

PAN CASERO: ENTRE LA TRADICIÓN, COHESIÓN Y DISFUNCIÓN FAMILIAR EN
EL CONTEXTO DE SANTANDER DE QUILICHAO (CAUCA).

JAIME ESTEBAN VILLANI VALENCIA

UNIVERSIDAD DEL CAUCA

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y SOCIALES

DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGÍA

POPAYÁN

2018

UNIVERSIDAD DEL CAUCA FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y SOCIALES

DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGÍA

PAN CASERO: ENTRE LA TRADICIÓN, COHESIÓN Y
DISFUNCIÓN FAMILIAR EN EL CONTEXTO DE SANTANDER
DE QUILICHAO (CAUCA).

JAIME ESTEBAN VILLANI VALENCIA

10081301056

DIRECTORA:

ANTROPÓLOGA. NANCY CRISTINA CONSTAÍN CERÓN

POPAYÁN

2018

NOTA DE ACEPTACIÓN

FIRMA JURADO

FIRMA JURADO

FIRMA JURADO

POPAYÁN _____ DE _____ DE 2018

AGRADECIMIENTOS

A mi familia materna, por los momentos que compartí con ellos, aquellos relatos que me daban a conocer, que dejaron grandes experiencias, a ellos por brindarme la compañía y la fortaleza en los momentos de dificultad. Gracias por ayudarme a encontrar el camino que necesitaba, para poder culminar la investigación.

A mis padres, Line Elvira Valencia Lozano y Jaime Villani Ramirez quienes han sido el apoyo sincero y valioso para continuar en mi proyecto, sin sus palabras y apoyo moral no hubiese logrado terminar mi proyecto investigativo. Gracias a mi madre por portar la tradición del Municipio de Santander de Quilichao y compartirla conmigo.

A mis tíos, que son las personas con las que he compartido experiencias, que nos han hecho llorar, reír, soñar, pero ante todo que hemos estado allí para ayudarnos, como la familia que somos. A Pedro José Valencia, Guillermo León Valencia, María del Pilar Tejada, Martha Valencia, les agradezco de corazón por su cariño y comprensión. A mis primas Sonia, Alexandra del mar, y mi hermana. A todos y a cada uno los llevo en mi corazón. Todos ustedes me han acompañado e impulsado a seguir adelante en mi sueño de cumplir una de las metas que me propuse.

A mi tío, Zaulon Lozano, a mi tía Dilia, quienes estuvieron de manera activa en la investigación. Gracias por las participaciones en los talleres familiares de cocina, donde aprendí de las preparaciones y las historias más escondidas en el Municipio de Santander De Quilichao. A la profesora Nancy Cristina Constaín Cerón, le agradezco de corazón

de darme un apoyo una guía, para aclarar mis ideas, gracias por sus enseñanzas, sus aportes y su colaboración a lo largo de la carrera hicieron posible esta

Realidad. Gracias por ser parte de mi trabajo de grado. Por darme grandes valores morales, que me ayudaron a formarme como una persona, los múltiples consejos para seguir adelante, el valor de una madre se detalla en sus palabras.

Por último agradezco a mi abuela Raquel lozano por darme a conocer todo un mundo de historia por enseñarme la esencia familiar, por presentar a personas que fueron importantes para la investigación, quienes aportaron desde sus conocimientos con historias de vida a partir desde sus experiencias familiares. Son ellos los/as portadores/as de la tradición e histórica, ella hace posible que esta investigación se haya hecho realidad. Son estas personas las que me dieron la oportunidad de presentar la investigación.

TABLA DE CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCIÓN	11
PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.	13
OBJETIVO GENERAL.	15
OBJETIVOS ESPECÍFICOS.	15
1. ANTECEDENTES, MARCO TEÓRICO CONCEPTUA.	17
1.4 ANTECEDENTES.	17
1.5 MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL	21
1.6 METODOLOGIA	47
1.7 TRABAJO DE CAMPO:	47
1.8 ANÁLISIS DE DATOS Y REDACCIÓN DEL INFORME	47
1.9 SOCIALIZACIÓN.	48
2. CAPÍTULO II: CONTEXTO INVESTIGADO.	49
2.1 ACCESIBILIDAD:	50
2.2 POBLACIÓN Y CLIMA.	50
2.3 UBICACIÓN:	51
2.5HIDROGRAFÍA	54
2.4 HISTORIA DEL MUNICIPIO	56
2.5 MUNICIPIO DE BUENOS AIRES.	58
2.6 ACCESIBILIDAD	58
2.7GEOGRAFÍA Y CLIMA	60
2.8 HISTORIA DEL PUEBLO	61

3.0CAPÍTULO 3: RASGOS Y ESENCIAS FAMILIARES.	63
3.0 RECUERDOS CON SABOR A PAN.	63
3.1 HERENCIA DE LAS HERMANAS MOSQUERA PAYA	69
3.2 RELATOS DE MADRE.	76
3.4. FAMILIA MOSQUERA VIVENCIAS DESDE EL PAN.	80
3.5. LA VIDA DE LA FAMILIA MOSQUERA EN EL PUEBLO	82
4.0 CAPITULO 4: ENTRE RECUERDOS Y OLVIDOS FAMILIA MOSQUERA LOZANO	85
4.1 HERENCIAS Y LA ESENCIA FAMILIAR	91
4.2 APRECIACIONES FINALES	97
5.0 BIBLIOGRAFIA.	99
WEBGRAFÍA.	103

LISTA DE FIGURAS

	PG.
FIGURA 1. MI ABUELA RAQUEL AMASANDO	13.
FIGURA 2. LATAS CON PAN LISTAS PARA EL HORNO	16.
FIGURA 3. EL PRIMER PASO PARA PERAPRAR LA MASA	21
FIGURA 4. Mi ABUELA RAQUEL CALENTANDO EL HORNO	36
FIGURA 5. MI ABUELA RAQUEL AMASANDO.	40
FIGURA 6. PAN TOSTADO	41
FIGURA 7. MI ABUELA RAQUEL BARRIENDO EL HORNO.	43
FIGURA 8. LA SEÑORA RAQUEL MOLDENADO LA MASA.	45
FIGURA 9. LUGARES IMPORTANTES DE SANTANDER DE QUILICHAO	48
FIGURA 10. MAPA POLITICO DE SANTANDER DE QUILICHAO	51
FIGURA 11. CALLE DE LA GALERÍA DE SANTANDER DE QUILICHAO,	52
FIGURA 12. SALTOS DE OTÓN, RIO QUILICHAO, PARQUE BOLIVAR.	54
FIGURA 13. VISTA DE SANTANDER DE QUILICHAO,	55
FIGURA 14. VIA HACIA BUENOS AIRES CAUCA	58
FIGURA 15. MAPA DE BUENOS AIRES CAUCA	59
FIGURA 16. RIO DE BUENOS AIRES	60
FIGURA 17. VISTA DE LOS ALREDEDORES DE BUENOS AIRES	63
FIGURA 18. MI ABUELA RAQUEL ORGNIZANDO LA MASA	65

FIGURA 19. MI TÍA MARIA DEL PILAR ACOMODANDO LAS LATAS EN EL HORNO	66
FIGURA 20. MI ABUELA RAQUEL DÁNDOLE FORMA AL PAN TOSTADO	66
FIGURA 21. MI TÍA PIALAR DÁNDOLE FORMA A LAS ACEMAS	67
FIGURA 22. PARQUE CENTRAL DE SANTANDER DE QUILICHAO	71
FIGURA 23. VIA PRINCIPAL DEL MUNICIPIO ANTES Y AHORA	72
FIGURA 24. PLAZA CENTRAL DE SANTANDER DE QUILICHAO	73
FIGURA 25. ESTACIÓN DEL TREN DESDE SUS INICIOS	74
FIGURA 26. PISCINA DEL MUNICIPIO DE SANTANDER DE QUILICHAO	75
FIGURA 27. IGLESIA DE BUENOS AIRES CAUCA	78
FIGURA 38. PARQUE CENTRAL DE BUENOS AIRES	79
FIGURA 39. VISTA DE BUENOS AIRES	80
FIGURA 30. PAN SALADO LISTO PARA LA VENTA	82
FIGURA 31. HORNO PARTE IMPORTANTE DE LA FAMILIA MOSQUERA PAYA	83
FIGURA 32. PANORAMICA DE BUENOS AIRES 1915	85
FIGURA 33. VIAS FERREAS LLEGADA AL POBLADO DE BUENOS AIRES.	87
FIGURA 34. PREPARACIÓN DE LAS ACEMAS	89
FIGURA 35. DÁNDOLE FORMA DE BOLAS AL PAN DULCE	90
FIGURA 36. ZONAS VERDES DEL PUEBLO DE BUNOS AIRES	91
FIGURA 37. PRIMER PASOS PARA HACER EL PAN FLOJO	92

FIGURA 38. AMASANDO PARTE DE CADA DÍA	93
FIGURA 39. REPOSANDOLA MASA PARA PODER METER LA HORNO	94
FIGURA 40. RETIRANDO LA CLARA Y DEJANDO LA YEMA	95
FIGURA 41. PARQUE CENTRAL DE SANTADER DE QUILICHAO	96

INTRODUCCIÓN.

El presente trabajo titulado “*Pan casero, entre la tradición, cohesión y disfunción familiar en el contexto de Santander de Quilichao (Cauca)*”, tiene como propósito conocer y analizar las dinámicas familiares en la elaboración del pan casero, donde se mostrará un desempeño de roles familiares de gran importancia en la preparación de los amasijos, que evidencian diferentes reminiscencias en el contexto sociocultural en mención, ya que dicha actividad ocupa un papel importante en la tradición y ésta se posiciona a través de la memoria y el grupo social. El eje fundamental del trabajo gira en torno a los recuerdos y la tradición de una familia fundadora en dicha heredad, que históricamente ha marcado en la elaboración del pan, un sabor particular y lo ha posicionado en un reconocimiento social a los amasijos. Esta mirada de análisis antropológico nos permite abordar desde el contexto familiar y local el registro etnográfico, que considera la polifonía de voces para adentrarse en la tradición familiar en un sincronía de setenta y ocho años (78) que considera historias de vida y narraciones familiares de los sujetos portadores, en el escenario local, en la cual coparticipo auto etnográficamente ya que durante veintidós años he internalizado dicha tradición en mi crianza.

Santander de Quilichao, está situado en la República de Colombia, al Norte del Departamento del Cauca. Limita en esta dirección con los municipios de Jamundí y Villarrica, al oriente con los municipios de Jambaló y Caloto, al occidente con el departamento del Valle del Cauca y al sur con el municipio de Caldon, sobre salen en la región agrícola los cultivos de caña de azúcar, café, y yuca.

Esta investigación se constituye en un aporte que marca un liderazgo, pues convoca a las familias portadoras de la tradición a un reconocimiento social en la cohesión, donde la tradición marca un control social en la heredad del oficio, que está centrada en el sabor del pan, secreto de familias en el plano generacional.

A continuación detallo de manera establecida los capítulos en los cuales desarrollo mi trabajo de grado. En la primera parte muestro una aproximación en los aportes históricos revelados desde la historia del pan en el mundo, donde se perfila una trayectoria desde sus inicios hasta la llegada a Colombia, configurando el aporte al marco teórico conceptual que se analiza desde autores y relatos familiares que se relacionan para categorizar los temas relevantes de la investigación. Se detalla el método y las estrategias utilizadas para acceder a la información.

El segundo capítulo da a conocer parte del contexto etnográfico, Desarrollo la historia de los poblados y pobladores, con base en narraciones y testimonios de las personas, y cómo ha sido la vivencia en Santander de Quilichao y Buenos Aires, Cauca. En el tercer capítulo se narran las historias familiares. Estos abordados por mi abuela, Raquel Lozano y su hija Maria del Pilar Lozano, donde se detallan los inicios de una tradición, de cómo eran sus actividades, sus vivencias y enseñanzas, como su vida fue marcada por un tradición llevada por años, donde se comenta con base en ejemplos, viajes, testimonios, y la antropología evocativa que me acerca al lugar y a los sujetos sociales para evocar la comida en los recuerdos de cada quien.

En el último capítulo se da a conocer como se ha ido perdiendo la tradición, motivos del por qué y qué hace que cada miembro deje a un lado a las historias y comentarios de

sus razones. Se complementa con distintas recetas que aún permanecen en la memoria de algunas portadoras.

Palabras clave: *amasijos, recuerdo, familia, recetas, tradición, historia, tradiciones.*



Figura 1. mi abuela Raquel amasando

Fuente: esteban villani. (2017)

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

La tradición del pan casero en Santander de Quilichao (Cauca) está sujeta a los relevos generacionales y a la diversidad de ocupaciones sociales de la vida moderna, vivencia observada desde mi proceso de crianza.

En sus diferentes formas y contenidos que convocan al consumo del secreto de familias que, generacionalmente han elaborado el amasijo la tradición, se ha mantenido

dado que las recetas permanecen escritas y por tradición se han hecho conocer por línea matrilineal. Sin embargo, la preocupación que se constituye en el problema de esta investigación es el relevo generacional, dado que hasta la fecha sobreviven dos miembros de mi grupo social que concentran el recetario y la tradición. Ellas son, mi abuela Raquel Valencia Lozano con edad de ochenta y cuatro años (84) y mi tía María del Pilar Valencia Lozano con la edad de cincuenta y ocho años (58). Hecho que se constituye en un referente de disfunción notable en la cohesión y tradición del oficio.

La disfunción social se ha creado porque las mujeres del grupo familiar Valencia Lozano, constituido por cuatro mujeres y dos hombres, por su diversidad de ocupaciones tanto en la localidad o por fuera de ella no pueden acudir cotidianamente a la elaboración del pan. De igual manera la familia Villani Valencia conformada por cuatro miembros dos hombres y dos mujeres. Presenta similar situación la familia Tejada Valencia, con tres mujeres. La familia Paredes Valencia con tres mujeres y un hombre.

