiar (campo-ciudad)*
- *Ruptura del tejido social por envejecimiento y deceso.*
- *Exigente disciplinamiento del cuerpo en la transmisión del oficio*

Ruptura de la organización social y manejo económico local del oficio

- *Terminación del sistema “Al partir”.*
- *Desestimación económica del oficio.*
- *Éxodo de la población joven en búsqueda de educación y empleo*

Amenazas al espacio de vida (el territorio)

Pérdida de la seguridad alimentaria en el territorio

- *Cambio de uso del suelo de agrícola a pecuario.*
- *Abandono del cultivo de granos.*
- *Desaparición de lugares de uso y significación del cedazo (molinos de piedra, hornos de leña, guaraperías).*
- *Entrada de harinas importadas y de alimentación industrializada*

Transformaciones en la alimentación

- *Nuevos gustos de los jóvenes.*
- *Preferencia por la preparación de platos de elaboración rápida.*
- *Dietas pobres a nivel nutritivo.*

Normatividad y políticas públicas:

- *Escasez y dificultad para el acceso a las materias primas.*
- *Control ambiental a las materias primas por parte de Corpoboyacá.*
- *Intervenciones inadecuadas e insuficientes por parte de Artesanías de Colombia.*
- *Enseñanza en instituciones educativas formales desconocen las manifestaciones locales.*

CAPÍTULO 3. Salvaguardia de la manifestación: seguridad alimentaria, artesanía y producción

Como se ha demostrado, el oficio y uso del cedazo se halla en un inminente proceso de desaparición, en tanto el universo social y el espacio de vida que le otorgaban significado y valor a esta manifestación han sufrido profundas transformaciones en las últimas décadas. De ahí que, como patrimonio cultural inmaterial, se plantea proponer medidas de salvaguardia para que este oficio y su uso se transmitan y a la vez, continúe brindando beneficios socioeconómicos y culturales a los sabedores de la vereda de Toquechá y a los pobladores del municipio de Tota.

La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial es concebida por la UNESCO como las “medidas encaminadas a garantizar su viabilidad comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, valoración, transmisión -básicamente a través de la enseñanza formal y no formal- y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos” (UNESCO, 2003: 4).

En particular, este capítulo se orienta hacia la propuesta de revitalización del oficio y uso del cedazo, teniendo en cuenta la vulnerabilidad y amenazas antes identificadas. Este propósito se ha fundamentado en la búsqueda de las explicaciones a los problemas y así mismo, de las posibles soluciones alternativas al riesgo al que se enfrenta la manifestación. El plantear las posibilidades de una continuidad de esta manifestación se propone como una estrategia al alcance de los sabedores mismos, sin que implique apelar a procedimientos complejos que, por su edad y un débil liderazgo, no podrían llevar a cabo.

Evidentemente esto también conlleva compartir las responsabilidades con otros agentes que si pueden incidir en campos de acción más amplios, empezando particularmente en el nivel local, el municipal, proponiendo actividades particulares a cada uno de los actores que serán identificados de acuerdo al tipo de propuesta realizada.

Es así, que, para elaborar las estrategias y lineamientos que tienen como objetivo la salvaguardia de la manifestación cultural, aquellos se construyeron desde las iniciativas que los sabedores proponen. A la vez, que, con las posibles vinculaciones de los agentes locales con los cuales se puede actuar para éste propósito.

Ahora bien, en esta primera parte se muestran las estrategias para la salvaguardia de la manifestación cultural, las cuales están en consonancia con las vulnerabilidades y amenazas que la afectan. Para esto, las propuestas se plantean en cuatro aspectos:

La primera, la revitalización del uso del cedazo con el cual se busca garantizar la seguridad alimentaria y su transmisión en esta cocina campesina. La segunda, la activación de nuevas prácticas agrícolas en el espacio de vida, como lo es el territorio, con el cual se garantice dicha seguridad alimentaria asociada al uso del cedazo. La tercera, la reactivación socioeconómica del oficio, con nuevos diseños que buscan garantizar su continuidad y la transmisión de su técnica. La cuarta, dinamizar las condiciones socioeconómicas de la comunidad de sabedores mediante la reactivación económica del oficio, con el fin de que los jóvenes se interesen por aprenderlo.

3.1. El valor de uso del cedazo y la seguridad alimentaria en la comunidad

Uno de los valores más relevantes del cedazo ha sido el de su uso como utensilio en el procesamiento de alimentos (harinas, sopas, guarapo, etc.). A partir de esta valoración, se propone darle continuidad y con ello al oficio del cedazo, promoviendo acciones dirigidas a fortalecer la seguridad alimentaria con su uso, tanto de los sabedores mismos como del municipio de Tota.

La seguridad alimentaria, de acuerdo a la FAO, comprende “los alimentos que están disponibles en todo momento, que todas las personas tienen acceso a ellos, que esos alimentos son nutricionalmente adecuados en lo que respecta a su cantidad, calidad y variedad, y que son culturalmente aceptables para la población en cuestión” (FAO 1995).

En este sentido, se proponen las acciones de salvaguardia que estén al alcance de las posibilidades de los pobladores locales, como lo es revitalizar el uso del cedazo en sus cocinas para la preparación de los alimentos cultivados en su territorio, y la de transmitir su uso a las nuevas generaciones.

3.1.1. “Usamos el cedazo para cocinar”

Con el fin de mantener vigente el cedazo en esta cocina campesina, en un trabajo conjunto con las sabedoras, de buscar soluciones alternativas para el uso del cedazo y así mantener vigente su elaboración, a inicios de este año 2017 se propuso usarlo para preparar los alimentos al vapor; tanto con las hortalizas que cultivan y las carnes de los animales y peces que se crían en esta región. Como lo expresan: “usar el cedazo para cocinar, pa’ eso lo que se puede hacer es colocar una olla a hervir sobre esta se coloca el cedazo y ahí se ponen, que la carne de pollo, de cerdo, el conejo, la trucha, las hortalizas, con el vapor que va saliendo se va cocinando, queda rico y alimenta más.”

3.1.2. Verduras

Lavan las hortalizas con abundante agua, cortan las zanahorias y los nabos en rodajas, el coliflor, el brócoli y las habichuelas los cortan en trozos pequeños, la sazonan con sal, las ponen en el cedazo, lo tapan y las ponen a cocinar al vapor hasta que están listas.



Ilustración 63. Cocinando la verduras al vapor en el cedazo (tomadas en 2017).



Ilustración 64. Verduras preparadas al vapor en el cedazo (tomada en 2017)

3.1.3. Carnes

El cedazo también lo proponen usar en la cocina para preparar las diferentes carnes de animales de corral que tienen en sus parcelas.

Pollo

En la preparación del pollo en el cedazo, cortan esta carne en presas lo sazonan con sal y cebolla, luego colocan en la estufa una olla con agua, cuando está hirviendo ponen en el cedazo el pollo, luego colocan el cedazo sobre la olla y lo tapan.



Ilustración 65. Pollo preparado al vapor en el cedazo (tomadas en 2017).

Cordero

Preparan la carne de cordero, acompañado con papa criolla, calabaza, espinaca, papa de año. Para esto, cortan la carne en pedazos pequeños, la sazonan con sal, le hacen un picado de cilantro y cebolla, cortan la calabaza en trozos. Las papas de año las parten y las ponen en una olla con agua en la estufa, cuando hierve ponen en el cedazo la carne, la espinaca, las criollas, las papas de año y la calabaza partida en trozos, luego colocan el cedazo sobre la olla y lo cocinan.



Ilustración 66. Cordero preparado al vapor en el cedazo, con papa criolla, papa de año, espinaca, calabaza (tomadas en 2017)

Conejo

En la preparación de la carne de conejo, lo acompañan con habas, papa de año y en ocasiones con hortalizas y espinacas. Para prepararlo cortan la carne en presas la sazonan con sal y cebolla, desgranán las habas, cortan la papa de año en trozos, colocan en la estufa una olla con agua, sal y cebolla. Cuando está hirviendo ponen en el cedazo la carne, las papas de año, las habas, la espinaca y luego lo colocan sobre la olla y lo tapan. El agua con que cocinan esta carne, le colocan cilantro y la sirven con una presa de conejo, al que le llaman “caldo” consomé.

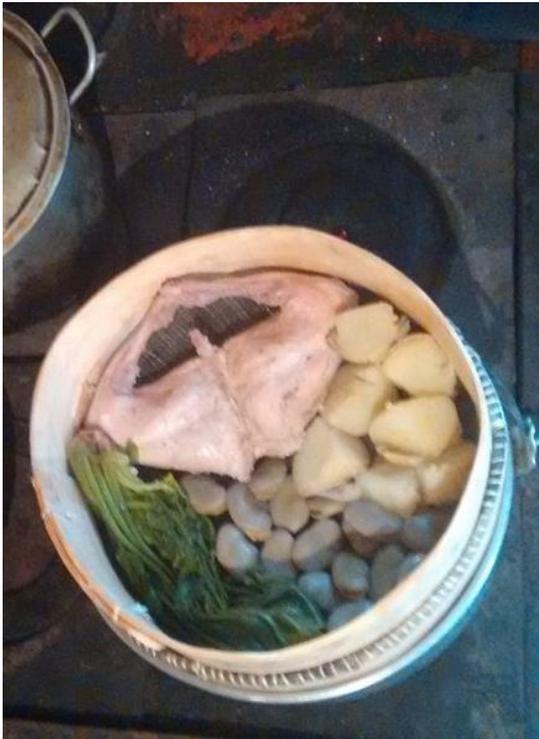


Ilustración 67. Carne de conejo preparada al vapor en el cedazo, con papa de año, habas, espinaca (tomadas en 2017)



Ilustración 68. Carne de conejo servida con papa de año, habas, espinaca y “caldo” consomé de conejo (tomadas en 2017).

Costillas de cerdo

En la preparación de las costillas de cerdo, lo acompañan con nabos y papas criollas, para esto, cortan las costillas de cerdo en trozos pequeños lo sazonan con sal y cebolla, colocan en la estufa una olla con agua, cuando está hirviendo el agua ponen en el cedazo las costillas, las papas criollas, luego colocan el cedazo sobre la olla lo tapan, cuando está listo lo destapan y le colocan sal a las papas y a los nabos.