La familia Valencia Rodríguez con dos mujeres y un hombre, no acuden a las convocatorias de la abuela Raquel Lozano y la tía María del Pilar Valencia. Los avatares de la vida moderna han concentrado a los miembros de familia que se posicionan en la disfuncionalidad del oficio en otros frentes de trabajo. Mi madre y dos tíos maternos acuden a la convocatoria de la abuela Raquel en tiempo ritual, como es el caso de la semana santa.

Posicionándome en la preocupación sobre la disfunción social en la heredad, me he preguntado ¿si la receta del pan casero se conservará en la tradición y en la práctica del oficio al no estar presentes las portadoras centrales de la tradición, como son mi tía materna y mi abuela materna? La receta y su convocatoria se mantendrán en las manos

de mi madre y de mis dos tíos, dado que ellos no se encargaron de la elaboración como venta al público, sino como producción y consumo familiar.

OBJETIVO GENERAL.

Resaltar las dinámicas de la cohesión y la tradición social, en la actividad de la preparación del pan casero, que posiciona las familias portadoras del oficio en el contexto local del municipio de Santander de Quilichao.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- Investigar los rasgos culinarios, económicos se denotan en la actividad de la elaboración del pan casero, en la vida de las familias que lo preparan y lo consumen.
- Detallar cómo ha operado la tradición de las recetas del pan casero, en su forma y su contenido, desde el pan flojo y el pan “tostao¹”
- Profundizar en la construcción semántica desde lo culinario en la heredad, que tiene el pan casero para las familias portadoras en la tradición y para el contexto social de Santander de Quilichao.

¹ Semántica utilizada por la señora Raquel Lozano, mi abuela matrilineal en la clasificación del pan. Santander De Quilichao (Cauca).



Figura 2.latas con pan listas para el horno.

Fuente: Esteban Villani. (2017)

CAPÍTULO I: ANTECEDENTES, MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

En este capítulo muestro varios aportes de autores que han trabajado el tema de amasijo o pan, y detallo una aproximación en los aportes históricos revelados desde la historia del pan en el mundo, donde se perfila una trayectoria desde sus inicios hasta la llegada a Colombia, configurando el aporte al marco teórico conceptual que se analiza desde autores y relatos familiares que se relacionan para categorizar los temas relevantes de la investigación. Se detalla el método y las estrategias utilizadas para acceder a la información.

ANTECEDENTES.

Los diferentes textos que se han escrito sobre el pan y sus grandes cualidades que son representados a nivel mundial resaltan que este producto ha sido el pilar nutricional a nivel mundial y es igualmente significativo entre los pueblos. Así como el arroz representa la base alimentaria de los países asiáticos y el maíz lo es en grandes zonas del continente americano. (Hensperger, 2002, p. 5).

(Heinrich,2007,p.11), señala que la tradición del oficio de la panadería viene, desde los antiguos egipcios 4000 A.C, quienes fabricaron los primeros hornos para la fabricación del pan, el cual era utilizado para alimentar a los pueblos en rituales y ceremonias religiosas. Es importante resaltar que, como un alimento es símbolo importante en varias comunidades como lo afirma (Davidson, 2006, p. 8.) *Enciclopedia de los alimentos. El alimento y Su compañía*. El autor expresa, que fue durante la edad media, donde se oficializa este arte en los pueblos europeos, y era frecuente que en cada población, un lugareño tuviese una panadería, que en realidad era un horno público.

Las amas de casa trasladaban la masa que habían elaborado para el panadero, quien usaba el horno para cocer el pan. Con el tiempo, los panaderos empezaron a preparar sus propios productos y a especializarse, dejando a un lado su servicio comunitario y convirtiéndolo en un negocio privado, lo que permitió que esta actividad se extendiera rápidamente por Europa y su comercio se difundiera entre Asia y las Indias Orientales. Este mismo autor expresa que la invención de nuevos procesos de molienda, contribuyó al desarrollo de la industria panificadora.

En 1784 aparecen los molinos accionados por vapor, La nueva tecnología desarrollada permitió la utilización del vapor como fuerza motriz. Así fue como se dio un proceso de migración masiva del campo a la ciudad y con el crecimiento de la población, se necesitaron nuevos métodos de molienda y panificación. También a su vez la utilización de piedras en la molienda fue reemplazada por acero, generando una harina proveniente de estos molinos más fina y dando mejor textura y liviandad al pan. (Tejera, 1993, p. 5) *El libro del pan; Madrid: Alianza editorial*, afirma que con la invención de la energía eléctrica se sustituyen las aspas de los molinos por la electricidad. Surgen los motores eléctricos. Aparecen los cilindros en reemplazo de las muelas del molino. A sí cada vez Más se van reduciendo los costos de producción.

El pan casero por su gran cualidad y todo los aspectos culturales que se pueden dirimir de él por las múltiples recetas que florecen de los amasijos en la historia, corresponde a un resultado de la necesidad de los conquistadores españoles por probar alimentos parecidos a los que comían en sus territorios de origen, así lo da a conocer *Origen y formulación de Amasijos*. (Grupo creativo, 2013, p. 4).

El proceso del manejo y la forma de preparar los amasijos, de cómo eran su forma de preparación, qué rasgos sociales debían presentarse en la forma externa del pan se constituyó en referente esencial para la vida de algunas comunidades. En este sentido las preparaciones de cada región son particulares, dependiendo de los ingredientes que se encuentren más a la disposición en cada lugar da una complejidad en su preparación al ser parte tradicional por quien lo hace y lo consume. Es así como el amasijo entra a constituirse como una actividad de dedicación por parte de quien lo hace.

Dónde cada miembro de la familia cumple un rol importante, la actividad forma parte de su proceso de crianza, pues cada persona ha sido endoculturizada en este desempeño y se comparte un interés familiar por la tradición y la cohesión social donde cada miembro ha compartido una enseñanza; de igual manera se comparte un interés familiar por mantener su expectativa frente a la preparación de los amasijos, y la recreación de las técnicas culinarias que se deben llevar paso a paso, para llegar a una receta que al ser culminada satisface a quienes estuvieron implicados en su preparación. Esta comprende una atemporalidad, por su dedicación exclusiva. En este sentido, la actividad culinaria que se connota en el escenario de la cocina se constituye en un medio de aprendizaje para quienes quieren ir a observar y colaborar en el oficio, se apoya en la preparación, para poder tener una experiencia vivida a los diferentes amasijos, como son el pan de maíz, pan de trigo, pan de sago, lo aporta (Lozano Cruz, Marinella, 2011, p.9). *Producción artesanal de pan en la Casa Ruiz-Quevedo.*

En la cocina se desprenden una variedad de técnicas, desde la culinaria que se regionaliza produciendo una diversidad de las mismas, sus proyecciones culturales y sus difusionismo. Así la cocina deja un papel muy significativo para la mujer, quien cubre el

mayor rol etnográfico en esta actividad, y en el desempeño de cada miembro de familia que estructura una función importante en el oficio.

Es importante todo el esquema de ingredientes y la forma de preparación de los diferentes panes, pues refleja una tradición; un estilo de preparación que es tomado y se da a conocer generacionalmente, ya que el conjunto de prácticas, interacciona en el grupo social, con el uso del alimento, en este caso el amasijo.

Las diferentes actividades de los humanos como la comida demuestran un gran interés por las distintas disciplinas científicas, para poder resolver y detallar ese campo de lo culinario que trae todo un mundo de dudas y tiene una gran importancia en todos los campos sociales, que pueden crear varias dimensiones y posiciones desde la parte alimentaria, porque conllevan a todo un manejo de hipótesis para detallar las situaciones que se describen en un contexto culinario.

Lo describe (David Parra 2001, p.5). En el texto: *La comida: Lugar de encuentro entre disciplinas científicas*, Así la práctica de los amasijos dimensionan los conceptos que se exponen en la preparación de los mismos, y que van de la mano de sentimientos, con las subjetividades. Es por ello que las relaciones subjetivas que se forman por medio de los alimentos, permiten concientizar al sujeto del por qué tiende a formar enlaces que lo hacen recurrir a un sentimiento, a un lugar o incluso a una temporada del año desde la comida. En este sentido no es el alimento el que comunica, sino él mismo quien codifica y decodifica, de tal manera que los alimentos son un código fundamental de la comunicación.



Figura 3. el primer paso para preparar la masa.

Fuente: Esteban Villani. (2017)

MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

El marco teórico conceptual lo conecto con los enlaces que se producen entre el lugar donde se realiza el oficio, sus aproximaciones en el desempeño y las historias en las subjetividades de la heredad, que dejan presen su estructura subyacente la trascendencia de esta investigación en el marco de la antropología de la alimentación.

El acto de cocinar un alimento se inició por una coincidencia tan importante que sería el detonante para la creación de la cultura. Estamos hablando del descubrimiento del fuego y posteriormente su uso que conoce el hombre por accidente. Para su fortuna se produjo por fenómenos naturales, una tormenta y con ello el impacto de un rayo en los bosques, o la erupción de un volcán, todo ello, llevó a que él notara rasgos distintos en

el paisaje, como animales muertos, árboles quemados. Desde ese momento este elemento de la naturaleza marcaría el inicio de sucesos

Importantes en la evolución humana. El hombre se dio cuenta que la carne de los animales que antes estaba dura, ahora estaba más blanda; no sólo eso, comenzó a ser seducido por los aromas que de ella brotaban; igualmente se dio cuenta de que no necesitaba tanta fuerza para masticarla, que su sabor era totalmente distinto. Además de los animales, el hombre observó también vegetales sometidos al fuego y lentamente más definidos los procesos de cocción. La palabra se enriqueció no sólo con los elementos comestibles, sino tal vez por los originales instrumentos para aprovechar aquellas preparaciones. (Moreno, 2012, p.26). En este ritual de aproximación al alimento los sujetos sociales tenían que diferenciar los objetos que emplearían para aprovechar esa sustancia, para no esperar una coincidencia, sino reproducirla manualmente cuando él viera la necesidad.

Una vez que el sujeto social dominó el uso del fuego y lo empleó en la transformación de alimentos, creó nuevos hábitos alimentarios; comenzó a desarrollar su sentido del gusto, pues conoció otras formas de preparar los alimentos; conoció nuevos aromas, texturas y sabores de los cuales unos serían sus favoritos, otros no tanto. Además alrededor de ciertos hábitos alimentarios comenzaría a crear ciertas manifestaciones culturales. Es importante el aporte del antropólogo Jesús Contreras, y su libro *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. (1995), donde se resalta el valor de los alimentos más desde la cultura que de las propiedades del alimento en sí, como él lo expresa “no hay ningún alimento que tenga su significado derivado de sus características intrínsecas sino que dicho significado deriva de las asociaciones

culturales que la sociedad le atribuye” (p. 12). Además, las funciones de los alimentos giran en torno a aspectos culturales y de gusto.

Entre los trabajos y temas iniciales desde la antropología de la alimentación encontramos *La rama dorada* (1922), de Sir James Frazer, quien abarca temas como el tabú en el comer y el beber y los alimentos tabuados, para este antropólogo “los actos de comer y beber van acompañados de peligros especiales, pues en esos momentos el alma puede escapar por la boca o ser raptada, extraída por las artes mágicas de un enemigo personal”. (Frazer, 1944, p. 240). Por otro lado, Ernest Crawley trabajó temas en relación al sexo y los desarrolla en su obra *La rosa mística* (1902).

La antropóloga Audrey Richards trabajó otros contenidos relacionados con la nutrición, ubica la comida como un aspecto aún más importante que el sexo en las personas, sostiene que sin alimento las personas mueren, en cambio aún siguen viviendo sin relaciones sexuales. Esta investigadora enfatizó en el hecho de estudiar el contexto social y psicológico de alimento. Así mismo su producción, preparación y consumo. Considerando lo más importante de la autora, Goody (1995) agrega además, que Richards tenía en cuenta los procesos del alimento que se vinculaban al ciclo vital a las relaciones interpersonales y a la estructura de los grupos sociales, así como el problema del "alimento como símbolo". La autora Richards concluye ese estudio con la significación sociológica del alimento y el valor del estudio de las costumbres alimenticias. (p. 30)

Por otro lado, Bronislaw Malinowski, en su libro *Los Argonautas del Pacífico Occidental* (1982), le dio a la comida un papel muy importante, dentro de su etnografía la cual elaboro sobre los aspectos culturales de las Islas Trobriand. Observemos al respecto:

Los alimentos no estaban destinados al consumo, sino a ser ofrecidos al jefe para su sagali (reparto ceremonial). Sólo las mujeres de Omarakana tenían que cocinar para la gran comida festiva que se celebraría a la vuelta de la tasasoria. En las Trobriand, cuando al anochecer se ve a las mujeres internarse en la maleza para recoger grandes cantidades de leña, esto es signo indubitable de la proximidad de una fiesta. (p. 158).

De hecho podemos evidenciar que el alimento en las islas Trobiand tiene una connotación ritual y de sacralización en su consumo en las fiestas.

El antropólogo Claude Lévi-Strauss, relaciona en sus investigaciones el alimento, la cocina, la culinaria, evidencia notoria en sus obras fundamentalmente sobre el mito en la consulta a mitológicas con la titulación sobre lo crudo y lo cocido (1964), (1995), De la miel a las cenizas y El origen de las maneras en la mesa (1968).

Del trabajo de este antropólogo resalto dos aportes: el primero se refiere a dos conceptos que él plantea y que son gustema y tecnema, los cuales “son en otras palabras como los fonemas en la lengua, que resinificados son las unidades las unidades funcionales mínimas culinarias y adquieren significados por oposición o contraste entre ellas.