Ilustración 69. Costillas de cerdo preparadas al vapor en el cedazo, con papa criolla, y nabos (tomadas en 2017)

3.1.4. Pescado

La trucha es producida en el municipio de Tota y también se propone prepararla en el cedazo; para esto, le echan sal y cebolla a la trucha, colocan en la estufa una olla con agua, ponen en el cedazo la trucha cuando está hirviendo el agua colocan el cedazo sobre la olla, y lo tapan.



Ilustración 70. Preparando pescado al vapor en el cedazo (tomadas en 2017)



Ilustración 71. Trucha preparada al vapor en el cedazo (tomada en 2017)

Otra forma de preparar la trucha es acompañada de hortalizas como las acelgas y de verduras, nabos, para esto, cortan en rodajas los nabos, cortan las acelgas en trozos grandes, hacen un picado de cebolla, cilantro, tomillo, perejil para adobar la trucha. En la olla donde van a colocar el cedazo pican muy fino algunas especias ajo, cebolla, para darle sabor a los alimentos que van a preparar en el cedazo, y luego lo tapan.



Ilustración 72. Cocinando al vapor la trucha y las verduras (tomadas en 2017)



Ilustración 73. Pescado y verduras preparadas al vapor (tomadas en 2017).

Ahora bien, aparte de ser usado el cedazo entre los sabedores para la preparación de sus alimentos. También su utilización es posible de llevar a cabo en la preparación de la alimentación para la población juvenil del municipio, esto, dentro de las políticas del Icbf Instituto Colombiano de Bienestar familiar, que buscan mediante el “Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional” (2012) , garantizar que toda la población colombiana, en especial la más vulnerable, niños y jóvenes disponga, acceda y consuma alimentos de manera permanente y oportuna, en suficiente cantidad, variedad, calidad e inocuidad.”

De igual forma, el uso del cedazo en la preparación de esta alimentación al vapor, se puede llevar a cabo en el municipio en el marco del programa “Centro Día” que brinda “a la población de adulto mayor atención nutricional con un almuerzo de lunes a viernes, y que se encuentra en condiciones de bajos recursos, enfermos, personas que vivan solas y en abandono, alimentación que se ofrece en unas instalaciones ubicadas en el centro del municipio” Plan de Desarrollo de Tota (2016-2019: 37).

3.2. “Enseñarle a los jóvenes a usar el cedazo como nos enseñaron a nosotras”

En la revitalización del uso del cedazo las sabedoras también señalan la necesidad de enseñarle a usar el cedazo a los jóvenes como lo expresan, “nosotras nos toca enseñarle a usar el cedazo a las más jóvenes, así como nos enseñaron que para cernir una harina, colar un guarapo, una sopa, como anteriormente y ahora para cocinar la comida.” Otra de las sabedoras refiere “nosotras mismas tenemos que seguir usándolos porque como ahorita están saliendo unos coladores de plástico y si no le enseñamos a las jóvenes que utilicen los que hacemos nosotros dejan de usar el cedazo que ha sido también nuestro arte.” Al respecto una nieta de las sabedoras refiere sobre el ánimo de seguir usándolo en la preparación de los alimentos “mi abuela ha hecho las telas para los cedazos, ella siempre lo usa que para cernir la harina cuando hace las arepas, las sopas de cuchuco en la casa, yo quiero seguir utilizándolo como lo hace ella.”

Recetario para la preparación de alimentos en el cedazo

Como una de las soluciones alternativas para darle continuidad al uso del cedazo, está la de convertirlo en utensilio indispensable para la cocina, pues como bien lo señalan las sabedoras, “es bueno preparar en el cedazo”, pues con este se obtiene una comida al vapor natural y nutritiva.

Sobre la preparación de las carnes y las verduras en el cedazo las sabedoras expresan que, “preparar las hortalizas con la calor y el agua en el cedazo alimenta más porque se mantienen las vitaminas y es natural, que cuando se sancochan, por eso es bueno cocinar así.”

Según Bahamonde (2009: 87), en un estudio sobre educación alimentaria y nutricional, “en la cocción en medio acuoso, el agua es el medio para cocinar el alimento. En la técnica de cocer al vapor se logra mantener en mayor medida los nutrientes de los alimentos.” Otro de los beneficios de cocinar al vapor radica en que “los alimentos conservan sus propiedades naturales y nutritivas (sabor, forma, color y olor), no contiene grasas, aceites, los platos tienen menos calorías, tiene una fácil digestión, desintoxica el cuerpo, ayuda a mantener una dieta, la cocción es rápida y es más económico.”²²

De esta manera, se propone que no sólo sean los sabedores quienes usen el cedazo en la preparación de los alimentos al vapor, sino que se extienda esta práctica y gusto a los diferentes espacios de consumo de alimentos en el resto del municipio, como en los restaurantes, las instituciones educativas y en los demás hogares.

De igual manera, el recetario es una herramienta que permite preservar también el conocimiento y el gusto por las cocinas tradicionales, aquellos preparados con granos, como las sopas y los amasijos. Para ello, se presenta posteriormente un diseño de recetario con los distintos platos aquí incluidos, que además son elaborados por las sabedoras con productos del territorio, para que sea distribuido entre los pobladores de la vereda y del municipio.

De esta manera, entonces, también se busca incrementar el mercado y uso del cedazo, y con ello su consecuente producción.

3.3.Fortalecimiento de huertas caseras y cría de animales menores de corral

En el desarrollo de esta iniciativa de los sabedores, de preparar las hortalizas y las carnes al vapor en el cedazo, se busca así mismo fomentar las huertas familiares y la cría de especies menores que por lo general se encuentran en sus corrales, como los pollos, cerdos, corderos y conejos.

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO (2000:1):

Los huertos y granjas familiares son sistemas de producción de alimentos para el autoconsumo que contribuyen a mejorar la seguridad alimentaria, y la economía de los pequeños agricultores. Están localizados generalmente en un área cercana a la vivienda de la familia. Entre las funciones económicas están las actividades productivas, como el huerto mixto, que incluye alimentos, árboles frutales, condimentos, además de cría de aves, cuyes, conejos, y otros animales menores. El mejoramiento o la promoción de huertos y granjas en las familias de áreas rurales con bajos recursos económicos y deficiencias alimentarias, tiene gran importancia para el mejoramiento de los niveles de seguridad alimentaria y nutricional de estas poblaciones.

²²<http://razonespara.com/9-razones-para-cocinar-los-alimentos-al-vapor/>

En el fomento de las huertas familiares, el programa social Red Unidos, ha ejecutado desde el gobierno nacional, en la población de Tota dicha actividad, como se observa en el Informe que presenta en el año 2014, “La Red Unidos entregó a 451 familias del municipio de Tota plántulas de lechuga, coliflor, repollo y semillas de zanahoria, alverja, haba, maíz, espinaca, acelga, cilantro, para realizar huertas caseras como ayuda a su dieta nutricional.”²³ El programa funcionó con la realización de huertas en algunas casas de la comunidad en la vereda, no obstante, este programa institucional no mantuvo una continuidad.

En la actualidad, parte de los sabedores están realizando huertas familiares de forma propia, donde siembran nabos, calabaza, cilantro, cebolla, tomillo, acelgas, perejil, zanahoria, espinaca y crían sus aves de corral. Con el fin de tener de forma permanente sus alimentos, y revitalizar paralelamente el uso del cedazo en la preparación de aquellos.

Estas huertas familiares además de mantener la autosuficiencia familiar de los principales alimentos en las parcelas de los agricultores y los sabedores, también conlleva a vincular a todos los miembros de la familia en reconvertir sus tierras en productivas y cultivarlas como lo han hecho las generaciones de mayor edad.



Ilustración 74. Huerta familiar, sabedora sacando nabos (tomadas en 2017)



Ilustración 75. Huerta familiar con cultivos de calabaza, cilantro, cebolla (tomadas en 2017)

²³<http://tota-boyaca.gov.co/apc-aa-files/63323234653331303764306465323632/10.-red-unidos.pdf>



Ilustración 76. Animales de corral, corderos, gallinas, conejos (tomadas en 2017)

3.4. Impulso a la agricultura de granos

Aparte de la revitalización del uso del cedazo para la preparación de carnes y hortalizas al vapor, los sabedores buscan mantener su uso tradicional en la preparación de los alimentos a base de trigo, maíz, cebada, alverja, granos que han sido sembrados en el territorio.

Para esto, los agricultores proponen volver a sembrarlos mediante la forma de “Al partir”, incentivando a los jóvenes a que siembren y así no abandonen la vereda: “nosotros queremos volver a sembrar Al partir que un trigo, un maicito, la cebada, para vender ahí en la plaza de mercado del pueblo y pa’ la alimentación como lo hacíamos primero, sembrando con los muchachos pa’ que se queden aquí.” Otros de los agricultores de la vereda señalan “estas tierras nosotros la sabemos cultivar y siempre nos han dado buena comida, el trigo, la cebada, era una belleza, por eso queremos volver a sembrarlos.”

Ante esta situación, es preciso compartir y articular las responsabilidades con otros agentes que inciden en campos de acción más amplios, como son los agentes gubernamentales, la alcaldía y su dependencia la Umata, entes que están empezando a “Promover y mejorar la producción agrícola y pecuaria, del municipio mediante procesos de capacitación y asesoría técnica” (Plan de Desarrollo de Tota 2016- 2019: 83).

Estas estrategias que aúnan los esfuerzos de los sabedores, agricultores, instituciones y entes gubernamentales, contribuyen a revitalizar el uso del cedazo y con ello a garantizar la seguridad alimentaria en el territorio.

3.5. Revitalización del valor social y económico del oficio

Aunque originalmente el oficio del cedazo se realizaba para la preparación de harinas, con el abandono de estos granos, en la actualidad, los sabedores están empezando a elaborar los cedazos con tapa para cocinar los alimentos al vapor. De igual forma, ellos están creando otros objetos personales y utilitarios manteniendo la técnica de elaboración y los materiales.

Cabe señalar también que, debido a la intervención realizada por Artesanías de Colombia en el año 2014, se ha innovado el oficio con nuevos diseños de carácter decorativo. Todas estas propuestas están buscando revitalizar los valores sociales, culturales, económicos, que le otorgan los sabedores a la manifestación.

3.6. “Empezamos hacer cedazos con sus tapas para cocinar”

Con el propósito de revitalizar el uso del cedazo en la preparación de los alimentos, los sabedores a inicios del año 2017 crearon una tapa para tapar el cedazo durante la cocción de los alimentos al vapor. Sobre esto expresan “ahorita hacemos estas tapas para cocinar en el cedazo los alimentos que cultivamos aquí, la tapa la hacemos tejida en la misma crin y en madera de acacia.”