El segundo aporte lo hizo mediante el desarrollo de sus dos triángulos culinarios en los cuales examina la cocina como una transformación de la naturaleza. La autora Mabel García (1996, p. 386.). Citando a Levi-Strauss nos dice que el antropólogo opone la cultura a la naturaleza. La cultura se opone a la naturaleza y lo elaborado a lo no elaborado. Construye sus dos triángulos culinarios siguiendo, de nuevo, el modelo lingüístico triangular de las vocales y consonantes. La estructura del primero reposa en las relaciones que se dan entre lo crudo, lo cocido y lo podrido. Así, lo cocido resulta de una transformación cultural de lo crudo, mientras que lo podrido es una transformación

natural de lo crudo o de lo cocido. Por su parte, la estructura del segundo triángulo, un poco más complicado, incluye los medios aires y agua y los resultados rustico, ahumado y hervido implicados en las operaciones culinarias, reposando, igual que el anterior, en la oposición preeminente entre naturaleza y cultura.

Los hechos sociales se constituyen en un referente importante cuando se trata de descifrar una comida. Douglas en su trabajo la estructura de lo culinario se refiere a la importancia que tiene la cultura en el acceso a un universo sensorial que ya está predefinido y pre evaluado para cada individuo al interior de una cultura. Habla de “descubrir” los principios que gobiernan el reparto y la clasificación de gustos y olores.

Paso a exponer los sentidos de los enlaces del oficio. En este sentido el lugar en el que un panadero ejerce su oficio se llama panadería; sincrónicamente, el pan es concebido como como un producto de una mezcla de harina con agua y levadura, esta adición se fermenta por la cocción de la levadura y sal, posteriormente calienta al horno con diversas formas y tamaños. Para tal efecto se precisa el concepto de panadería tradicional, como aquel lugar donde se fabrica el pan de manera manual y artesanal, que le otorga a éste, unas características especiales y particulares de sabor y textura; esta es la forma tradicional, de elaboración que detenta su originalidad.

Universalmente es considerado como elemento fundamental en la alimentación. Al respecto nos expresa los autores: (Hensperger,2002, p. 21),”éste es un alimento básico que forma parte de la dieta tradicional en Europa, Oriente Medio, India y América. Se suele preparar mediante el horneado de una masa elaborada fundamentalmente con harina de cereales, sal y agua. La mezcla en algunas

ocasiones suele contener levaduras para que se fermente la masa y sea más esponjosa y tierna”.

por su parte (Heinrich 2007,p.10), comenta “El pan ha sido tan importante en la alimentación humana que se considera como sinónimo de alimento en muchas culturas, no obstante participa en muchos rituales religiosos y sociales, además no cabe duda que este oficio es un profesión fundamental en nuestra sociedad y que constituye para quienes la ejercen, una nutritiva y alegre opción de vida, heredada a través de una tradición ancestral”.

El cereal más utilizado para la elaboración del pan es la harina de trigo, también se utiliza el centeno, la cebada, el maíz, el arroz. Existen muchos tipos de pan que pueden contener otros ingredientes, como grasas de diferentes tipos (tocino, mantequilla, aceite de oliva), huevos, azúcar, especias, frutas, frutas secas (como por ejemplo pasas), verduras (como cebollas), frutos secos o semillas diversas.

La historia del pan y sus orígenes, se remonta al periodo neolítico, mismo en el que afirma (Gordon,1986,p.5.) “Es la época cuando se dio una transformación de la sociedad recolectora de frutas y granos, en productora de los mismos, por lo que se dice que se convirtió en sedentaria, presentándose la división del trabajo entre los seres humanos”.

Al adquirir gran importancia la ganadería y también la agricultura se aprovecha el trabajo de animales, y es aquí donde empieza el predominio del hombre, que descubre el fuego y empieza a cocer en agua, los granos de cereal obtenidos de sus cosechas para su

alimentación, Con el paso de los días se le ocurre pasar estos mismos granos al fuego para asarlos, despojándolos de su corteza para molerlos con dos piedras.

Subsiguiente al proceso anteriormente descrito, con la harina obtenida, se realizaba una mezcla con agua, obteniendo una papilla, que por equivocación un día se olvidó tomar y al dejarla en una especie de olla y al volver se encuentra que se había secado, adquiriendo forma de torta granulada, seca y aplastada, la cual se convertiría en la primera forma de pan. Desde ese momento, el pan ha estado unido a la evolución del hombre y colateralmente se presencia como alimento es observado en conquistas, revoluciones, civilizaciones, descubrimientos. Es decir ha formado parte de la cultura universal del sujeto social. Desde ese rudimentario primer pan, fruto del azar, hasta nuestros días, el consumo de este alimento ha pasado por distintas etapas y civilizaciones hasta nuestros días, encontrando gran variedad de los mismos, que varían de acuerdo a la cultura, región y costumbres de la misma.

En Egipto las excelentes condiciones que el río Nilo ofrecía para el cultivo de cereales, obedecía a sus constantes crecidas. Se han encontrado datos por los que se sabe que en la IV dinastía, en el año 2700 A. de C., se elaboraba pan y un tipo de galletas. Para (Ashton 1904, p.3), “la evolución en la panificación se produjo de forma importante durante esta civilización, ya que fueron egipcios los que descubrieron la fermentación y con ella el verdadero pan, el pan fermentado. El pan sin fermentar -sin levadura- se denomina pan ácimo”

El código de Hammurabi (2000 A. de C.) habla ya de "cerveza comible" y "pan bebible", refiriéndose al pan y a la cerveza de cebada, ambos elaborados con la mezcla de cebada y levadura. Sin embargo, los egipcios se dedicaron en mayor medida al cultivo

de trigo ya que la cebada fermentaba mal. Se puede decir que el pueblo egipcio consolidó las técnicas de panificación y creó los primeros hornos para cocer el pan, en este sentido en el año 4000 A. de C. fue desenterrado un horno en las excavaciones próximas a Babilonia.

La cultura del pan, como tantas otras cosas, experimentaría una auténtica revolución en manos de los griegos, quienes atribuían su origen a los dioses y le otorgaban un carácter sagrado. No se hacía crecer trigo en la antigua Grecia hasta casi 400 a. C., aunque ciertamente cabe que existiesen panes elaborados con cebada después de la llegada del trigo; esto hace sospechar que la cebada fuese al comienzo más popular.

En este sentido comprendo que: “Es posible que se importara trigo desde Egipto, desde Sicilia o desde otros lugares para cubrir la demanda de las metrópolis” (Capel 1994, p. 20). La aparición de Solón hizo de Grecia una democracia agrícola capaz de rendir Culto a Deméter, lo cual significa de alguna forma la elaboración del pan unido a rituales. El escritor culinario (Davidson 2006, p.7), afirma que la importancia del pan en la cultura griega puede notarse en que existían rituales de sacrificio denominados Pasadista, en los que se ofrecían a los dioses los tres alimentos básicos: pan, aceite y vino.

Expresa que los griegos tomaron la idea de los egipcios de emplear hornos de precalentamiento en forma de cúpulas y abiertos frontalmente para introducir las porciones de pan dentro de él. En estos hornos preparaban un pan que denominaban maza, que era elaborado con cebada. Otros panes como el artos sólo se podían servir en los días señalados de fiesta. (Toussaint 1994, p.5.),

Gracias al gastrónomo griego Crisipo de Tiana, se conoce un tratado sobre la Elaboración del pan denominado *Artokopikos*. En una de las recetas de pan, describe el *plakon* como una mezcla de harina de centeno con queso y miel y que puede ser considerado como la primera receta de un pastel. Los panes elaborados por los griegos a veces se enriquecían con otros ingredientes, como nueces o miel, que les proporcionaban además un sabor dulce. Este tipo de preparaciones ha dado lugar a los modernos pasteles, que derivarían en el periodo romano en los panes dulces.

El autor Martínez (1989,) *Historia de la gastronomía española, primera edición*) muestra la existencia en un museo de Suiza, de uno de los panes más antiguos que datan de esta época y que se conoce como torta de Corcelles, aproximadamente del año 2800 a. C. Este autor comenta que el pan es introducido en España por los celtíberos en el siglo III a. C., por lo que puede decirse que ya se conocía cuando llegaron los romanos a la península. Los etruscos preparaban el puls, que era una especie de papilla elaborada con mijo y cebada, alimento anterior al pan y que los romanos denominaron pulmentum.

En el pueblo Romano se restringe la elaboración del pan. Preferían alimentarse de gachas y papillas; El pan se consideraba por el pueblo como algo ajeno, nada alcanzable. Sólo aparecía en las comidas de los señores pudientes. En el año 30 A. De C. Roma cuenta con más de 328 panaderías dirigidas por profesionales cualificados griegos. En estas los procesos de elaboración y cocción eran realizados por diferentes profesionales, El precio estaba perfectamente regulado por los magistrados y en el año 100, en época del emperador Trajano, se constituye una primera asociación de panaderos: el Colegio Oficial de Panaderos de carácter privilegiado y se reglamentaba estrictamente la profesión era heredada obligatoriamente de padres a hijos. Los romanos mejoraron los

molinos, las máquinas de amasar, y los hornos de tal manera, que, hoy en día se denomina "horno romano" al horno de calentamiento directo.

El pan en Roma cobra gran importancia. El poeta latino Juvenal, en su sátira resalta que los romanos sólo necesitaban, pan y el circo. Los panaderos distinguían los panes en función de su composición, forma y función, especialmente fabricados para los soldados, y que tenía larga duración, ya que durante sus marchas en pro de conquistas, tenían una dieta basada en pan y vino, siendo ésta quizá la primera unión de estos alimentos tan significativos en la historia. Esto llevó a que se construyeran panaderías exclusivamente militares donde se almacenaban reservas de cereales y de pan. El pan de harina blanca era más valorado que el pan moreno, que lo comían pobres y esclavos, Roma propagó la cultura del pan por todas sus colonias, excepto en Hispania, donde la existencia del pan era anterior a la colonización romana; los celtíberos ya conocían las técnicas de amasar y panificar el trigo. (Junkelmann 2006, p.12.),

Durante la Edad Media no se produjeron progresos notables en la panificación. Además del cultivo de trigo y de centeno, se continuó con el de cebada. En Europa, el cultivo de cereales descendió, y con ello vinieron los periodos de hambre, la escasez del alimento base, la escasez del pan. Se constituye en el referente más preciso en las épocas de hambre.

En muchos lugares de Europa los monasterios se convirtieron en los principales productores de pan. “durante la Edad Media (a partir del siglo VI) se establece en las grandes ciudades europeas la profesión de panadero, así que no resulta extraño encontrar en esta época varios panaderos en los barrios de las ciudades más pobladas”.(Dupaigne 1999.p.10.). En las ciudades medievales se prohíbe trabajar de noche, pero los panaderos

están exentos de esta ley. Carlomagno cuida que el número de panaderos permanezca constante en las ciudades de su imperio y hace vigilar la higiene de sus establecimientos.

Durante la época medieval, las panaderías van incorporando poco a poco los hornos de leña en los que prepara el pan. Al comienzo eran instalaciones alejadas de las zonas habitadas generalmente, cerca de un río, a causa del peligro de incendio que suponían, debido en parte a que la arquitectura medieval empleaba mucha madera. El horno era mantenido económicamente por un señor, o bien por una comunidad religiosa, y generalmente daba servicio a varios panaderos de la zona.

El panadero tenía que transportar las masas de pan en ida y vuelta a su establecimiento. (Heinrich 2007p.25.), este autor expone que por regla general, había una persona dedicada en exclusiva a una labor de horneado, otra al mantenimiento funcional del horno así como de alimentarlo de combustible; el panadero medieval estaba exento de todas estas labores. Por otra parte los privilegios que poseían los panaderos hacían que los aprendices tuvieran que pasar largos períodos de tiempo como tales (se estima que siete años), tras los cuales recibían el título de maestro. Las labores de panadería eran muy duras y las jornadas de trabajo eran largas, los panaderos se encontraban siempre ocupados.

Para adquirir el pan, el cliente debía entregar previamente la harina necesaria para hacerlo. La molienda con molino de viento no se introdujo en Europa hasta después de las primeras cruzadas y sus mejoras fueron haciendo que la disponibilidad del pan fuese mayor poco a poco. Como regla, si al panadero se le proporcionaban cinco libras de harina, él debía proporcionar al cliente tras la panificación siete libras de pan.

Al respecto observamos “Un panadero podía dar pan a un cliente pobre que no tuviese harina para pagarle, y el panadero le pedía en la siguiente cosecha con interés. De todos los trabajadores, el panadero era el que más préstamos daba a las personas de la comunidad.” (Dupaigne 1.999.p. 50). Las ciudades en la Edad Media empiezan a cobrar importancia, y ya en el siglo XII surgen los primeros gremios de artesanos de todo tipo de profesionales. Así, el gremio panadero se asocia y se constituyen como profesionales del pan. Al ser el pan alimento base de la población, en esta época, al igual que en Roma, la producción y distribución del pan estaba regulada por el gobierno. Además de ser alimento base, el pan también se utilizaba -en ambientes de clases adineradas como plato para colocar la comida, y una vez usado se lanzaba a los pobres.

Según la escritora Cecilia Restrepo, la industria panadera llega a Colombia con la misma conquista en los albores del siglo XVI, en el momento en que se da esa mezcla de comestibles indígenas y españoles donde se reemplazan unos por otros o se complementan, es decir el mestizaje culinario. Para esa época los indígenas consumían el maíz en sus diversas formas como arepa, bollo, sopas, tamales y pan. Posteriormente a la llegada de los españoles introduce otro cereal desconocido en estas tierras, el consumido en el continente europeo, es decir, el Trigo, desde ese mismo momento se traen semillas y espigas y se siembran en diferentes regiones del país dando excelentes resultados.