Ilustración 77. Cedazo con tapa usado en la preparación de alimentos preparados al vapor (tomadas Marzo 2017)

3.7 “Tejemos mochilas, monederos en telar con crin de caballo”

Para darle continuidad a la técnica del tejido con crin de caballo en telar y volver estimado económicamente el oficio, los sabedores se han propuesto crear también productos con otros usos diferentes al del cedazo para cernir harinas. Uno de los resultados de la vitalidad de las manifestaciones para las comunidades está en la capacidad de dinamizarlas. De acuerdo con Arizpe (2006:291) “es valioso fomentar la creatividad en torno al Patrimonio Cultural para mantenerlo “vivo”. Por lo que para esta autora “la mejor manera de salvar el Patrimonio Cultural es alentar nuevas perspectivas que renueven o enriquezcan su entramado de significados.” Es así, que, a partir de la técnica del oficio los sabedores han creado nuevos objetos para uso personal.

Objetos utilitarios: Mochilas

Las sabedoras vienen elaborando recientemente, desde mediados del año 2016 mochilas tejidas en el telar con crin de caballo y otras fibras sintéticas y naturales. “Nosotras nos inventamos hacer mochilas tejidas en el telar con crin y nylon, de este usamos poquito, el nylon sirve para que resalte la cerda que es blanca y negra y le de vida a la mochila. Se hacen de diferentes tamaños según el tamaño del telar, le hacemos la tiranta en lana, la forramos en tela y le hacemos los terminados en máquina de coser.” Cabe señalar que no cuentan con apoyo oficial ni privado para su comercialización, este producto es distribuido por ellas mismas, quienes se las venden a sus “contratas”, es decir, a personas que las conocen y se las compran, o a las personas que se las soliciten por encargo.



Ilustración 78. Mochilas elaboradas por las sabedoras con técnica de tejido en telar en crin de caballo, nylon y lana(tomadas en agosto 2016).

Monederos en crin de caballo

Las sabedoras están elaborando desde mediados del año 2016 otros diseños, monederos tejidos en crin de caballo sobre lo cual señalan “ahorita aparte de hacer las telas para los cedazos, nosotras estamos empezando a hacer monederos tejidos en crin.” Este producto ellas mismas se encargan de distribuirlo a las “contratas” del pueblo y de otros lugares donde lo soliciten.



Ilustración 79. Monederos tejidos en crin de caballo(tomadas en julio 2016).

3.8. “Hacemos aretes, joyeros, llaveros”: Objetos personales

Los sabedores para continuar con el oficio están empezando hacer nuevos productos personales, los cuales iniciaron a elaborar a inicios del año 2016, “nosotros para seguir manteniendo esta tradición de trabajo empezamos hacer cedazos pero más pequeños pa’ usarlos como aretes, joyeros, llaveros.” En el momento los sabedores que los realizan son tres, los otros continúan elaborando los cedazos en tamaños grandes. Para su comercialización ellos mismos se encargan de distribuirlos a sus “contratas” y a las personas que les solicitan por encargo.



Ilustración 80. Aretes, joyeros con la tapa, llaveros (tomadas en diciembre 2016)

Productos propuestos por Artesanías de Colombia

En el año 2014 Artesanías de Colombia, realizó una intervención sugirió la elaboración del cedazo en diferentes tamaños, y tejer las telas para cortinas e individuales de mesa, dichos diseños con propósitos decorativos.



Ilustración 81. “Cedazo mejorado para uso decorativo y utilitario en tres tamaños”
Fuente: (Artesanías de Colombia 2014:52)

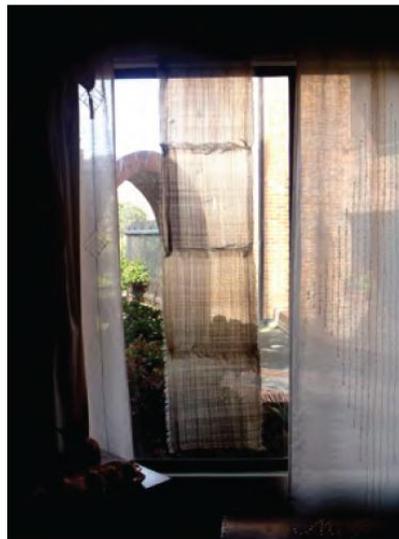


Ilustración 82. “Telas de uso decorativo”
Fuente: (Artesanías de Colombia 2014:53)



Ilustración 83. “Cedazo mejorado para uso decorativo y utilitario en tres tamaños”
Fuente: (Artesanías de Colombia 2014:53)



Ilustración 84. “Telas de uso decorativo”
Fuente: (Artesanías de Colombia 2014:53)

3.9. “Nosotros debemos enseñar el oficio y organizarnos”: las minicadenas socioproductivas

Ahora bien, como una forma para continuar los sabedores con el oficio del cedazo, los nuevos productos que ellos han creado y los que propuso Artesanías de Colombia en el año 2014. Los sabedores consideran que se deben organizar. Para esto, plantean empezar por enseñarle a sus familiares y a los jóvenes a hacer los cedazos. Es así, que, en la transmisión de la técnica del tejido las sabedoras proponen “para que se siga haciendo las telas en los telares con la crin de caballo y de ganado, como nosotras la tejemos nos toca enseñarles a las muchachas de la vereda a que se den cuenta cómo se prepara la crin y como se teje en los telares”.

Otras de las sabedoras señalan: “nosotras ahorita nos toca es enseñarle a nuestras nietas a tejer las telas, para eso, nos toca mandarles hacer unos telares como los que tenemos para que ellas aprendan nuestro arte que es bonito.” Otros sabedores refieren “nosotros nos toca empezarle a enseñar a los nietos que se están criando hacer los aros con eso lo van aprendiendo.”

Las jóvenes de la vereda, como el caso de la nieta de una de las sabedoras señala “se está acabando quien teja las telas para los cedazos, por eso yo quiero aprender a tejer la crin en el telar como lo hace mi abuela, que ella lo aprendió desde muy joven.” Igualmente lo manifiestan las hijas de las sabedoras, “nosotras debemos seguir haciendo el arte que saben hacer los padres de uno para que no se acabe en la vereda.”

Por su parte, las estudiantes de la institución educativa del municipio señalan “nosotras estamos interesadas en aprender de las señoras que tejen las telas en la vereda, porque esa es una tradición de las abuelas y queremos que no se pierda por el hecho de que estudiamos.”

Estas propuestas se pueden considerar como encuentros intergeneracionales y de intercambio de conocimientos entre los sabedores, sabedoras y los jóvenes, para la transmisión del oficio, la elaboración de los aros y el aprendizaje de la técnica del tejido, lo cual haga posible la continuidad de la manifestación.

Dichas propuestas planteadas por las sabedoras para salvaguardar la manifestación contribuye a dinamizarla y a mantenerla viva, lo cual es posible de lograr también mediante la denominada minicadena socioproductiva, la cual según el Viceministerio de Comercio Industria y Turismo y Onudi (2004: 27) estas cadenas

Se conforman a partir de actividades económicas complementarias (por ejemplo, agricultura–industria–comercialización) realizadas por unidades de menor tamaño (minifundios, talleres artesanales) que presentan escasas posibilidades de crecimiento y supervivencia aisladamente. Por lo regular estas minicadenas son expresión de una vocación productiva regional. Su promoción integral busca incrementos en la productividad para proporcionar a la población involucrada oportunidades busca mejorar su nivel de ingresos particularmente en zonas rurales y su calidad de vida de manera sostenible.”

Las minicadenas socioproductivas están estructuradas por *eslabones*. Cada uno de ellos es representado por un grupo de unidades productivas que realizan una de las etapas del proceso productivo (Viceministerio de Comercio Industria y Turismo y Onudi 2004: 29).

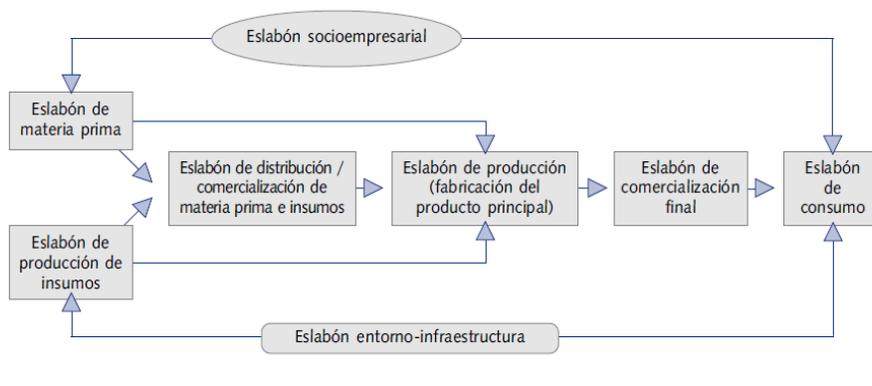


Gráfico 2. Mapa general de los eslabones de una minicadena productiva Fuente: Manual de Minicadenas productivas (Viceministerio de Comercio Industria y Turismo y Onudi 2004: 29).

3.10. Proceso para lograr el desarrollo de la minicadena socioproductiva del oficio

De acuerdo a lo planteado por la estructura de la minicadena, en la organización para la elaboración de los cedazos y de los diseños a partir de la técnica en telar se puede desarrollar en dichos eslabones:

Eslabón No. 1. Acceso a materias primas

Objetivo

Ampliar la cantidad de proveedores encargados de distribuir la crin de caballo.

Identificar en la vereda los proveedores de maderas de acacia y de eucalipto blanco.

Reconocer los lugares exactos en la vereda y sus alrededores donde se encuentran las maderas.

Acciones sugeridas

Hacer contactos con los diferentes proveedores en las ciudades de Sogamoso Tunja y Chiquinquirá, para que distribuyan en la vereda esta materia prima a los sabedores.

Realizar contactos con los proveedores de las maderas de acacia y de eucalipto, para que provean de forma permanente a los sabedores de esta materia prima.

Extraer las maderas suficientes para la elaboración de los aros.

Agentes que intervienen

Proveedores de crin de caballo de las ciudades de Sogamoso, Tunja y Chiquinquirá.

Proveedores de maderas en la vereda.