La nobleza española añorando consumir el pan blanco de su tierra manda traer las semillas de trigo y ordena que se siembren en las diferentes regiones del territorio americano, de esta forma las zonas de clima frío cambian su labor agrícola por este producto, es así como se inicia la producción de la harina y el consiguiente pan y hostias

para el rito litúrgico. En 1567 Benito López de Poveda, quien se desempeñaba como encomendero del Nuevo Reino de Granada, hizo una carta que hablaba sobre el aprovechamiento de un molino de Ubaté, para proveer de trigo a los mineros de Muzo y se registra el cultivo de trigo por parte de los indígenas para elaborar la harina y, por lo tanto, el pan. Según el Papel Periódico Ilustrado, en sus “notas curiosas” dice que “Pedro Briceño hizo el primer molino de harina... y la primera que amasó pan fue Elvira Gutiérrez mujer de Juan Montalvo” en el Nuevo Reino.”

En la época de la Colonia los cultivos de trigo se situaron especialmente en Boyacá y Cundinamarca, donde se formaron monopolios comerciales, cuyo producto se destinaba casi exclusivamente a la capital del Reino, ya que el trigo en grano, su derivado la harina y el pan, formaban parte de la alimentación cotidiana de los santafereños, hasta el punto de ser sometido este producto a los más estrictos controles por la tendencia de los comerciantes a acapararlo, desviarlo, rendirlo o venderlo más caro. Afirma (Restrepo, 2005, p. 20.).

Para tal efecto, en 1620 se anunciaba: “que las panaderas y tratantes que venden el dicho pan amasado y cocido sean obligados solamente a dar cuatro libras y media de dicho pan cocido por un tomín de plata corriente y que el dicho pan bien acondicionado y sin defraudar su peso, los dichos tratantes han de vender el dicho pan en sus tiendas públicamente y teniéndolo de manifiesto y las dichas panaderas en las dichas plazas públicas sin excepción de personas para que todos consigan el fruto del dicho gasto”. Con la situación anterior, para prevenir los posibles fraudes por parte del molinero, la distribución y venta del pan se organizaban por remates; las medidas se exigían que fueran hechas de madera; los pesos y piezas para recoger la harina no debían estar

perforadas y se prohibía tener cerdos en el molino, todo esto con el objetivo de saber cuántas libras de harina salían de un bulto de trigo sembrado y según esto, cuanto pan cocido se elaboraba. En 1614, existían sembrados en Ubaté, Simijaca, Tunja, Tausa y Guatavita, poblaciones cercanas a la capital, de donde se llevaba la harina a Santafé, gracias a los pregones que ordenaban su traslado a la “Casa depósito” sitio destinado para su guardia y custodia.

En efecto, el pan se convirtió poco a poco, en el acompañante de comidas y de consumo diario para los santafereños, quienes lo incluían en sus compras cotidianas, además la harina era indispensable para los misioneros, ya que la usaban para elaborar las hostias símbolo religioso en las ceremonias litúrgicas católicas.

Los nativos eran obligados a sembrar este producto ya que era necesario para la dieta de los nobles españoles y se preciaba de ser caro. Sin embargo pronto escaseó y no fue suficiente para la demanda de la capital, llegó a tal punto la demanda de este grano que se dificultó su abasto, entre otras por la pérdida de las cosechas y las condiciones climáticas. El oficio de panadero y amasandera se aprendía de los padres y estaban catalogados como artesanos.

En 1778, según el censo, se detectó que en el barrio de las Nieves, se congregaban la mayoría de los artesanos de la ciudad. Noticias de finales del siglo XVIII y principios del XIX contaban que en 1782 se inventa el molino para trigo automático, esta máquina sólo necesitaba un operador que la ponía en marcha, sin embargo tuvo muchos problemas de aceptación por parte de la sociedad. La sabana era muy propicia para el cultivo de este cereal, cuando los viajeros entraban a la ciudad de Santafé, después de un tortuoso camino en mula por los despeñaderos y montañas, se sorprendían al ver una

gran planicie, Sembrada de trigo. Así lo expresó Humbolt los ojos están acostumbrados a los Espesos bosques, precipicios y montes rocosos y de repente ven ilimitados campos de trigo en la planicie sin árboles” Existía una especie de trigo que se daba en climas templados y cálidos, se trataba de la especie conocida como candeal o tremesino y se cultivaba en la provincia de Pamplona. También se le conoció al pan como “remedio” para algunos males, en el año de 1802

Cuando apareció la epidemia de la viruela en el Nuevo Reino, las curanderas no sabían cómo curar esta enfermedad por lo que se acudió al médico gaditano José Celestino Mutis, para que diera un tratamiento y curarla. El fundador de la Expedición Botánica publicó un libro llamado “Método general para curar viruelas”, y en algunos de sus consejos nombra el pan “se les puede proporcionar, entre otros alimentos...algunas rebanadas de pan” y “el agua ordinaria será la natural con un pedazo de pan tostado”. No obstante, la preparación de los alimentos y las condiciones de higiene no eran las mejores.

Las cocinas eran sitios oscuros, mal ventilados y de piso de tierra por lo cual anidaba mucho mugre, En estas condiciones se descubre un polvillo que comido con el pan produce graves enfermedades con vómitos, diarreas y disenterías.

La comercialización de la harina entró en sus etapas iniciales y se empezó a negociar con Trinidad y Jamaica, por otro lado, el rey Fernando VII concedió a don Hipólito Bernal permiso para importar 123 barriles de harina entrando por Cartagena y Panamá. El mejor trigo se producía en tierra fría por lo cual las regiones productoras debían enviar a la costa sus provisiones de harina, sin embargo la demanda era mayor que la oferta por lo que Cartagena se vio en la obligación de importar de Estados Unidos, en 1807.



Figura 4. Mi abuela calentando el horno
Fuente: Esteban Villani. (2017)

Los rasgos sociales que perciben de cada grupo social, con base en su vida, su historia, su herencia, donde una base importante que es la tradición familiar y enseñanza, que puede ser representada por algún alimento, que se destaca por su tradición y su historia que está ligada con algunas familias.

Se puede notar como la Familia Lozano a través del tiempo llevo un legado que con base al pan pudo mantener una herencia, y que fue dándose a notar por varios pueblos aledaños en donde Vivian, aquel alimento toma partido importante, como sus aspectos sociales como: creencias, actividades, ritos, hábitos que desempeñan particularidades, donde por medio de estos referentes, da un aporte para poder evidenciar y connotar varios marcos de conocimiento, e identidades de una población. Esto lo puede evidenciar en los relatos que destaca la familia Lozano de cómo sus aspectos, que están

representados por la tradición del pan, y la enseñanza y trasmisión de generaciones con lleva a una muestra de detallar ese proceso como grupo humano que se caracteriza por aquellos roles sociales que interpretan, como desde un modo de vida, se detalla todo un proceso social, para poder entender cada grupo humano. “las costumbres, los valores y las creencias deben ser entendidas de acuerdo con patrones culturales propios” (Clifford Geertz. p. 13) como cada grupo social desempeña en su diario vivir, distintos patrones que los representa. Se puede vivenciar en el grupo social que investigo lo cual tiene una particularidad desde su herencia y enseñanza desde los amasijos como se entiende aquellos rasgos sociales que permea todo una historia familiar, que cumple cierto roles y principios en un proceso familiar.

Que se desarrolla con un fin de representar una forma de vida, que desempeña gran importancia tanto en su cultura material, como en la difusión de la tradición, como lo son las distintas herramientas que colaboran y aportan una ayuda en los que haces o actividades tanto en su cultura material, como en la difusión de la tradición que también a mi juicio debe observar las distintas herramientas que soportan la actividad familiar en esta dinámica. Que está asociada con los instrumentos de trabajo que son prácticos para la elaboración de un amasijo, como lo describe la señora Raquel Lozano: “Los Hornos de leña son el principal instrumentos para cocinar un pan, también está el Cajón, ósea el recipiente, por lo común de madera, que por sus cuatro lados va angostando hacia el fondo y Sirve para amasar el pan, son distintos instrumentos que tiene una agilidad para el amasar y el hornear”

La revolución industrial trajo varias mejoras en los molinos que permitieron incrementar la producción de pan, aunque también se comenzaron a adulterar las harinas

introduciendo blanqueadores como la alúmina y rellenos elaborados a base de polvo de huesos de animales. Este proceso de industrialización hizo que la elaboración doméstica decayera, sobre todo en las áreas urbanas.

En Estados Unidos el inventor Oliver Evans desarrolló máquinas de vapor capaces de moler grandes cantidades de cereal en relativamente poco tiempo. A pesar de todo ese esplendor, Viena se fue convirtiendo a finales del siglo XIX en la ciudad europea que lideraba la producción de pan y en la Exposición Universal de Viena (1873) se pudieron comprobar los avances realizados en temas de panadería. Gran parte de los avances en panadería provenían de las mejoras tecnológicas introducidas por los molineros de Hungría gracias al esfuerzo de István Széchenyi.

Tras la revolución industrial se empieza a emplear fertilizantes en los cultivos de cereal, se prueban mejoras en las especies de cereal, y se incorporan las máquinas de vapor en los procesos de panificación y de transporte, así como en los de recolección y trilla, trilladoras, cosechadoras, tractores, entre otras, mejorando notoriamente las técnicas de producción del pan, plantea (Pickering 2002 p.12),

El creciente uso de ingredientes y aditivos en la elaboración del pan empieza a cuestionarse entre los consumidores americanos. Influenciado por la idea de las comidas sanas, el médico estadounidense John Harvey Kellogg inventa, junto con su hermano Will Keith Kellogg, los copos de avena (corn flakes) para el desayuno, dando origen a la Compañía de Cereales en 1906, con el nombre de Kellogg`s.

En Europa, por el contrario, inmersa en la época victoriana, el pan blanco de harina de trigo era considerado signo de calidad: la autora de más popularidad en aquella época, Mrs Beeton, lo afirma en varios de sus libros. (Kaplan, 2006.p.24.), expresa que la visión

popular que existía acerca de lo que es el pan ha ido cambiando poco a poco. Algunos autores culpan de la disminución del consumo a la poca calidad del pan moderno, debida en parte al empleo de aditivos y en parte a la elaboración del alimento de forma industrial, lo cual causa un aumento del número de consumidores descontentos.

El empleo de diversos aditivos en las masas antioxidantes, enzimas, emulsionantes, entre otras, que suelen tener el nombre común de , “mejoradores para pan”, práctica habitual en la industria panadera y cuyo objetivo de su uso es alargar la vida comestible de los panes, en otras palabras, permiten fechas de vencimiento más largas, para el consumo humano.

Puedo decir que forman parte de los instrumentos intangibles de la cultura las recetas, pues considero que son significante representativo del grupo cultural en el acercamiento de preparación del pan. Las recetas desde mi familia narran una historia que sintetiza múltiples apreciaciones, toman una representación social por lo cual aporta y evidencia un marco cultural de un sistema de representación culinario. Es así como la elaboración del pan en la familia Lozano Paya, se evoca el alimento como un símbolo vinculante en la heredad generacional donde la familia se constituye en el centro del saber culinario y en núcleo de la narración en la historia del pan casero



Figura.5. mi abuela Raquel amasando.

Fuente: Esteban Villani. (2017)

La alimentación toma una gran importancia en la vida de cada humano ya que trae una dieta, historias y formas de preparar sus alimentos, entre éstos se encuentra el pan como referente de significados culturales, donde con base en sus gustos, las simbologías y formas de presentación, así como su preparación y formas de protocolo para consumirlo, connotan todo un sistema de referencia cultural donde el pan es el significante. Las formas de consumirlo frente a los usos sociales están dirigidas por contexto y por los protocolos que desde la cultura internalizamos frente a los gustos particulares, en la forma de complementar el alimento. En este caso, el referente esencial de acompañamiento y degustación en este consumo, son los amasijos.



Figura 6: pan tostado

Fuente: Esteban Villani. (2017)

El pan es uno de los alimentos importantes para acompañar diferentes formas de protocolo alimentario. La importancia que detalla su preparación en la historia proviene de tiempos antiguos donde su variedad y su sabor eran preferidos.

En cuanto al pan, se elaboró desde la antigüedad en variadas formas y tamaños: Horneados, fritos o cocidos al vapor. Uno de los más conocidos es el *shaoping*, que puede ser de dulce o sal y horneado hasta la actualidad, en hornos de carbón. (Rojas, 2012. p.305)

Cada detalle en la elaboración del pan entra a jugar un papel importante en los diferentes contextos en los cuales nos hemos criado y se constituye en referente fundamental en las heredades de un oficio, pues se crea una forma de preparar el pan, donde interacciona todo un proceso desde el amasar hasta que se evidencia el degustar. Todo ese sumario de actividades en la preparación, donde se agregan distintos

ingredientes como huevos, azúcar, mantequilla, harina, panela, aliños que se mezclan y si llevan al horno para hacer distintas clase de amasijos, como el pan dulce, pan flojo, en la preparación de las recetas, se han presentado cambios en su presentación hasta posicionarse en detalle de lo que es actualmente.

Con el transcurrir del tiempo el pan pasó de cocerse al aire libre, a la cocción en brasas, luego en platos de cerámica y en planchas de metal, hasta que los griegos inventaron el horno de bóveda. Según Eموke Ijjász (1988), los egipcios ya tenían un horno cilíndrico y en la antigua Canaán se encontraron vestigios de hornos muy antiguos. (Rojas, 2012, p.306)

El horno aquel instrumento importante para la cocción de los amasijos, conocer su historia de cómo lo armaron, lo narra mi abuela Raquel, “el horno de leña fue elaborado por un amigo, se llama Sauco, él se demoró tres días para realizar esta labor , el primer día ubico el sitio que podría armar la base, para poder hacerla tuvo que utilizar cemento y ladrillo, dejo que el soporte reposara para que el tercer día pudiera construir el horno, los materiales para hacerlo son: heces de vaca, arcilla y ladrillo, con eso se inicia dándole forma a la entrada del horno, después fue formando el alrededor de la entrada del horno hasta llegar a la cima” ya cuando se desea utilizar el horno en días después se debe iniciar se debe meter la leña y quemarla, después esta se prepara con él fuego para que entre en combustión. En el interior del horno se observa que sus paredes se tornan blancas, así se distingue cuando está listo para poderlo utilizar. Posteriormente se introduce en él las latas con el pan para hornear, qué demandara un tiempo específico de cocción según su textura.



Figura 7. Mi abuela Raquel barriendo el horno.

Fuente: Esteban Villani. (2017)

En este sentido el autor Rojas(2012) nos dice “Lo cierto fue que los griegos perfeccionaron la ya adelantada industria panificadora egipcia, y se regocijaron adicionándole otros sabores y especias, fuera de la leche y huevos de la antigua tierra faraónica, amén de pasas y miel para variar su sabor y su aspecto” (p.306).

El estilo una de las particulares formas en la elaboración del pan, es como la esencia de la preparación de un amasijo que, con el hecho de unir diferentes ingredientes, crea un amasijo que da al panadero una forma de transmitir un gusto por el pan una presentación de cómo se ha creado un gusto por un sabor en particular y cómo se ha fundado desde tiempos atrás que se combinada harina y levadura, intensión que dio inicio a tan gran rasgo culinario.

La técnica del simple amasado de la harina con agua y levadura pasó a convertirse en un verdadero arte entre los antiguos helenos y el oficio de panadero floreció y se

erigió en una admirada profesión; Más Tarde, cuando los romanos conquistaron buena parte de Europa, junto con sus subyugantes costumbres transmitieron el gusto por el pan, para lo cual llevaban algunos panaderos de origen griego,(Rojas ,2012 p.306).

Algunos panaderos de origen griego. Desde luego, la forma y los aderezos del pan variaron con el paso del tiempo, el gusto del panadero y las costumbres de cada sitio, hasta el punto de que, por su forma y decoración, se podía precisar su lugar de origen. Los antiguos egipcios, por ejemplo, marcaban el pan con un sello especial, y en la ruinas de Pompeya se encontraron varios con la firma del panadero”. (Rojas, 2012 p.306).



Figura 8. La señora Raquel moldeando la masa

Fuente: Esteban Villani. (2017)

Los amasijos son el resultado de toda una historia, que se desprende desde la llegada de los españoles. Es la marca que dejaron los colonizadores, como lo da a conocer. (El Grupo creativo 2003, p.1) cuando afirma que los amasijos son la muestra...“son la muestra viva de aquel recuerdo que perdura en el tiempo, que a pesar de tantos sucesos y siglos sigue hoy como testimonio silencioso, que llena las mesas y las vitrinas de las

panaderías en Colombia” Es el placer de poder unir gran parte de ingredientes para formar parte de una espléndida mar de sabores.

La gran maravilla de poder acoplar ingredientes y que a su vez formen parte importante de las regiones donde son valiosos por su sabor e historia. Los amasijos son excelentes formas de unir diferentes tipos de sabores; así se emplea una forma de transcribir de su recetario, donde ellos trataban de asemejarlos con relación a su fuero de origen y que ya habían degustado. Así dio inicio en los territorios indígenas colonizados a la manipulación de diferentes tipos de recetas en la panadería, para tener una similitud de las recetas de procedencia española y de esta manera se fueron acoplando las diferentes formas de preparación que tuvieran cabida en protocolos religiosos, familiares, y sociales, entre otros. Así se expandió un conocimiento en la preparación de los amasijos. De otra parte de adentro en los referentes históricos y sociales como conocimiento del texto de investigación.

Cabe mencionar que el aprendizaje y desarrollo de los primeros amasijos en Colombia lo hicieron las comunidades religiosas. De este trabajo se encargaron las monjas, quienes enseñaron enseñar con ingenio y dedicación preparaciones que luego eran mezcladas o modificadas por sus aprendices en sus comunidades, hasta difundir en lo más profundo aquellos conocimientos culinarios que primero se hicieron en el campo y luego ocupaba las mesas de las familias más adineradas de lo que en aquella entonces se conocía como el Nuevo Reino de Granada.

Podemos manifestar que las formas de saber y conocer la preparación de los amasijos se proyecta por cada región colombiana, de esta forma se da un valor importante en la representación de cada amasijo; su forma de creación y los diferentes utensilios, como

la batea; el horno; las planchas; las latas, etc. Estos utensilios y muchos más se utilizan para la elaboración del pan, donde entra a ocupar un papel importante la forma de preparación de un amasijo y su enseñanza en el contexto familiar que son transmitidas por aquella persona que se encarga de elaborar distintos panes caseros. Como lo hacía mi abuela Raquel que transmitía y enseñaba múltiples recetas a sus hijos. Un ejemplo de ello lo expone (Grupo creativo 2013,p.1) “El oficio de panadero y amasandera se aprendía de los padres y estaba catalogados como artesanos, en 1778, según el censo, se detectó que en el barrio de las Nieves se congregaban la mayoría de los artesanos de la ciudad” Cada sujeto que entra a involucrarse en la elaboración y preparación de un amasijo, entra a aprender toda una historia; un proceso que expone todo un conocimiento que tiene una tradición valiosa para un grupo: en familia, los sujetos sociales las generaciones. Al probar y al degustarse amasijos como el pan en América, se produce un sincretismo de miradas frente a su preparación y variedad de gustos y consumos que se entrevé en diferentes protocolos en presentaciones y actos sociales.

En las colonias americanas los nativos acogieron el uso social del amasijo con dificultad; criollos e hispanos fueron los consumidores del trigo y sus derivados. En la actualidad, si bien es cierto que el pan acompaña el desayuno de buena parte de los americanos, no siempre es imprescindible con las demás comidas como sucede en el Viejo Continente. (Rojas, 2012 p.307). Los amasijos una tradición en las mesas familiares, corresponde a su variedad, su gusto, su preparación, al quedar ligado a generaciones.

METODOLOGIA:

ETAPA. 1 TRABAJO DE CAMPO:

Esta fase comprenderá el contacto directo con los familiares de la portadora de la tradición. A través de conversaciones y por el medio de la preparación, se busca hacer un primer acercamiento para empezar a conocer las historias de vida de las personas, y de esta forma comenzar compendiar el registro etnográfico. Por el momento este proceso de investigación se ha venido desarrollando con algunas personas que están ubicadas en el municipio de Santander de Quilichao (Cauca).

ETAPA 2. ANÁLISIS DE DATOS Y REDACCIÓN DEL INFORME

Teniendo la información recolectada, se procede al análisis y la sistematización de dicha información para la redacción de un informe final, donde se concluya y verifique la respuesta obtenida para la pregunta de investigación.

ETAPA 3. SOCIALIZACIÓN

Una vez terminado el informe el trabajo se expondrá a los sujetos de investigación y de este modo den el visto bueno para la publicación. Terminado el punto anterior se procede a socializar y discutir los resultados de esta investigación con la comunidad académica de la Universidad del Cauca.



Figura 9. Lugares importantes de Santander De Quilichao .

Fuente: Alcaldía del Municipio (2017)

CAPÍTULO II: CONTEXTO INVESTIGADO.

En este capítulo doy a conocer parte del contexto etnográfico, Desarrollo la historia de los poblados y pobladores, con base a textos y testimonios de las personas, y cómo ha sido la vivencia en Santander de Quilichao y Buenos Aires, Cauca, donde tengo dos contextos de investigación ya que la historia familiar tiene raíces en Buenos Aires, donde fueron los primeros Relatos de mi abuela Raquel Lozano, y Santander de Quilichao que ahora en su lugar de residencia.

MUNICIPIO DE SANTANDER DE QILICHAO.

“Tierra de oro” tu
nombre es sagrado y
evoca el esfuerzo de un
pueblo tenaz, Que en
su historia con luz ha
grabado Siempre en
triunfo, vencido jamás.

Fragmento del himno de Qilichao
Letra: José A. Tel

Es denominado tierra de oro debido a las explotaciones auríferas que se realizaban a lo largo de algunos de sus ríos, entre los que se destacaba Quinamayo, para lo cual se utilizaban esclavos de Etnia negra. El nombre de Quilichao, evoca esta riqueza natural, según tradición del siglo XII, el nombre se originó a la denominación que daban sus antiguos pobladores indígenas que en dialecto aborígen Quilichao significa “Tierra de Oro”², Mi abuela Raquel narraba que eran en gran cantidad de oro que se comercializaba, también varios pobladores tenían trabajos en distintas minas, y en río Quilichao.

² Información consultada plan de desarrollo Municipio de Santander de Quilichao.
<http://santanderdequilichaocauca.gov.co/Transparencia/BancoDocumentos/Informaci%C3%B3n%20General%20del%20Municipio%20de%20Santander%20de%20Quilichao.pdf>

ACCESIBILIDAD.

Mis abuelos Maternos Raquel y Jesús, comentaban que para poder trasladarse a otros lugares debían hacerlo en caballo o caminando, que varias de las vías eran de herradura, para poder llegar a pueblos aledaños tardaban horas y hasta días, para poder llegar, al pasar el tiempo han ido implementando y construyendo vías para la facilidad de trasladarse, Santander de Quilichao se comunica por vía terrestre con el resto del País y todos los países sudamericanos a través de la carretera Panamericana que atraviesa el Municipio de sur a norte; por vía aérea a través del Aeropuerto Internacional Alfonso Bonilla Aragón, localizado a 40 minutos de su casco urbano se comunica con el resto del mundo; y a través de una red de vías nacionales y secundarias con 12 municipios del Norte del Cauca y 5 del sur del Valle³.

Altura: 1.071 m.s.n.m.

Temperatura Promedio: 23° centígrados

Extensión: 518 Kilómetros cuadrados

Población: 87.752 habitantes (Proyección DANE 2011)

Demografía: Municipio pluriétnico y multicultural:

Población Mestiza (47.2%): 41.419 habitantes

Población Afro descendiente (33.4%): 29.309 habitantes

Población Indígena (19.4%):17.024 habitantes

Población Masculina (51.3%): 45.017 Población

Femenina (48.7%) 42.735 habitantes

³ Información consultada plan de desarrollo Municipio de Santander de Quilichao.
<http://santanderdequilichaocauca.gov.co/Transparencia/BancoDocumentos/Informaci%C3%B3n%20General%20del%20Municipio%20de%20Santander%20de%20Quilichao.pdf>

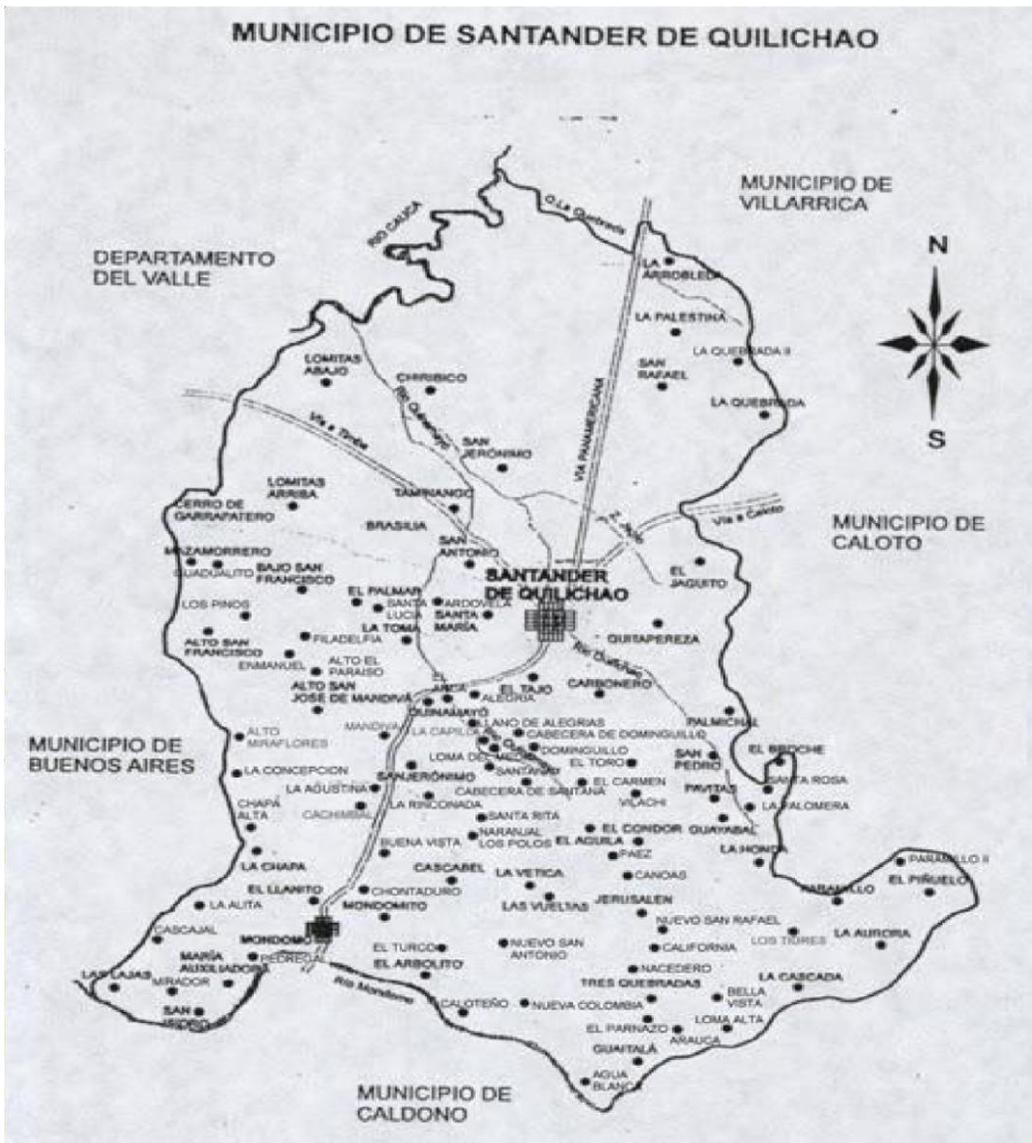


Figura 10. Mapa político Santander De Quilicha.