Sabedores

Eslabón N° 2. Transmisión del oficio y elaboración de los nuevos diseños

Objetivos

Enseñar a los jóvenes de la vereda y a los estudiantes del colegio el oficio del cedazo y la elaboración de los nuevos diseños, para esto, estableciendo diálogos intergeneracionales entre los sabedores y las personas que los están aprendiendo.

Acciones sugeridas /

Solicitar a la Secretaria de cultura y a los directivos de las instituciones educativas del municipio los espacios físicos para realizar allí los procesos de enseñanza del oficio a los jóvenes y estudiantes de la localidad.

Agentes que intervienen

Sabedores y jóvenes de la localidad.

Entidades que intervienen

Secretaria de cultura del municipio.

Directivos de las instituciones educativas de la localidad.

Eslabón N° 3. Terminación y control de calidad de los nuevos diseños

Objetivos

Identificar las costureras que hay en el municipio para que realicen los procesos de terminación de los diseños de los productos que lo requieren con máquina de coser como son las costuras de las mochilas, los monederos, los individuales y las cortinas. Dado que las sabedoras presentan dificultades en la fase del terminado del producto donde se utiliza la máquina de coser pues no tienen suficiente manejo de ésta.

Tener el acompañamiento técnico de Artesanías de Colombia para la calidad de los productos.

Acciones sugeridas

Contactar las costureras que hay en el municipio para que realicen los procesos de terminación de los diseños de los productos que lo requieren con máquina de coser.

Solicitar de Artesanías de Colombia la asistencia técnica y los certificados de “Hecho a mano” para los artesanos, con el fin de obtener control de la calidad en el acabado de los productos.

Agentes que intervienen

Costureras del municipio

Sabedores

Instituciones que intervienen

Artesanías de Colombia

Eslabón N° 4. Distribución- comercialización de los productos

Objetivos

Distribuir los productos elaborados por los sabedores en lugares comerciales y turísticos del municipio y en otras regiones del país.

Distribuir los cedazos en los restaurantes del municipio para su uso en la preparación de la alimentación.

Exponer los productos los artesanos en ferias comerciales regionales y nacionales.

Acciones sugeridas

Solicitar de la administración municipal a través de la Secretaria de cultura, el apoyo logístico para ubicar un *estand* los domingos en el sitio turístico Playa Blanca del municipio, lugar donde se encuentra el Lago de Tota, ubicado a veinte minutos del casco urbano vía pavimentada que conduce a Aquitania.

Solicitar a la administración un espacio físico en el marco de la plaza principal para exponer los productos.



Ilustración 85. Sitio turístico Playa Blanca Tota (tomada 2016)

Ilustración 86. Casco urbano municipio Tota (tomada 2016)

Solicitar a la administración municipal el apoyo logístico para exponer los artesanos sus productos en ferias comerciales, regionales y nacionales.

Entidades que intervienen

Alcaldía municipal.

Secretaria de Cultura del municipio

Es de señalar que para la divulgación del oficio, y uso del cedazo en la preparación de la comida al vapor, se llevará a cabo mediante una exposición temporal en la plaza principal del municipio y se elaborará un recetario como se observará en el cuarto capítulo.

3.11. Impacto de las propuestas de salvaguardia en la mitigación de los riesgos de la manifestación

Las propuestas de los sabedores para continuar la manifestación cultural y los lineamientos planteados para su salvaguardia contribuirán a mitigar los riesgos y amenazas expuestos en el capítulo dos, en cuanto a los siguientes aspectos:

Revitaliza del uso del cedazo

El uso del cedazo para preparar la alimentación al vapor, reactiva su transmisión en esta cocina campesina. Posibilita consumir la cultivada en el territorio y preparada en el cedazo. Contribuye a sustituir la comida industrializada que está siendo consumida por los jóvenes por la preparada al vapor. Activa nuevos lugares para usar el cedazo, como son las cocinas de los comedores escolares, y de la tercera edad en el municipio.

Recupera la seguridad alimentaria en el territorio

Con el uso del cedazo para preparar los alimentos, incentiva al cultivo de huertas familiares en la vereda, lo cual contribuye a recuperar de esta manera la seguridad alimentaria de la comunidad.

Reactiva y estima el oficio como recurso económico

Con el uso alternativo del cedazo para cocinar alimentos, y los nuevos diseños creados a partir de su técnica, como lo son productos personales y decorativos, reactiva económicamente el oficio, lo cual se constituye en un incentivo para garantizar su continuidad y la trasmisión de su técnica, ya que incrementa su elaboración con nuevos diseños.

Mejora las condiciones socioeconómicas de la comunidad de sabedores

La reactivación económica tanto del oficio, y los nuevos diseños, contribuye a elevar las condiciones socioeconómicas de los sabedores, y a que los jóvenes se interesen por aprender.

Capítulo 4. Divulgación: Exposición Temporal y Recetario

En este capítulo se presentan las estrategias para la divulgación y posible revitalización de la manifestación cultural, poniendo de presente la situación actual de este patrimonio.²⁴ La primera estrategia se plantea mediante la exposición temporal titulada “*Nuestro arte: el oficio y uso del cedazo -Un patrimonio cultural que desaparece-*”, cuyo montaje se realizaría en la plaza central del municipio de Tota, en trabajo conjunto con la Alcaldía.

En la elaboración del guión curatorial, se tuvo en cuenta las voces e imágenes de los sabedores que fueron registradas a lo largo de esta investigación, y con las cuales se pretende exaltar la valoración cultural que ellos le otorgan al oficio, los problemas que según ellos están afectando la manifestación y las iniciativas que proponen para salvaguardarla.

Esta exposición, como estrategia de divulgación, contribuye a la visibilización del oficio y uso del cedazo, entre la comunidad y el público en general que visita el municipio; a la vez, es un mecanismo de comunicación para llamar la atención sobre las complejas condiciones actuales por las que atraviesan sus sabedores.

Una segunda estrategia de divulgación es la de un recetario, denominado “*Recetas cocinadas al vapor en el cedazo: Seguridad alimentaria de la población de Tota*” con la cual se busca promover un nuevo uso del cedazo, y así revitalizar el oficio. Este recetario entonces va dirigido a promover no sólo este nuevo uso sino a generar acciones relacionadas con la seguridad alimentaria, tanto en el consumo de alimentos mejor preparados así como enriquecer con alimentos nutritivos la huerta y cría de animales domésticos. La estrategia se orienta especialmente a la distribución de este recetario entre los pobladores de la vereda, las escuelas y restaurantes del municipio.

²⁴Sobre la divulgación del PCI, la Convención de la Unesco para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003:6) indica “la pertinencia de la difusión del PCI dirigido al público, especialmente a los jóvenes .” A nivel nacional la Ley 1185 de Patrimonio Cultural tiene como uno de sus objetivos “la divulgación del Patrimonio Cultural.”

4.1 Exposición temporal: “Nuestro Arte: el oficio y uso del cedazo - Un patrimonio cultural que desaparece”

Las exposiciones en museos han sido generalmente el medio al que más se recurre para transmitir a un público amplio diferentes mensajes e información, “La exposición es un método eficaz de difusión cultural. Las exposiciones temporales son soportes de un trabajo de sensibilización, de relación y de animación y constituyen un medio específico de comunicación y de expresión que une investigación y creación” (Valdés Sagués, 1999: 191). En el caso del oficio y uso del cedazo, es clara la intención de visibilizar mediante la exposición la situación a la que se enfrentan sus sabedores, de ser posibles testigos de la desaparición de un oficio que los ha acompañado en sus vidas y la de muchas generaciones anteriores.

En Tota no existe un museo y tampoco es la intención congelar en un recinto como este los objetos que conforman el universo del oficio y uso del cedazo. Por ello, se planteó una exposición temporal, y más que exposición temporal, un manifiesto de la crisis por la que atraviesa el oficio y el uso del cedazo. En este sentido, se ha concertado con la Alcaldía municipal desarrollar esta exposición temporal en la plaza principal de Tota, con lo cual se quiere llegar a todo tipo de público, local y visitante, donde en algún momento todos confluyen allí por diferentes motivos.

Para tal efecto se ha planteado realizarla mediante ocho paneles, cada uno con lado A y B. Los materiales con los cuales está elaborado cada panel que conforma la exposición, es tela tejida en crin de caballo la cual está sujeta a un marco en madera de acacia. Los paneles expuestos presentan cinco temáticas centrales derivadas de este proyecto de investigación. El primer tema contextualiza la exposición sobre Patrimonio Cultural Inmaterial, el segundo, sobre el oficio del cedazo, el tercero, sobre los usos del cedazo en las cocinas campesinas, el cuarto, los riesgos y amenazas que presenta, y el quinto, las propuestas para su salvaguardia.

La construcción del guión curatorial para desarrollar estos temas, se realizó a través de una “curaduría creativa”, la cual se define como “el discurso que concibe el curador con base en objetos creados por otros. A través de esos objetos y de un espacio, llámese museo, galería o sala de exposición, los curadores representan, simbolizan o expresan una idea” (Manual de curaduría Museo Nacional de Colombia, s.f.: 2)²⁵, donde “ese lenguaje no les pertenece, ha sido inventado por otro, llámese obrero, artista, arquitecto, artífice o artesano”(Manual de curaduría Museo Nacional de Colombia, s.f.: 2) Esta “curaduría creativa” para la exposición se construyó desde las voces de los sabedores, recogidas durante el trabajo de campo

²⁵<http://www.museonacional.gov.co/el-museo/manuales-de-area/Documents/mcuraduria.pdf>

"Nuestro Arte": EL OFICIO Y USO DEL CEDAZO

UN PATRIMONIO CULTURAL QUE DESAPARECE



Exposición temporal



Panel 1A
Información
Panel 1B
INTRODUCCIÓN
¿Qué es el Patrimonio Cultural Inmaterial?

Panel 2A
Orígenes del cedazo
Panel 2B
El oficio del cedazo y su territorio
Panel 3A
"Nuestra vereda": Toquechá
Panel 3B
Sistema socioeconómico del oficio
Panel 4A
Técnica del tejido
Panel 4B
Elaboración del cedazo
Panel 5A
Transmisión del oficio

Panel 5B
Cultivos de granos y molinenda
Panel 6A
En el cedazo cernimos las harinas
Panel 6B
Colamos el guarapo de miel en cedazos

Panel 7A
RIESGOS
Desaparición del oficio
Panel 7B
Estamos dejando de usar el cedazo*

Panel 8A
SALVAGUARDIA
Uso del cedazo para cocinar al vapor
Panel 8B
Diseños alternativos al cedazo:
producción artesanal

Nuestro Arte

"Nuestro Arte": **EL OFICIO Y USO DEL CEDAZO**

UN PATRIMONIO CULTURAL QUE DESAPARECE



Sabedora tejiendo la tela del cedazo en telar (tomada en 2016)

El Patrimonio cultural inmaterial lo constituyen las manifestaciones culturales vivas que las comunidades practican en sus territorios, **transmitidas de una generación a otra**, tejiendo múltiples relaciones, las cuales son valoradas por las comunidades que las poseen. El oficio y uso de **el cedazo** es una manifestación del Patrimonio Cultural Inmaterial que se realiza en la Vereda **Toquechá** del municipio de Tota.

Nuestro Arte

EL OFICIO DEL CEDAZO: ORÍGENES DEL CEDAZO



Telar usado para tejer las telas de los cedazos (tomada en 2016)

El oficio del cedazo inició con el saber que tenían las **mujeres indígenas** del tejido en el telar. En estos telares prehispánicos aprendieron a tejer las **crines de caballo** y de ganado traídas por los **españoles**.

Del periodo colonial al republicano, los sabedores han transmitido la manifestación cultural.

Nuestro Arte

EL OFICIO DEL CEDAZO Y SU TERRITORIO



Los sabedores del oficio del cedazo habitan las tierras altas de los Andes, en la vereda de **Toquechá** municipio de **Tota**, localizado en la provincia de Sumaguxi. La vereda tiene una extensión de 16 kms² allí sus casas están ubicadas en valles y laderas. De un total de 942 habitantes, **18 familias** realizan el oficio.

Nuestro Arte

SISTEMA SOCIOECONÓMICO DEL OFICIO:
“HACEMOS LOS CEDAZOS “AL PARTIR”



cedazos elaborados al partir (tomada en 2016)

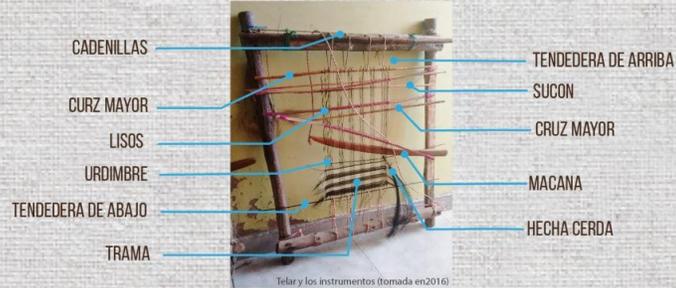
La elaboración del cedazo se hace bajo una forma de relaciones socioeconómicas llamada entre los sabedores **“Al partir”**, en el que las sabedoras tejen la tela en **crin de caballo** y de ganado en telares verticales, y los sabedores hacen los **aros en madera**.

Las utilidades obtenidas del oficio son repartidas en **partes iguales** entre los sabedores, las cuales son utilizadas para su alimentación, compra de herramientas agrícolas, y pastos para sus ganados.

Nuestro Arte

TÉCNICA DEL TEJIDO:

“NOSOTRAS SIEMPRE HEMOS TEJIDO LA TELA ASÍ.”



“LES VOY A ENSEÑAR MI ARTE”

Los materiales para elaborar la tela del cedazo son la crin de caballo y de res de color blanca y negra. Las sabedoras la lavan, secan, peinan, amarran y emparejan. Apartan la crin blanca para el urdiembre que va tejida vertical y la negra para la trama que va tejida horizontal.



Proceso de elaboración tela. (tomada en 2016)



Proceso de elaboración tela. (tomada en 2016)

“Nos gusta tejer en el telar porque ese era el trabajo de primero que a uno le enseñaron sus padres.”

Nuestro Arte

TÉCNICA DE TERMINACIÓN DEL OFICIO: “ASÍ HACEMOS LOS CEDAZOS”

El **proceso** de terminar el cedazo va desde cortar la madera de **eucalipto o acacia**:



Rola de acacia



Madera cortada



Desbartar



Arquear



Medir tela al aro



Hacer orificios



Amarrar aro



Medir caja pretina



Vainicar



Tachuelar



Amarrar caja y pretina



Cedazo terminado

Proceso de elaboración cedazo (tomadas en 2016)

Los **sabedores** valoran el oficio por ser el legado de un saber que hoy lo **continúan**, el cual es para ellos **dignificante**.

“El oficio de hacer cedazos es una tradición de trabajo, que viene de muchas generaciones, nosotros lo seguimos haciendo, y por eso lo apreciamos.”

Nuestro Arte

FORMAS DE TRANSMISIÓN DEL OFICIO:
“NOS ENSEÑARON HACER CEDAZOS”



Sabedora tejiendo en el telar la hija atando las urdiembres y la vecina de la sabedora observando (tomada en 2016)

PARENTESCO

“Nuestros padres nos enseñaron este oficio, mi madre me enseñó a tejer las telas y mi papá le enseñó a mi hermano hacer cedazos.”

LA GESTUALIDAD

“Nosotras aprendimos a tejer en el telar mirando y a punte de práctica.”

DUREZA Y DISCIPLINAMIENTO DEL CUERPO

“A uno le tocó aprender muy duro, no se diera maña y verá que con los mismos palos del telar tome su varazo, tocaba poner mucha atención, más bien uno no fue rudo y aprendió.”

Nuestro Arte

USO DEL CEDAZO: CULTIVO DE GRANOS Y MOLIENDA

En la vereda **cultivaban** trigo, maíz, cebada, haba, alverja, los cuales eran llevados a los molinos; las harinas que salían de allí **eran cernidas en los cedazos**.

Los molinos de piedra estaban ubicados al occidente de la vereda de Toquechá, donde desciende las aguas del río Tota, estos eran **movidos por agua**.



Molino Puente Pinzón
Vestigios de los muros (tomada en 2016)



Vestigios cárcava interna, Molino Puente Pinzón (2016)



Piedra molandera, Molino Puente Pinzón (2016)
ubicada Casa Cultura de Tota



Molino de la Vega (2016) - Vestigios Canaleta de piedra

Los molinos eran importantes en la producción de harinas. El sistema de moler los granos se hacía mediante **"Maquila"** en la cual no se cobraba en dinero sino que el molinero por cada arroba de veinticinco libras de trigo molida le **descontaba** al dueño cinco.

Nuestro Arte

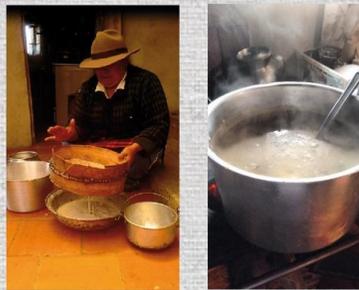
USO DEL CEDAZO:

“EN EL CEDAZO CERNIMOS LAS HARINAS”

El uso del cedazo ha sido transmitido por **las mujeres** en sus cocinas **para cernir** las harinas de trigo, cebada, maíz, haba, alverja, en la preparación de lo que ha sido la base de **su alimentación**.



Sabedora cerniendo harina de maíz, Harina cernida, Preparando las arepas. (tomadas en 2016)



Sabedora colando la masa de la harina de trigo en el cedazo / Cuchuco de trigo (tomadas en 2016)

Las sabedoras valoran el cedazo el cual se lo enseñaron a usar desde niñas para preparar la alimentación de los obreros y de la casa.

“Las harinas que se cernen en el cedazo para hacer una arepa, un pan, quedan más finitas, suaves y se dejan amasar.”

Nuestro Arte

USO DEL CEDAZO:
**“COLAMOS EL GUARAPO
 DE MIEL EN CEDAZOS”**

El **cedazo** es también usado para colar **el guarapo**, el cual es tomado por los campesinos durante sus **faenas agrícolas**.



Vestigios guarapería pública localizada en la Vereda Toquechá / Colando guarapo (tomada en 2016)
 construida antes de 1900



Colando guarapo (tomada en 2016)

El cedazo tiene un **valor social**, su uso es compartido por esta comunidad, y un **valor simbólico**, representa una forma de preparar la alimentación la cual les ha dado una **soberanía alimentaria**

Nuestro Arte

RIESGOS Y AMENAZAS DE LA MANIFESTACIÓN:
“SE ESTÁ ACABANDO NUESTRO ARTE”

TERMINACIÓN DE LA TÉCNICA DEL TEJIDO EN TELAR

La **técnica** del tejido se está dejando de transmitir por varios factores, **las hijas** de las sabedoras no lo han continuado, el envejecimiento y deceso de éstas y el **éxodo** de los jóvenes “las hijas y los jóvenes no siguieron el oficio las que lo sabían se han ido muriendo, **ya quedamos poquitas.**”

“NO CONSEGUIMOS LOS MATERIALES”



Otro de los factores principales de riesgo es la **dificultad** para obtener las materias primas. En el caso de la **crin de caballo**, esta se debe obtener de otros lugares **fuera** del municipio.

“ESTÁN CAMBIANDO LOS CEDAZOS QUE HACEMOS POR OTROS”



Los nuevos coladores industriales es una de las amenazas para el oficio, está **desplazando** de las cocinas campesinas a los cedazos que elaboraron los sabedores de la vereda **Toquechá.**

Nuestro Arte

“LOS RIESGOS DE DESAPARICIÓN DEL USO DEL CEDAZO”

“DEJAMOS DE CULTIVAR TRIGO, CEBADA, MAÍZ”

La desaparición del uso del cedazo, está también asociada a varios factores: **el cambio** en el uso del **suelo de agrícola a ganadero**. La desaparición de los espacios materiales que le daban sentido al cedazo como eran, los molinos de agua, las guaraperías, los hornos de leña. La introducción de harinas industrializadas e importadas.



Descenso en la producción de trigo en el municipio de Tota
Fuente: Elaboración propia (2017)

“ESTAMOS DEJANDO DE USAR EL CEDAZO”

Se ha dejado de usar el cedazo en la preparación de la alimentación, debido a varios factores: la baja cantidad de jornaleros cultivando. La no transmisión de su uso a las nuevas generaciones en la preparación de los alimentos. La **transformación** en la **alimentación** de los **jóvenes**.