Fuente: Alcaldía de municipio. (2017)

UBICACIÓN.

El municipio de Santander de Quilichao está ubicado al sur occidente de Colombia, en la zona norte del departamento del Cauca, limita al norte con los municipios de Villarrica y Jamundí, al occidente con Buenos Aires, al oriente con Caloto y Jámalo, y al sur con Caldono. Se encuentra dividido territorialmente en Cabecera Municipal (43

barrios), un (1) Corregimiento Mondomo, Ciento cuatro (104) veredas y cuatro (4) Resguardos indígenas: Canoas, Munchique los Tigres, La Concepción y Guadualito.⁴



Figura 11. Calle de la galería de Santander De Quilichao

Fuente: Luis Ernesto Galarza. (2017)

⁴ Información consultada plan de desarrollo Municipio de Santander de Quilichao.
<http://santanderdequilichaocauca.gov.co/Transparencia/BancoDocumentos/Informaci%C3%B3n%20General%20del%20Municipio%20de%20Santander%20de%20Quilichao.pdf>

NOMBRES ANTERIORES:

Jamaica de los Quilichaos (nombre con que se especula fue fundada por Sebastián de Belalcázar en 1543). Villa de Quilichao o San Antonio de Quilichao (a partir del siglo XVIII). Villa de Santander (mediante ordenanza N° 8 de octubre de 1851).

Santander de Quilichao o Quilichao como se le conoció inicialmente no se puede comprobar documentalmente una eventual fundación como se ha contemplado por algunos investigadores de su historia, quienes expresan que se llevó a cabo en el año de 1543 por el adelantado Sebastián de Belalcázar o por orden suya con el nombre de Jamaica de los Quilichaos. La población se fue conformando en los albores del siglo XVIII en el sitio donde hoy se encuentra con la dirección de la vice parroquia de San Antonio de Quilichao y su surgimiento a la vida político administrativa se produce con el título de villa que le es otorgado el 16 de julio de 1755 mediante decreto del virrey

José Solís Folch de Cardona, desligándola de la territorialidad y manejo administrativo de Caloto. La primera vez que a Santander de Quilichao se le da la condición de Municipio fue a través del nuevo orden político establecido para el estado soberano del Cauca en 1863 por la constitución de Río Negro.

El nombre del Municipio le es dado por Decreto del 19 de junio de 1.827. En virtud de autorización del Supremo gobierno, el 29 de mayo, la gobernación del Cauca accede a la solicitud del vecindario de Quilichao, para que se le conceda la gracia de sustituir el nombre de esta parroquia por el honroso título de Santander, por razones de gratitud y reconocimiento hacia su Excelencia, el Vicepresidente de la República (Francisco de Paula Santander).

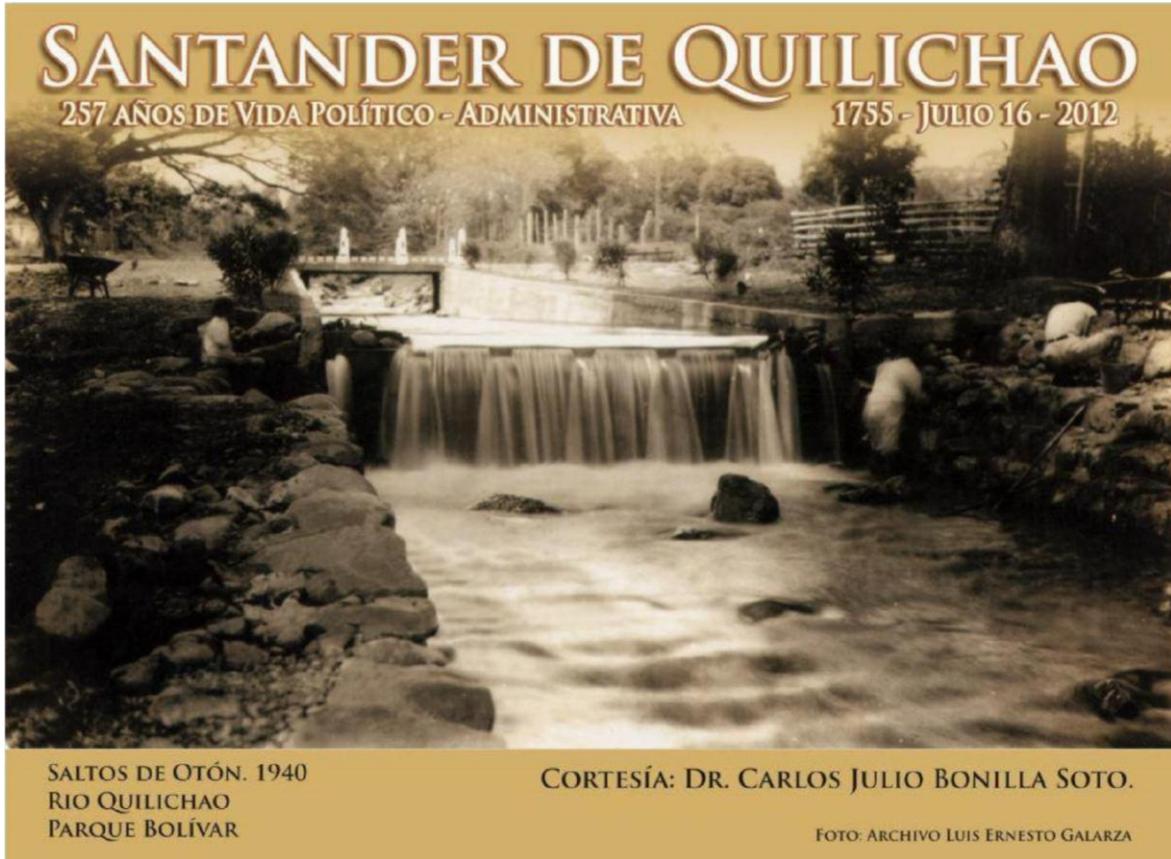


Figura 12, saltos de Oton Rio Quilichao

Fuente: Luis Ernesto Galarza. (2017)

HIDROGRAFÍA.

La microcuenca está ubicada al suroriente del municipio de Santander de Quilichao, nace en el Cerro Munchique – Los Tigres, ubicado en la Vereda Guayabal a una altura de 2500 msnm, tiene un área aproximada de 2300 has. La microcuenca nace en jurisdicción del municipio de Santander y desemboca al Río Quinamayó en la misma jurisdicción. Recorre las veredas: Guayabal, Pavitas, Quita pereza, Palmichal, Jaguito, San Pedro y la cabecera Municipal. (Plan de desarrollo 2012, p 12).

Las corrientes hídricas con que cuenta el municipio pertenecen a la gran cuenca del Río Cauca. De ella hacen parte las Subcuencas de los ríos Ovejas, La Teta, La Quebrada y Quinamayó. A su vez éstas están alimentadas por las Microcuencas de los ríos Mondomo, Mazamorrero, Cochinitos, Quilichao, Mandivá, Aguaclara y río Páez. Cambalache, La Arenosa, Palmarito, Abejonales, Cachimbal, La Cascada, La Agustina, La Chapa, Cascabel, Pandeazúcar, Las Ánimas, Cañonazo, Pastuso, Mamburiaco, Vilachí, Gallinazo, Duende y El Águila, Sanjón del Gall.⁵,



Figura13. Vista de Santander de Quilichao,
Fuente: Pagina web de la Alcaldía del municipio (2017)

⁵ Información consultada plan de desarrollo Municipio de Santander de Quilichao.
<http://santanderdequilichaocauca.gov.co/Transparencia/BancoDocumentos/Informaci%C3%B3n%20General%20del%20Municipio%20de%20Santander%20de%20Quilichao.pdf> 2017

HISTORIA Y FUNDACIÓN DEL MUNICIPIO DE QUILICHAO.

La comunidad Quiligueña se identifica como comunidades indígenas, negros y mestizos, El primer hito histórico que menciona la existencia de Quilichao hace relación al primer terremoto registrado históricamente en América, cuyo epicentro se verificó en el Llano de Quilichao en el año de 1.566, tal y como lo registra la (Enciclopedia Histórica Geográfica Paris 1884.p). Aunque el territorio de este distrito pudo haber sido explorado antes de 1550, el asiento de Quilichao sólo comenzó a poblarse en 1700, dentro del real de minas de Agua blanca, en el Llano de Quilichao, repartido desde 1588 para estancia de sus ganados al capitán Pedro de Moriones, por el Gobernador y Capitán General de la Provincia de Popayán, Juan de Atuesta Salazar. Erigida en Villa, en julio 16 de 1755, por el virrey José Solís, con el nombre de San Antonio de Quilichao, fue su primer alcalde ordinario Manuel Fernández de Belalcázar. El virrey Messía de la Cerda declaró nulo este título en enero de 1762,

Durante la independencia, fue sede de la Junta Patriótica presidida por Felipe Antonio Mazuera, de agosto 27 de 1812 a enero 8 de 1814. Era considerada como punto estratégico por realista y patriotas. Ignacio Asín la ocupó con 1500 hombres en enero de 1814, cuando fue llamado urgentemente por el virrey Sámano para que librara la batalla de Calibío donde murió trágicamente. José María Cabal, nombrado comandante en jefe de las tropas patriotas, situó sus avanzadas en el alto de Ovejas, lugar que en esa época pertenecía a la jurisdicción de Quilichao .Muchos naturales de Quilichao acompañaron a las huestes libertadoras desde El Palo hasta Junín y Ayacucho; otros, fueron a dar a sus presidios en Anchicayá.

En 1816, fue fusilado en Quilichao Agustín Fernández de Navia, quien se desempeñaba como alcalde en el gobierno provisional establecido en la Nueva Granada a partir de 1810. En enero de 1820, corrieron igual suerte, Warletta y Juan Valdés, ana Josefa Morales Duque, Dorotea Lenis y Rafaela Denis, quienes Con 19 patriotas habían detenido las fuerzas del coronel Asín, en el paso de la Balsa, en el río Cauca, entre el 14 y el 20 de diciembre de 1813.

En 1827 se decretó que la Villa de Quilichao se denomominara Villa de Santander. En septiembre de 1840 se decretó el establecimiento del primer Consejo Comunal del Distrito

Provincial de Quilichao, se levantó el censo general De población que arrojó 4.071 habitantes. En 1849, la Asamblea Constituyente del Estado del Cauca, designó a Santander como la capital del Cantón de Caloto; dos Meses después, la Ley 61 del 24 de mayo, crea el Cantón de Santander, con Capital Quilichao, segregándolo del Cantón de Caloto.

El 25 de marzo de 1851 el Congreso de la República decreta la supresión del Cantón de Caloto, incorporándolo al de Santander, con capital Quilichao. En 1853 mediante Ordenanza N°.159 la Provincia de

Popayán divide el territorio en seis cantones: Bolívar, Caldas, Pitayó, Popayán, Santander y Torres. Posteriormente, por Ley 20 de 1857 el Estado del Cauca es dividido en 14 Provincias, la villa de Santander es la capital de la provincia de Caloto. (Municipio de Santander de Quilichao, p. 24).

MUNICIPIO DE BUENOS AIRES.



Figura 14. Via hacia Buenos Aires (Cauca)

Fuente: Luis Ernesto Galarza (2017)

ACCESIBILIDAD.

El Municipio de Buenos Aires se encuentra a una distancia de 116 kilómetros de la ciudad de Popayán y a kilómetros de Santander de Quilichao. Las carreteras con que cuenta son totalmente destapadas. La red vial es uno de los elementos claves para el desarrollo de cada municipio, pues a través de ella cada territorio se conecta con otros para realizar intercambios comerciales, este aspecto presenta una de las grandes dificultades en el municipio de Buenos Aires. Aunque existe un corredor vial que accede a todas las cabeceras de corregimiento (excepto el Naya) en su mayoría se trata de vías en mal estado.

Su Extensión total es de 410 Km². Está ubicada a 115 km de Popayán (Capital del Cauca). Su cabecera está localizada a los 03° 01' 08" de lat. N y 76° 38' 37" de Long. Oeste. A.S.N.M 1.200 m.

SUS LÍMITES:

Oriente: Municipio de Santander de Quilichao.

Occidente: Municipios de Suárez, López de Micay y Buenaventura (Valle del Cauca).

Norte: Municipios de Jamundí, Buenaventura (Valle del Cauca).

Sur: Municipios de Suárez y Morales y el río Ovejas al medio.

Extensión total: 410 Km²

Altitud de la cabecera municipal (metros sobre el nivel del mar): 1200

Temperatura media: 22° C

Distancia de referencia: A 115 km de Popayan.



Figura 15, Mapa de Buenos Aires

Fuente: Caracol tv. (2017)

GEOGRAFÍA Y CLIMA.

El Municipio de Buenos Aires - Cauca, fundamenta sus principales actividades económicas en el sector minero y agropecuario, actividades que se convierten en muchas ocasiones en complementarias para la economía familiar.

Los Corregimientos o zonas donde se desarrollan las actividades agropecuarias son: La Balsa, San Ignacio y el resguardo las Delicias, El Porvenir, Honduras, La Paila, El Ceral, Paloblanco, EL Naya y Timba. Las actividades agropecuarias en estas zonas son básicamente de subsistencia, con rendimientos del 50%, aproximadamente, con respecto a las explotaciones tecnificadas. La actividad minera se desarrolla principalmente en las veredas de Chambimbe, Mirasoles, Corregimientos de PaloBlanco, Honduras, y en Timba y con poca dinámica en San Ignacio.



*Figura 16, rio de Buenos Aires, Cauca,
Fuente: Pagina web de la Alcaldía (2017)*

HISTORIA.