Nuestro Arte

SALVAGUARDIA DE LA MANIFESTACIÓN: SEGURIDAD ALIMENTARIA

“USAMOS EL CEDAZO PARA COCINAR AL VAPOR”

Las sabedoras están empezando a usar el cedazo para preparar los alimentos al vapor, hortalizas y carnes de la región.

Verduras



Sabedora cocinando las verduras al vapor en el cedazo. (tomadas en 2017)

Lavan las hortalizas con agua, cortan las zanahorias, los nabos, el coliflor, el brócoli y las habichuelas, las sazonan con sal, colocan la olla con agua sobre la estufa, encima colocan el cedazo con las hortalizas y lo tapan hasta que están listas

Pescado



Sabedora preparando pescado al vapor en el cedazo. (tomadas en 2017)

A la trucha le echan sal y cebolla, colocan en la estufa una olla con agua, ponen en el cedazo la trucha, cuando está hirviendo el agua colocan el cedazo sobre la olla, y lo tapan.

DISEÑOS ALTERNATIVOS AL CEDAZO: PRODUCCIÓN ARTESANAL

"Empezamos hacer cedazos con sus tapas para cocinar"



Cedazo con su tapa usado en la preparación de alimentos preparados al vapor (tomadas en 2017)

"Tejemos mochilas, monederos en telar con crin de caballo"



Mochilas y monederos tejidos en crin de caballo elaboradas por las sabedoras (tomadas en 2016)
técnica de tejido en telar en crin de caballo y nylon

"Hacemos aretes, joyeros, llaveros"



Aretes / Joyeros / Llaveros (tomadas en 2016)

Nuestro Arte



Gráfica N°3. Diseño del montaje de la Exposición Temporal

4.2. Diseño del Recetario de los alimentos preparados al vapor en el cedazo

El recetario es otro de los mecanismos diseñado para revitalizar el uso del cedazo y con ello fortalecer el oficio para elaborarlo. Así como mejorar la dieta alimentaria y las huertas caseras de los habitantes de esta región. Este recetario adapta algunos de los alimentos comúnmente consumidos por los campesinos, verduras y carnes para prepararlos al vapor.

Se destaca en el recetario, como ingrediente primordial, algún tipo de carne de los animales de cría domésticos, y se sugiere la combinación de esta con diferentes vegetales y tubérculos como acompañantes.

Otra de las intenciones del recetario es la de divulgar y promover este uso casero del cedazo, pero a futuro, mediante una gestión con autoridades sanitarias y de calidad, lo ideal sería introducir su uso en los comedores escolares y en los restaurantes turísticos del municipio, y en los de Playa Blanca.

Conejo

En la preparación de la carne de conejo, lo acompañan con habas, papa de año y en ocasiones con hortalizas y espinacas. Para prepararlo cortan la carne en presas la sazonan con sal y cebolla, desgranan las habas, cortan la papa de año en trozos, colocan en la estufa una olla con agua, sal y cebolla. Cuando está hirviendo ponen en el cedazo la carne, las papas de año, las habas, la espinaca y luego lo colocan sobre la olla y lo tapan. El agua con que cocinan esta carne, le colocan cilantro y la sirven con una presa de conejo, al que le llaman "caldo" consomé.

Trucha con especias vegetales

Otra forma de preparar la trucha es acompañada de hortalizas como las acelgas y de verduras, nabos, para esto, cortan en rodajas los nabos, cortan las acelgas en trozos grandes. Pican muy fino algunas especias ajo, cebolla, tomillo, laurel, perejil, para adobar la trucha, y darle sabor, la colocan en el cedazo luego lo tapan hasta que están lista para servir.

Costillas de cerdo

En la preparación de las costillas de cerdo, lo acompañan con nabos y papas criollas, para esto, cortan las costillas de cerdo en trozos pequeños la sazonan con sal y cebolla, colocan en la estufa una olla con agua, cuando está hirviendo el agua ponen en el cedazo las costillas, las papas criollas, luego colocan el cedazo sobre la olla lo tapan, cuando está listo lo destapan y le colocan sal a las papas y a los nabos.

Recetas cocinadas
al vapor en el cedazo



Carne de conejo preparada al vapor en el cedazo, con papa de año, habas, espinaca. Fuente: Hurtado (2017)



Cocinando al vapor la trucha y las verduras. Fuente: Hurtado (2017)



Costillas de cerdo preparadas al vapor en el cedazo, con papa criolla, y nabos. Fuente: Hurtado (2016)

Seguridad alimentaria de la población de Tota

Las sabedoras usan el cedazo en sus cocinas campesinas para cocinar al vapor los alimentos cultivados en su territorio hortalizas verduras, y las carnes de los animales pollo, conejo, cordero, trucha, cerdo que crían en esta región.



Sabedoras en sus huertas, verduras cocinadas al vapor. Fuente: Hurtado (2017)

Recetas al vapor en el cedazo

Trucha

La trucha es producida en el municipio de Tota y también se propone prepararla en el cedazo; para esto, le echan sal y cebolla a la trucha, colocan en la estufa una olla con agua, ponen en el cedazo la trucha cuando está hirviendo el agua colocan el cedazo sobre la olla, y lo tapan.



Preparando pescado al vapor en el cedazo Fuente: Hurtado (2017)

Verduras

Lavan las hortalizas con abundante agua, cortan las zanahorias y los nabos en rodajas, el coliflor, el brócoli y las habichuelas los cortan en trozos pequeños, la sazonan con sal, las ponen en el cedazo, colocan el cedazo sobre la olla y las tapan hasta que están listas.



Cocinando las verduras al vapor en el cedazo Fuente: Hurtado (2017)

Pollo

En la preparación del pollo en el cedazo, cortan esta carne en presas la sazonan con sal y cebolla, luego colocan en la estufa una olla con agua, cuando está hirviendo ponen en el cedazo el pollo, luego colocan el cedazo sobre la olla y lo tapan.



Pollo preparado al vapor en el cedazo Fuente: Hurtado (2017)

Cordero

Preparan la carne de cordero, acompañado con papa criolla, calabaza, espinaca, papa de año. Para esto, cortan la carne en pedazos pequeños, la sazonan con sal, le hacen un picado de cilantro y cebolla, cortan la calabaza en trozos. Las papas de año las parten y las ponen en una olla con agua en la estufa, cuando hierve ponen en el cedazo la carne, la espinaca, las criollas, las papas de año y la calabaza partida en trozos, luego colocan el cedazo sobre la olla y lo cocinan.



Preparado cordero al vapor en el cedazo Fuente: Hurtado (2017)

Conclusiones

Este trabajo realizado con la comunidad campesina de sabedores del oficio del cedazo en la vereda de Toquechá, permite señalar a manera de reflexiones finales varios aspectos.

Se demostró cómo el Patrimonio Inmaterial emerge desde la comunidad, quien es la que configura múltiples relaciones en torno a sus prácticas culturales, las cuales le dan sentido y significado a sus vidas. Es así, que, el patrimonio se construye y se valora socialmente de manera viva y continua.

Lo anterior se observó desde varias dimensiones. En el territorio, allí, los sabedores desde sus vivencias cotidianas, les ha posibilitado construir a través del tiempo vínculos y prácticas sociales en torno a la manifestación; por lo tanto, deja de ser un espacio geográfico y delimitado a un territorio cultural cargado de significados. En las relaciones sociales y los vínculos tejidos a través del saber emanado de la elaboración del cedazo. En las actividades y espacios que alguna vez le dieron sentido y uso al cedazo. Y en las posibilidades que podría tener de sobrevivir a través de estrategias de revitalización del oficio.

Desde esa construcción social del patrimonio, se observó la valoración que le otorgan a la manifestación, la cual se manifiesta en torno a la transmisión de este saber y oficio que ha legado modos de vida, ideas, deseos, sentimientos, formas de supervivencia, los cuales han sido recreados a través del tiempo por esta comunidad campesina.

Así mismo, la valoración está enraizada en las prácticas cotidianas que le dan sentido a lo que hacen, la manera de obtener los materiales, el proceso de prepararlos, la técnica del oficio, su sistema de elaboración “al partir”, las formas de uso del cedazo en sus cocinas para la preparación de sus diferentes platos; prácticas que han configurado relaciones familiares, económicas y colectivas.

No obstante, dichas relaciones sociales construidas y las prácticas cotidianas asociadas a la manifestación cultural, presentan riesgos y amenazas que afectan la continuidad de este Patrimonio Cultural Inmaterial, los cuales provienen de la vulnerabilidad que tiene tanto las condiciones de vida de la comunidad, como del territorio en tanto espacio vital.

La comunidad de la vereda de Toquechá presenta un frágil tejido social reflejado en el envejecimiento y deceso de los sabedores, a lo que se añade el distanciamiento físico del núcleo familiar entre el campo y la ciudad, y el acelerado éxodo de la población joven.

El rompimiento de estas relaciones sociales y familiares, además de la no transmisión de la manifestación a las nuevas generaciones, está conllevando a que desaparezcan las prácticas culturales que realizaban los sabedores en el territorio, los largos viajes a caballo o a pie a la montaña en búsqueda de la madera, los caminos recorridos para traer las cargas de aros hasta sus casas, por lo que se acaba una determinada forma de conocimiento que ellos tenían de los materiales, de su obtención y del territorio.

Desaparece el saber de la técnica de tejido en telar, transmitido durante muchas generaciones de madres, hijas, abuelas, tías, primas, comadres y vecinas, y con ellos se debilitan los lazos de parentesco entre esposos, hijos, abuelos y primos, de compadrazgo y de apoyo, de los estrechos vínculos configurados en torno a este. Se pierde la comunicación de este saber mediante la gestualidad, donde los sentidos tenían un papel importante, la vista para observar, el tacto para el manejo de los instrumentos en el telar o para la elaboración de los aros. El mismo disciplinamiento del cuerpo que exigía el oficio para su aprendizaje y elaboración va siendo cosa del pasado.

Con la terminación de la técnica se acaban esos días en que las sabedoras tejían mientras cuidaban las ovejas o mientras cocinaban las comidas a sus esposos que se iban al páramo a traer las maderas, el conocimiento que tenían los sabedores para elaborar los aros y terminar los cedazos. O cuando lo hacían por el agrado que les producía estar tejiendo en sus telares y en algunas ocasiones para olvidar las adversidades de la vida, y con ello convirtiéndolo en un saber que para ellos era dignificante.