El Municipio de Buenos Aires, fue fundado inicialmente en 1536 en el Cerro Catalina, habitada por frailes franciscanos, colonos españoles, indígenas y negros. Estos trasplantados del África para trabajar en las minas de carbón mineral, oro, esmeralda, en la parte montañosa de Buenos Aires, Posteriormente la población fue trasladada a un lugar llamado Santo Domingo. Luego fue trasladada a un antiguo asiento de minas en las estribaciones del cerro La Teta o Catalina, el 29 de julio de 1823 por el sacerdote franciscano Javier Villa Marín y Manuel Acosta (quien donó los terrenos)⁶.

Finalmente Buenos Aires fue trasladada al sitio donde se encuentra en la actualidad. Los primeros habitantes provenían de Popayán, que era paso obligado para llegar a la ciudad de Cali; Luego llegaron familias de diferentes lugares, atraídas por el oro, la tranquilidad de las tierras, por la nobleza, la hospitalidad, la suavidad de sus brisas y el clima agradable y sano, de ahí su nombre. La masiva presencia de pobladores negros se debió al auge de la minería, pues se traían esclavos negros desde África, para explotar el oro. También convivían españoles e indígenas. Fundada la población se inició la lucha por la subsistencia, los hombres trabajaban la tierra y explotaban las minas y las mujeres se dedicaban al hogar, fabricaban velas de sebo, jabón de tierra y bolas de chocolate para vender en el mercado.

El primer alcalde fue don Manuel Antonio Acosta. Actualmente en el municipio predomina la etnia negra, en segundo lugar la indígena y en menor proporción la mestiza.

⁶ Información consultada en el portal web del Municipio de Buenos Aires
http://buenosairescauca.gov.co/informacion_general.shtml 2012

Los apellidos más comunes son: Carabalí, Manrique, Sandoval, Sarria, León, González, Mina, Chocué, Camayo, Ulcué, Güetio, Dizú, Díaz⁷.

Las fiestas principales son: Reyes, los carnavales de blancos y negros, San Miguel Arcángel patrono de la ciudad, la Virgen del Carmen, el Domingo de Resurrección, San Pedro y San Pablo la cual ha sido tradicional, y el 31 de diciembre. El rito más importante en el aspecto religioso es la celebración de la Santa Misa. La comunidad se ha organizado desde hace mucho tiempo por medio de las Juntas de Acción Comunal. El evento más importante, el cual cambió la historia de la cabecera, ha sido la separación en 1989 del antiguo corregimiento de Suárez, el cual ha sido considerado muy positivo en cuanto a desaparición de contrapunteos políticos por parte de estas dos comunidades. En la actualidad hay un cementerio católico.

⁷ Información consultada en el portal web del Municipio de Buenos Aires
http://buenosairescauca.gov.co/informacion_general.shtml 2012

CAPÍTULO 3: RASGOS Y ESENCIAS FAMILIARES.

En el tercer capítulo narro las historias familiares. Estos abordados por mi abuela, Raquel Lozano y su hija Maria del Pilar Lozano, donde se detallan los inicios de una tradición, de cómo eran sus actividades, sus vivencias y enseñanzas, como su vida fue marcada por un tradición llevada por años, donde se comenta con base en ejemplos, viajes, testimonios, y la antropología evocativa que me acerca al lugar y a los sujetos sociales para evocar la comida en los recuerdos de cada quien.



Figura 17. Vista del alrededor de Buenos Aires Cauca,
Fuente: Alcaldía del Municipio de Buenos Aires. (2017)

RECUERDOS CON SABOR A PAN:

Aquellos recuerdos que rescato de mi infancia, están resignificados en las vacaciones: simbolizados en épocas decembrinas y en Semana Santa. Este disfrute en el municipio de Santander de Quilichao. Me hospedaba en la casa mi abuela Raquel: Este lugar, motivo mis experiencias vividas y lo reconozco como el recinto de varias enseñanzas desde mis abuelos a sus hijos. Aquella herencia de la elaboración del pan que mi abuela guardaba con mucho recado, traer en mente cada mañana. Esta idea cotidiana sostenida con la existencia de otros oficios y con el cacareo de gallinas y gallos, el bullicio de vendedor pasando al lado de la casa, el cantar de las ranas , el hacer de los vecinos en sus negocios para un día más, mi abuela Raquel desplegaba otro día en su lugar de residencia,, una casa esquinera, que se destacaba entre las otras por su posición, y su observación, pues afuera se logra percibir , aquel letrero, dando alusión a lo que vendía: pan, y manjar blanco. Una casa bastante amplia construida por mi abuelo, y heredado por mi abuelo José Valencia.

Son pocos los recuerdos que logro rescatar de él, ya que falleció a los pocos años de mi nacimiento y mayor parte de mi infancia la viví con mi abuela, las vacaciones compartidas, años a su lado, dialogando, recordando múltiples sucesos que ella vivió. Estas enseñanzas se registraron en mí memoria, en ese lugar donde cada despertar era ajetreo para mi abuela. Ella se levantaba desde las 4 de la mañana, a preparar la masa. Destinaba buen tiempo para amasar, se ayuda con un una batea, donde revuelve todos los ingredientes para poder preparar la masa, entre éstos la harina, la mantequilla, los huevos, el aceite. Era un ritual que demoraba horas, porque debía tomar una gran

consistencia la masa, entre 2 o tres horas, dependiendo la cantidad que pan que se quería preparar.



Figura 18. Mi abuela Raquel organizando la masa

Fuente: Jaime Esteban Villani Valencia (2017).

Mientras ella preparaba la masa, en el transcurso de la mañana, muchas personas pasaban por la casa, saludando desde afuera, otras preguntando por el pan, decían a qué horas iba a estar? cuanto se demora? Muchas de estas personas visitaban a mi abuela. Ella dejaba la masa lista después se encargaba de traer las latas, aquellos recipientes de color negro, necesario para el amasado del pan. Antes de armar los panes, untaba de manteca todas las latas, para que el pan no se pegara y fuera más fácil retirarlo cuando ya estuviera listo. Ella tenía diferentes medidas dependiendo del amasijo que iba preparar. Si era pan flojo o salado el tamaño y la forma era bastante pequeño. También hacía “barras”⁸ de pan del mismo sabor y apariencia

⁸ “barras”, semántica de mi abuela para designar la medida del pan.



Figura 19, mi tía Pilar acomodando las latas en el horno

Fuente: Jaime Esteban Villani Valencia, (2017).

Recuerdo otra variante de pan, el “tostao⁹” aquel pan se dejaba más tiempo de horneado, para que pudiera conseguir la consistencia que debía tomar, algo crocante, que se desbaratara al morderlo, que fuera perfecto para combinarlo, con líquidos.



Figura. 20 mi abuela Raquel dándole forma al pan tostado.

Fuente: Esteban Villani Valencia, (2017).

⁹Tostao” semántica de mi abuela para catalogar un tipo de pan.

Aquel pan “tostao¹⁰”, que hacia mi abuela es el que más se vende, el que más pide la gente, debe ser porque es buen acompañante. Hay otro que es la acema, un pan algo dulce, que a veces puede ir con pasas



Figura. 21, mi tía Pilar dándole forma a las acemas.

Fuente: Esteban Villani (2017).

Después de que cada masa esta lista en las bateas mi abuela le da la forma y los ubica en las bateas. Previamente la leña se ha de poner en el honor, actividad realizada por ella, luego de moldear los panes, se dirige nuevamente al horno para prenderlo, entonces comprende que primero debe meter la leña y quemarla como dice ella: durante una o dos horas y observar el horno en su interior que debe tener las paredes revestidas de color blanco como lo comenta ella, Raquel Lozano “al ver el horno en el interior, que se torne una capa blanca en las paredes, ya se sabe que está listo, para después poder

¹⁰ “Tostao” semántica de mi abuela para catalogar un tipo de pan.

barrerlo, y después meter las latas con el pan”. Este procedimiento toma varias horas, ya que se debe esperar que guarde bastante calor en las paredes del horno

La señora Raquel Lozano, siempre que terminaba de hacer el pan se iba a entregarlo en la tarde, y actividad realizada un día el cual ella aprovechaba cada mañana, para la distribución de su amasijo. Cuando preparaba el pan mi abuela narraba sus experiencias de vida, una vez me dijo que a sus hijos, les enseñó uno a uno a que le ayudaran en distintas actividades, también recordaba que los hijos hombres como Pedro José, y Guillermo, eran los que colaboraban en ir a pueblos aledaños a entregar el pan, otras actividades que los hijos hacían para colaborar en la casa era la venta de matas, eran distintos viajes que hacían a Cali, Popayán, Piendamó. En estos sitios se concentraba la venta de estos productos, Me contaba la abuela Raquel que los levantaba bastante temprano los días sábados y domingos, que era día de mercado en estos lugares, les daba el desayuno, y les empacaba varios canastos de pan para que llevaran a vender, mis tíos partían desde las 6 de la mañana. Iban para Cali, Cortinto, Caloto, Pescador, Piendamó, Popayán.

Mi abuela les decía dónde iban a ir, se quedaban gran parte del tiempo, en dichos lugares volvían tipo 4 de la tarde, a veces era muy buenas las ventas como en otras ocasiones eran malas. También me contaba que sus hijas, ayudaban a amasar el pan, o traían los ingredientes. La que más ayudaba era mi tía María del Pilar, fue la que más aprendió de todas las recetas de la familia. Las otras hijas como mi madre, Line Elvira; mi tía Inés y Martha ayudaban a veces en las cosas de la cocina o a preparar los distintos panes, era así como vivían ellos como manejaban distintas actividades

Mi abuelo Jesús Valencia, trabajaba como Vigilante de un colegio en las noches. Así se ayudaron entre mis abuelos para criar a sus hijos. Ya cuando fueron creciendo cada uno comenzó a estudiar, y a medida que pasaba el tiempo fueron dejando la casa paterna. Mi Madre Line Elvira se fue para Popayán, al igual que mi Tía Inés, mi tía Martha se fue para Cali, y mi tía Maria Del Pilar se quedó en la casa por bastante tiempo. Por otro lado, mis dos tíos, Guillermo decidió hacer familia en Cali y vivir allá; Pedro José siguió conservando su patrilocalidad, formando una familia, Estos son algunos de los relatos que mi abuela compartía mientras ella hacía su pan, yo le colaboraba en distintas actividades cuando viajaba en vacaciones, ella me contaba mucho de su madre la señora Elvira Lozano Paya, de cómo fue que ellos llegaron a Santander de Quilichao y cuáles fueron las primeras impresiones del lugar. Articulada en su narración de historia de vida, con el referente que a continuación detalla la herencia Mosquera Paya, de ancestros apreciado.

HERENCIA DE LAS HERMANAS MOSQUERA PAYA.

Mi abuela me contaba cuando su madre Elvira y sus hermanos Natividad, Ana Julia, Maria, Dilia, Jesús, Estefanía, que habían aprendido aquel oficio por su madre Merea Mosquera era quien había transmitido la tradición a sus hijas, y mi tatarabuela le había postergado ese conocimiento a mi abuela. La señora Mera Mosquera, madre soltera vivía sola con sus hijos así fue que siguió en la elaboración del pan, ella siguió con una herencia familiar que transmitió, gracias a lo que habían heredado y aprendieron de su madre pudieron seguir con la venta y elaboración de los amasijos, que en los recuerdos que tenía Doña Elvira, madre de Raquel lozano de como pasaban tiempo y como aún se mantenía la idea de ir a pueblos aledaños para poder distribuir el producto, de cómo

viajan para venderlo en Cali, Santander de Quilichao, Jamundí, Puerto Tejada, Popayán, Miranda pueblos preferidos por ellos para poder hacer sus ventas. Cada grano que aportaba un integrante de la familia era demasiado importante, ya que daba que la tradición familiar continuara, donde rasgos como una matrilocalidad estaban inmersos en las vivencias de cada uno.

Mi abuela Raquel me contaba que su madre y los tíos de mi abuela había vivido en Buenos Aires su permanencia en este pueblo desde la infancia. Fueron aprendiendo el arte de los amasijos como cada uno de ellos colaboraba y vendía como se compartía varias experiencias que con ayuda de su tía Pobreza Mosquera que pudo construir un hotel que era un apoyo importante para la venta del pan también así pudieron hacer una panadería.

En este mismo hotel varia gente pasaba por ahí y preguntaba por el pan, solo Merea Mosquera tuvo hijos y sus otros hermanos no, el mayor apoyo corría por parte de sus hijos, se dio un apoyo entre estas dos hermanas en si llevo a que se mantuviera por un largo rato la venta del pan, pero algunos acontecimientos de un enfermedad que no se supo identificar, llevo a que Pobreza Mosquera muriera a los 92 años sin tener a ninguno hijo que trasmitir su conocimiento, a cambio su hermana Merea Mosquera tuvo varios hijos, pero por la muerte de su hermana quedó sola con que sus hijos y en un tiempo la madre de mi abuela decidió irse para Santander de Quilichao.

Puedo observar que la relación fundante en su constitución parental estuvo manejado por el madre solterísimo que situó sobre vivencias en la heredad del oficio de los amasijos y en el desplazar el mismo arte generacional a Santander de Quilichao, la

enfermedad aconteció y mermo a mis progenitoras de la familia pero la mística en sus manos sobrevivió con la continuidad del oficio.