Se acaba la elaboración de los cedazos “al partir” y con esto, una red de relaciones socioeconómicas entre los sabedores producto de la elaboración de las telas y los aros, con lo cual les permitía comprar en parte los pastos para sus ganados, herramientas agrícolas y compartir en los espacios sociales de la vereda el trasegar de sus vidas cotidianas, acompañados de una taza de guarapo de miel.

Ahora bien, otro de los riegos asociados al uso del cedazo está en las transformaciones que ha venido sufriendo el territorio, el abandono de la producción agrícola, ha generado la acelerada pérdida de la seguridad alimentaria, dado que los campesinos pasaron de ser productores a ser compradores de harinas en el mercado.

Estas condiciones han conllevado que se pierdan las relaciones sociales entre los campesinos dueños de la tierra y los jornaleros que se dedicaban al cultivo de granos, como el trigo, la cebada, el maíz, mediante sistemas socioeconómicos básicos, denominados por ellos como “por la alimentación” y “al partir”.

Por otra parte, la ruptura de la transmisión del uso del cedazo y con esto las prácticas culinarias realizadas por las mujeres en distintos lugares, introduce alteraciones en espacios físicos como las mismas cocinas, los hornos de leña y las guaraperías, así también en la preparación de los alimentos y bebidas a los jornaleros y a sus familiares. A su vez, esto ha incidido en los cambios en los alimentos consumidos por los jóvenes, situación que genera transformaciones en su dieta.

En términos del patrimonio material, se acabaron los espacios físicos asociados al uso del cedazo, las estancias y los molinos de piedra movidos por agua, lo cual conllevó a la terminación de la práctica socioeconómica de la molienda mediante el sistema de “maquila.”

Los problemas observados y analizados en ésta investigación, a partir de las voces de sus sabedores, permitieron evidenciar que éste patrimonio cultural inmaterial está a punto de desaparecer, como las sabedoras lo señalan “nuestros telares, quedaran de recuerdo, que antes era este oficio.”

A pesar de este complejo escenario de riesgos y amenazas para dicho patrimonio cultural inmaterial, los sabedores han buscado salvaguardar el oficio del cedazo, por lo menos en este momento de sus vidas en que aún pueden elaborarlo: para ser usado en la cocción al vapor de las verduras y carnes producidas en su territorio, como una forma de resistir en medio de las adversidades a que se acabe su manifestación cultural.

Finalmente, la desaparición de las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial significa el ocaso y el olvido de toda una trama de relaciones sociales que las comunidades tejen a través del tiempo, sus prácticas culturales, las formas de relacionarse con el territorio, los vínculos entre una generación y otra, los saberes, sus modos de vivir y entender el mundo. Ante dicha situación está la responsabilidad de los estudios en Patrimonio Cultural Inmaterial y de su trabajo con las comunidades para dar cuenta y cuestionar de fondo sobre lo que está sucediendo, y sus consecuencias.

Referencias bibliográficas

Aguirre, Patricia (2007). Qué puede decirnos una antropóloga sobre alimentación. Hablando sobre Gustos, Cuerpos, Mercados y Genes. Instituto de Altos Estudios Sociales, Universidad Nacional de San Martín, Buenos Aires, Argentina.

Ariño V, Antonio (2012). Patrimonialización de la Cultura y sus paradojas postmodernas, Universidad de Valencia, España.

Arizpe, Lourdes. (2006). Culturas en movimiento interactividad cultural y procesos globales. Universidad Nacional Autónoma de México, México.

Artesanías de Colombia; Fundación Social Colombiana Cedavida (2014). Cartilla de procesos productivos. Fortalecimiento productivo y comercial de las comunidades artesanales del Departamento de Boyacá.

Bahamonde, Nora (2009). Educación alimentaria y nutricional libro para el docente. Ministerio de educación, Argentina.

Camargo Pérez, Gabriel (1982). Tota: Bendición de Nemqueteba, defensa y salvación de un lago colombiano CAR., Bogotá

Cardale de Schrimppff, Marianne (1991). El arte del tejido en el país de Guane. Banco de la República, Bucaramanga.

Carta de Icomos (2008). La preservación del espíritu del lugar. 16ª Asamblea general de Icomos, Quebec, Canadá.

Chayanov, Alexander (1974). La Organización de la comunidad económica campesina, Nueva Visión, Buenos Aires.

Condominas, Georges (2004). Investigación y Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial en: Revista Museum Internacional Unesco N° 221-222, pp. 22-32.

Contraloría General de la República (1936). Geografía Económica de Colombia: Tomo III Boyacá.

Correa, Ramón C. (1988) Monografías de los pueblos de Boyacá. Academia Boyacense de Historia, Tunja.

Cortes M, Emilia. (1991). Así éramos, así somos. Textiles y tintes de Nariño. Banco de la República, Pasto.

Cuetos, M. P. (2011). El patrimonio Cultural. Conceptos básicos. Zaragoza, Prensas universitarias de Zaragoza, España.

Domínguez, Camilo; Barahona, Guido; Figueroa, Apolinar; Palacio, Jorge; Ocampo, Javier (2003). General Agustín Codazzi, Geografía Física y Política de la Confederación Granadina. Vol. III, Estado de Boyacá, tomo II, Antiguas Provincias de Tunja y Tundama y los cantones de Chiquinquirá y Moniquirá. Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.

FAO Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (1995). Cumbre Mundial sobre la alimentación. Proyecto de declaración normativa y plan de acción

Fernández N, Lissette (2006). Cómo analizar datos cualitativos. En: Revista Butleti La Recerca, Universidad de Barcelona. Ficha 7 pp. 1-13.

Foucault, Michel, Microfísica del poder. Madrid, La Piqueta.

Führer F. Ariel; Carrasco G. Eduardo (2013). Estudio de registro del Patrimonio Cultural Inmaterial rural y caracterización de sus Cultores en la Región Metropolitana. Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, Santiago de Chile.

Galeano M. María Eumelía. (2014) Diseño de proyectos en la investigación cualitativa. Universidad Eafit, Medellín.

García, José Luis (1976). Antropología del territorio. Taller de ediciones Josefina Betancur, Madrid.

Gobernación de Boyacá, Secretaria de Agricultura. (1997). Informe de Evaluaciones Agropecuarias municipales Grupo de Planificación Agropecuaria Urpa Boletín N° 11, Tunja.

Gobierno Departamental (1954). Presencia de Boyacá un pueblo que progresa. Tunja.

Habegger Sabina y Mancila Iulia (2006). El poder de la Cartografía Social en las prácticas contrahegemónicas o La Cartografía Social como estrategia para diagnosticar nuestro territorio.

Hammersley Martyn y Atkinson Paul (1994). Etnografía, métodos de investigación. Paidós, Barcelona.

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar; Ministerio de Cultura (2012) “Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional.” Bogotá.

Kirshenblatt Gimblett Bárbara (2004). El patrimonio inmaterial como producción metacultural en: Revista Museum Internacional Unesco N° 221-222. pp. 52-67

Lenclud Gérard. (1987). La tradición no es lo que era. Francia Laboratorio de Antropología social.

Machado C., Absalón (2001). Seguridad alimentaria problemas y desafíos para un país en desarrollo. En: “Desarrollo rural y seguridad alimentaria un reto para Colombia. Seminario sobre desarrollo rural y seguridad alimentaria”. Universidad Nacional de Colombia, Bogotá

Machado C., Absalón (2002). De la estructura Agraria al Sistema Agroalimentario. Universidad Nacional de Colombia, Bogotá.

Medina González, Isabel (2012). Una vuelta al fundamento conceptual del valor: nuevos encuentros desde la filosofía, la psicología, la economía, la sociología, la antropología, la axiología y los estudios de patrimonio. En: Ensayos del Seminario Internacional en valoración de acervos museológicos. Ibermuseos & Fundación Getty, Bogotá.

Ministerio de Cultura (2011). Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial Culturales, Bogotá.

Ministerio de Cultura (2010). Compendio de Políticas Culturales, Bogotá.

Ministerio de Cultura Ley 1185, 2008. (2011). Legislación y Normas Generales de Patrimonio Cultural en Colombia, y su reglamentación del Patrimonio Cultural Inmaterial, Decreto 2941 de 2009. Nomos Impresiones, Bogotá

Ministerio de Cultura (2012). Política para el conocimiento, la salvaguarda y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá.

Montaña de S, Lilia. (1970) Mitos, Leyendas, Tradiciones y Folclor del Lago de Tota. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Tunja.

Museo Nacional de Colombia (2009). Curaduría en un museo. Bogotá

Organización de Naciones Unidas. (2013). Declaración sobre los derechos de los campesinos y de otras personas que trabajan en las zonas rurales.

Ortega Valcárcel, José. (1998). El patrimonio territorial: el territorio como recurso cultural y económico". Ciudades, Revista del Instituto Universitario de la Urbanística de la Universidad de Valladolid N° 4. pp. 33-48.

Plan de Desarrollo Municipal del municipio de Tota (2004- 2007). Esquema de Ordenamiento Territorial.

Plan de desarrollo del municipio de Tota (2008-2011).

Plan de Desarrollo del municipio de Tota (2012- 2015).

Plan de Desarrollo del municipio de Tota (2016- 2019).

Real Academia Española (1992: 1562.) Diccionario de la Lengua Española, Madrid, Espasa.

Reyes Z., Pedro (2014). Patrimonio Cultural Inmaterial de la Cuenca del Lago de Tota. Ministerio de Cultura & Tropenbos Internacional Colombia. Editorial Torreblanca Agencia Gráfica. Bogotá.

Satizabal V., Andrés Eduardo. (2004) Molinos de trigo en la Nueva Granada: Siglos XVII-XVIII Arquitectura Industrial Patrimonio Cultural Inmueble. Universidad Nacional de Colombia, Manizales.

Singer, Silvia. (2004) El Patrimonio Inmaterial y los museos. En: "Patrimonio material e inmaterial reflexiones para superar la dicotomía" En: Patrimonio Cultural y Turismo. Conaculta Cuaderno N° 9, pp. 95-107. México.

Valdés Sagués, M.C. (1999). La difusión cultural en el museo: Servicios destinados al gran público. Gijón: Trea

Valles S. Miguel (1999). Técnicas cualitativas de investigación social. Reflexión metodológica y práctica profesional. Editorial Síntesis, Madrid.

Viceministerio de Comercio Industria y Turismo y Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial ONUDI (2004). Manual de Minicadenas productivas, Litocamargo, Bogotá.

Yepes, Silvio (1957). Tota a través de un cedazo. Boletín de la Sociedad Geográfica de Colombia. Número 54- 55. Volumen XI. pp. 1-3

Webgrafía

Fenalce Federación Nacional de Cultivadores de Cereales (2013). Análisis del sector para el trigo colombiano. Consultado de: http://www.fenalce.org/nueva/plantillas/arch_down_load/Analisis_Trigo_julio_de_2013.pdf el 8 de octubre de 2016

Foschiatti, Ana María (2004). Vulnerabilidad global y pobreza. Consultado de: <http://hum.unne.edu.ar/revistas/geoweb/Geo2/contenid/vulner6.htm> el 26 de septiembre de 2016

Pacto ecológico Sugamuxi- Mapa de Sugamuxi consultado de: <http://pactoecologicosugamuxi.blogspot.com.co/p/mapa-de-sugamuxi.html> el 13 de Marzo de 2016

Mapa político del municipio de Tota consultado de: http://www.tota-boyaca.gov.co/mapas_municipio.shtml 17 de marzo de 2016

Cocinar al vapor consultado de: <http://razonespara.com/9-razones-para-cocinar-los-alimentos-al-vapor/> noviembre 6 de 2016

Corpoboyaca Lago de Tota consultado de: <http://corpoboyacacomunica.blogspot.com.co/2012/01/lago-de-tota-huella-natural-que-lucha.html> 6 de junio de 2016

Kurin, Richard (2004). Los museos y el patrimonio inmaterial: ¿cultura viva o muerta?. Noticias del Icom N° 4 Consultado de: http://icom.museum/fileadmin/user_upload/pdf/ICOM_News/2004-4/SPA/p7_2004-4.pdf 10 de mayo de 2016

Martínez Yáñez, Celia (2008). Patrimonialización del territorio y territorialización del patrimonio consultado de: <http://revistaseug.ugr.es/index.php/caug/article/view/300> 23 de febrero de 2016

Mejía, Rafael (2015) en Periódico El País, Agosto 9 de 2015. Conozca cuáles son los alimentos importados que más consumen los colombianos. Consultado de <http://www.elpais.com.co/elpais/economia/noticias/colombiapaga-us6000-millones-importaciones-productos-basicos-y-procesados> julio 23 de 2016

Morales G. Juan Carlos (2012). La soberanía y autonomías alimentarias en Colombia. en Revista Semillas N° 50 consultado de: <http://semillas.org.co/es/revista> 8 de junio de 2016

Museo Nacional de Colombia. Manual de curaduría Consultado de: <http://www.museonacional.gov.co/el-museo/manuales-de-area/Documents/mcuraduria.pdf> 26 de octubre de 2016

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación FAO (2000). Mejorando la nutrición a través de huertos y granjas familiares. Manual de capacitación para trabajadores de campo en América Latina y el Caribe consultado de: <http://www.fao.org/docrep/v5290s/v5290s00.htm> 19 de agosto de 2016

Plan Nacional de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial España (2011) consultado de: <http://ipce.mcu.es/pdfs/PNPatrimonioInmaterial.pdf> 5 de abril de 2016

Red Unidos (2014). Informe de Gestión Red Unidos en el municipio de Tota. Red para la superación de la pobreza extrema familias con cobertura en el municipio 451 Consultado de <http://tota-boyaca.gov.co/apc-aa-files/63323234653331303764306465323632/10.-red-unidos.pdf> 30 de mayo de 2016

Unesco (2003). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. París, consultado de: <http://en.unesco.org/> 11 de marzo de 2016

Vázquez, Gálves Madelaine. Visión antropológica de la cocina cubana consultado de: <http://www.cubasolar.cu/biblioteca/Energia/Energia58/HTML/Articulo15.html> 3 de marzo de 2016

Entrevistas a los sabedores

Entrevista al sabedor del oficio del cedazo Alfonso Trujillo campesino en la Vereda de Toquechá municipio de Tota Enero 7 de 2016.

Entrevista a la sabedora del oficio del cedazo Ángela Rojas en la Vereda de Toquechá municipio de Tota. Enero 13 de 2016.

Entrevista al señor Leonel Trujillo hijo del sabedor Alfonso Trujillo en la Vereda de Toquechá municipio de Tota. Enero 9 de 2016.

Entrevista al señor Yamid Trujillo hijo del sabedor Alfonso Trujillo en la Vereda de Toquechá municipio de Tota. Enero 8 de 2016.

Entrevista al sabedor del oficio del cedazo Mario Ochoa en la Vereda de Toquechá municipio de Tota. Febrero 9 de 2016.

Entrevista a la sabedora del oficio del cedazo Eloisa de Ochoa en la Vereda de Toquechá municipio de Tota Febrero 9 de 2016.

Entrevista a la sabedora del oficio del cedazo Gilma Gutiérrez campesina artesana en la Vereda de Toquechá municipio de Tota. Enero 13 de 2016.

Entrevista a la sabedora del oficio del cedazo Auraluz González en la Vereda de Toquechá municipio de Tota. Febrero 7 de 2016.

Entrevista a la sabedora del oficio del cedazo Olga González en la Vereda de Toquechá municipio de Tota. Febrero 7 de 2016.

Entrevista a la señora Aurora Gómez hija de la sabedora Olga González en la Vereda de Toquechá municipio de Tota. Febrero 8 de 2016.

Entrevista a la señora Carlina Joya campesina conoedora de los molinos del Rio Tota, quien atiende una tienda en el parque principal de Tota Febrero 9 de 2016.

Entrevista a la señora Susana Arias campesina conoedora de los molinos del Rio Tota, quien atiende una tienda en el parque principal de Tota Febrero 10 de 2016.

Entrevista al profesor Cesar Condiza. En el municipio de Tota Marzo 6 de 2016

Entrevista a la sabedora del oficio del cedazo Ana Eluisis Rojas en la Vereda de Toquechá municipio de Tota. Marzo 13 de 2016.

Entrevista al sabedor del oficio del cedazo Abraham Huérfano en la Vereda de Toquechá municipio de Tota. Abril 12 de 2016.

Entrevista a la sabedora del oficio del cedazo Teresa Huérfano en la Vereda de Toquechá municipio de Tota. Abril 12 de 2016.

Entrevista a la sabedora del oficio del cedazo Leonor Huérfano en la Vereda de Toquechá municipio de Tota. Abril 13 de 2016.

Entrevista a la sabedora del oficio del cedazo Rosa Vargas en la Vereda de Toquechá municipio de Tota. Abril 14 de 2016.

Entrevista al sabedor del oficio del cedazo Jorge López en la Vereda de Toquechá municipio de Tota. Enero 24 de 2016.

Entrevista a la sabedora del oficio del cedazo Elvira Vargas en la Vereda de Toquechá municipio de Tota. Enero 19 de 2016.

Entrevista a la sabedora del oficio del cedazo Hermelinda Camargo hija de la sabedora Elvira Vargas en la Vereda de Toquechá municipio de Tota. Enero 19 de 2016.

Entrevista al agricultor Benedo Martínez en la Vereda de Toquechá municipio de Tota. Abril 13 de 2016.

Entrevista a la sabedora del oficio del cedazo Luisa Moreno de Chocontá en la Vereda de Toquechá municipio de Tota. Enero 13 de 2016.

Entrevista al agricultor Alfredo Riaño en la Vereda de Toquechá municipio de Tota. Abril 13 de 2016.

Entrevista al agricultor Carlos Plazas en la Vereda de Toquechá municipio de Tota. Abril 17 de 2016.

Entrevista a la estudiante Laura Daniela Ochoa del Colegio Jorge Eliecer Gaitán, nieta de la i Señora Elvira Vargas. 24 de Junio de 2016.

Anexo 1. Ficha de Entrevista Tipo Estructurada Abierta

- ¿La vereda de Toquechá porque es importante para ustedes?
- ¿Cuáles son los sitios más importantes de la vereda que facilitan el oficio y uso del cedazo?
- ¿En qué sitios de la vereda se consiguen los materiales para hacer el cedazo?
- ¿En qué lugares de la vereda realizan el oficio?
- ¿Qué es hacer los cedazos “Al Partir”?
- ¿Cuáles son los instrumentos del telar para elaborar la tela del cedazo?
- ¿Cómo se elaboran las telas de los cedazos?
- ¿Cuáles son los instrumentos para hacer el oficio?
- ¿Cómo se elabora los cedazos?
- ¿Quiénes le enseñaron el oficio? ¿Fue fácil o difícil su aprendizaje?
- ¿Desde cuándo se hace el cedazo?
- ¿Mantiene la misma forma de elaboración?
- ¿Por dónde se iban a Sogamoso cuando llevaban a vender los cedazos?
- ¿De qué manera llevaban los cedazos?
- ¿Los recursos del oficio del cedazo para qué son utilizados?
- ¿Cómo se cultivan los granos?
- ¿Había molinos? ¿Dónde se ubican? ¿Cómo era la forma de pago para moler los granos?
- ¿Cuál es la alimentación en la que usa el cedazo? ¿Cómo se prepara? ¿En dónde lo usan?
- ¿Qué importancia tiene para usted el oficio y uso del cedazo en su vida?
- ¿Aquí había una comunidad religiosa? ¿en qué parte de la vereda está localizada su finca?
- ¿Cuáles son las dificultades para para seguir tejiendo las telas?
- ¿Cuáles son las dificultades para hacer los aros y terminar los cedazos?
- ¿Usted le ha enseñado el oficio a sus hijos? ¿ellos lo aprendieron?
- ¿Sus hijos han continuado el oficio?
- ¿En el colegio los estudiantes conocen acerca del cedazo?
- ¿Cuáles son las dificultades para continuar haciendo los cedazos “Al Partir”?
- ¿Por qué se está dejando de cultivar el trigo, el maíz, la cebada, la alverja?
- ¿Por qué se está dejando de usar el cedazo en la preparación de la alimentación?
- ¿Que alimentos comen los jóvenes?
- ¿Cuáles serían las maneras para continuar con el uso del cedazo en la preparación de los alimentos?
- ¿Cuáles serían las formas para que no se acaben los cultivos?
- ¿Cuáles serían las formas para enseñar el oficio a las personas jóvenes?
- ¿Qué otros productos están elaborando?
- ¿Cuáles pueden ser las maneras para continuar con el oficio?