Figura 22. Parque central de Santander de Quilichao

Fuente: Luis Ernesto Galarza (2017)

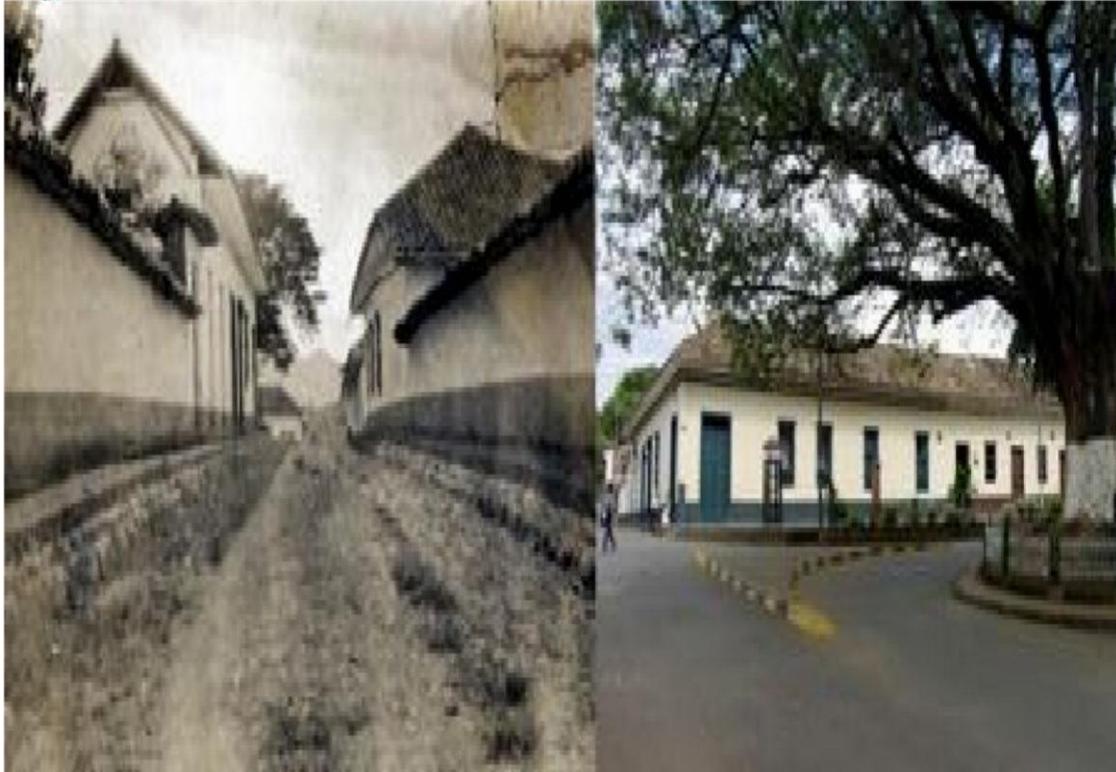


Figura 23, via principal del Municipio de Santander de Quilichao.

Fuente: Luis Ernesto Galarza (2017).

Al llegar allá a Santander de Quilichao Merea Mosquera, conoció a un hombre llamado Zaulon Lozano, con el formo una familia. Ella fue la única que pudo seguir con la tradición ya que sus hermanas, no eran muy apegadas a preparar pan, Cuando comenzó a vivir en Santander de Quilicha al pasar un tiempo, tuvo varios hijos como fue mi Abuela Raquel, Ema, Dilia, Agobardo, Saulon, y Elvira.

Merea formo su casa en el Barrio Rosario eso queda en el centro de Santander de Quilichao, ahí pudo construir un horno que quedaba en el jardín de la casa, era bastante amplia esa casa, que era bastante importante para el objetivo que ella quería cumplir que era hacer pan y poder venderlo. Como eran nuevas en ese pueblo, casi la gente no concia de sus amasijos, pero con ayuda de sus hijos que la apoyaban se fue dando a conocer, y más aún cuando eran días de mercado, en ese tiempo la plaza de mercado del pueblo, se

establecía en el parque central donde llegaban personas, de Pueblos como Caldon, Jámbalo, Pescador, Toribio,



Figura 24, plaza central del pueblo,

Fuente: página web del municipio de Santander de Quilichao (2017).

Los días de mercado eran los miércoles viernes y sábado , Mi abuela me cuenta que esos días iban a la plaza central del pueblo, se la pasaban jugando a escondidas , también me dice que era bastante tranquilo , no pasaba mucha violencia, me describía el municipio. La mayoría de las calles eran empedradas, la gente andaba descalza, también me dice que llegaba mucha gente de distintos lugares, se movía mucho el comercio eso les ayudaba para promover la venta de sus amasijos. También había la frente del parque un colegio, la estación del tren quedaba bastante lejos del parque ya que se debía caminar.



Figura 25. Estación del tren desde sus inicios

Fuente Alcaldía del Municipio (2017).

Otros lugares para vender el pan eran en iglesias como de san Antonio de Padua. Los días viernes asistía mucha gente. Como en ese tiempo, exactamente, en 1993 Quilichao era muy católico entonces varias personas llegaban, e iban a misa y después de eso se aprovechaba para vender.

También en el parque central, que se llama Francisco de Paula Santander era bastante concurrido los días sábados y otros lugares turísticos como la Capilla del Rosario. Mi abuela acompañaba mucho a su madre a todos estos lugares y le colaboraba en ofrecer y vender los panes.

Me comentaba la hermana de mi abuela llamada Dilia que la gente más que todo compraba, pan dulce o llamado acema ya que lo combinaban con café o chocolate, así se fue dando a conocer ese alimento en el pueblo ya poco a poco la gente le fue gustando y lo hacían parte de su alimentación. La señora Raquel Lozano contaba que muchas

personas venían de otros lados solo para llevar varias bolsas de pan, hasta múltiples canastos repletos de ese preciado amasijo, que se convirtió en un alimento importante para los consumidores.

Los domingos se utilizaba mucho para que la gente saliera a dar un paseo familiar. Unas de las actividades era nadar o salir un a caminar o visitar a los amigos o conocidos, un ejemplo de ello es cuando iban a la piscina del municipal de Santander de Quilichao, por ahí pasa el Río Quilichao, varias personas venían ahí a pasar su tarde a tomar un rato de descanso era motivo para que se vendiera, ya que era bastante concurrido,



Figura 26.piscina de Santander de Quilichao ,

Fuente: Alcaldía del Municipio (2017).

Para que se siguiera elaborando cada vez más y se fuera aportando nuevas formas y apoyo con la familia, pero en algunos relatos de Dilia, Raquel, Ema y Elvira, era que todos los días se levantaban a las 4am, lo primero que escuchan era el alboroto de un gallo. Cada una de ellas debía prender la leña, barrer el horno, sacar la batea para amasar

y alistar las planchas para poner el pan, ninguna se queda sin hacer ningún oficio, me contaba mi abuela que la familia era bastante religioso. Siempre al iniciar cada mañana iban a misa todos los días, otros de los grandes momentos que cuenta ella es como fue aprendiendo y le fue gustando.

Ella pudo instruirse todo lo que su madre le lograba mostrar, ella contaba que muchas personas llegaban por el pan como alcaldes, gente importante lo buscaba. Otros relatos es que les gustaba mucho hacer ritos como lo es en Semana Santa, en esos días hacían pan más que todo pan “tostao¹¹” y lo combinaban con Champús, eso se compartía con la gente que llegaba de visita. También era una familia muy dulcera en festividades se preparaba manjar blanco, cucas y chancacas, suspiros se compartía con lo hijos. Me contaba mi abuela que cuando fueron creciendo la mayoría se alejó o muchos murieron en la misma casa materna. Otros se casaron como es el caso de Raquel Lozano que después de un tiempo se fue de la casa pero conservo su matrilocalidad, las narraciones que le daba la madre de mi abuela era que recordaba cuando Vivian en Buenos Aires y como fue el inicio, de como ella vivió por allá que tantas cosas hizo con su madre y su familia.

RELATOS DE MADRE.

En el municipio de Buenos Aires, la familia Mosquera hace 180 años eran los responsables de la preparación de distintos amasijos que eran representativos e importantes gran parte de su variedad

, como el pan flojo, pan dulce (acemas), pan “tostao¹²”, pan de yuca, eran conocidos por gran parte de la comunidad, ya que eran apreciados por miembros de la comunidad.

¹¹ Tostao” semántica de mi abuela para catalogar un tipo de pan.

¹² Tostao” semántica de mi abuela para catalogar un tipo de pan.

La gran importancia que tenía este alimento para los habitantes o visitantes que llegaban, lo cual buscaban o consumían por su sabor. Era tan relevante por como lo conocían como el pan de las Mosquera, la gran importancia que tenía el apoyo de sus hermanos para la preparación pero otro era poco el apoyo, como Alpino Mosquera. Por otro lado Mera Mosquera, Pobreza Mosquera, aquellas damas eran las encargadas de hacer el pan que con gran cuidado y largas jornadas de trabajo. Algunos de sus oficios era como madres cabezas de hogar, ayudar en el hotel de la región. Algunos relatos cuenta la señora Raquel Valencia Lozano, los cuales se refería su madre Elvira Paya, hija de Mera Mosquera y hermana de pobreza Mosquera, decía: “me contaba que desde temprano la madre la levantaba para ayudar hacer el pan, en lo que ella colaboraba con ayuda de sus hermanas era en la recolección de leña y alistar el horno para que estuviera caliente, y listo para meter el pan, también ellas debían de estar pendientes para que el pan no se quemara, mientras que la madre estaba amasando”. Estos pequeños relatos marcaban el aprendizaje de cada uno de ellos como desde pequeños emprendían distintas formas de sobrevivir, como con sus mano emprendían entendían una forma de conocer, Que con su ayuda y apoyo daban su grano de arena para impulsar el trabajo de su madre y su Tía, aquellas mujeres que se encargaban de darle sostenimiento a su familia.



Figura 27, iglesia de Buenos Aires,

Fuente: Jorge municipio de Buenos Aires, (2017)

los recuerdos que trae de la memoria expone la señora Raquel que los hermanos de su abuela Merea Mosquera como su hermano Alpino Mosquera trabajaba en la mina que había en el pueblo también ayudaba a limpiar el ferrocarril , también como jornalero. Natividad Mosquera trabajaba en un hotel “Estos pequeños sucesos que se contaban la madre de Raquel Lozano, en gran medida los grandes momentos que vivieron. Su madre desde pequeña le enseñó una tradición que siguió perdurando por largo momentos sin imaginar que pasarían por varios años en otros contexto la familia Mosquera con el aporte de sus amasijos enseñó a un gusto social masivo, ya que desde que el pan estaba listo para vender los hijos de Nerea Paya Mosquera como Elvira, Natividad, Ana julia, María ,Dilia, Román y Jesús se encargaban de distribuir el pan lo llevaban al hotel y a distintas familias del pueblo algunos de ellos también viajaban a Santander de Quilichao, Cali, Puerto

Tejada, para venderlo en las galerías de respectivo pueblo. Los relatos que cuenta la madre de Raquel Lozano, de cómo era un viaje para poder vender los amasijos, el cual era que al otro día de hacer los amasijos cada uno viajaba a los pueblos vecinos. Una vez le toco ir para Timba, que está al norte del departamento del Cauca.



Figura 28. parque central de Buenos Aires

Fuente: Jorge municipio de Buenos Aires (2017).

En Timba, ella debía llegar dejaba el pan a una persona, la cual lo tenía encargado y lo vendía en días de galería. El viaje demoraba una hora y media en tren salía desde las 6 am y volvía a las 4 pm. Estos eran algunas de las vivencias que tenían los tíos y madre de la señora Raquel Valencia Lozano, eran los recuerdos que ella lograba desprender de su mente, pero daban a conocer como se constituyó un conocimiento, un aprecio por la familia Mosquera hacia la preparación del pan y como fue creando una afinidad por la

cocina y la enseñanza de madres a hijos, como fue una forma matrilineal el de constituir y crear una simbología hacia los amasijos.



Figura 29. Vista de Buenos Aires.

Fuente: Jorge municipio de Buenos Aires (2017).

FAMILIA MOSQUERA VIVENCIAS DESDE EL PAN.

Algunos de los sucesos que vivieron los miembros de la familia Mosquera, por sus vivencias que fueron construyendo por los distintos acontecimientos que se presentaban en la preparación y en la venta del pan, deja ver como el conocimiento se puede manejar en distintos aspectos. El manejo que se le da a la crianza. Varios integrantes de estas familias iniciaron desde pequeños una vida con la elaboración del pan y como fueron

construyendo y aprendiendo una forma de vivir desde varias experiencias contaba la madre de Raquel Lozano que con sus hermanos y padres hacían distintas salidas como a ríos o a pueblos vecinos, como no solamente la elaboración del pan era algo importante si no el compartir familiar da evidencia de estos distintos relatos que da a conocer Raquel Lozano de su madre, a veces los domingos eran días de viaje una vez fuimos al río Timba, salimos de casa desde las 9 am, después nos íbamos en caballo, llegábamos cerca de la orilla del río ahí compartíamos con mis hermanos y padres. Siempre nos devolvíamos temprano para que no nos cogiera la noche. Son momentos importantes que compartía la familia no solo eran en viajes sino también en hacer el pan, varias madrugadas al lado del fogón la madre les contaba historias mientras estaban pendientes de hacer el pan.

Es atractivo saber que tantas experiencias suceden al momento de preparar un alimento como se convive y se enseña, desde pequeños momentos vividos, hasta recuerdos que se comparten con el olor del pan, como su aroma atrae pequeños gestos del pasado, que florecen en ese preciso momento. Se puede dar a conocer como la madre de Raquel Lozano, la señora Elvira, hablaba que cuando era pequeña se reunía con sus hermanos y madre al lado del fogón donde se motivaban distintas charlas se daban a conocer actividades que se hacían antes, como con el olor y sabor de un alimento se generaba rápidos recuerdos de la vida que eran plantados en ese momento, como gran ejemplo de esto la señora Elvira le contaba a Raquel Lozano como era momento de la comida, que tanto se hablaba que cada uno contaba y daba evidencia de lo que habían vivido en el día, como un poco de pan un trago de café, exponía un momento de compartir familiar.



Figura 30. pan salado listo para la venta

Fuente: Jaime Esteban Villani (2017).

LA VIDA DE LA FAMILIA MOSQUERA EN EL PUEBLO

La familia Paya Mosquera era responsable de vender y preparar un producto para varios de los habitantes del pueblo, que por su sabor y pasión con que se hacía era preferencia de varios de los pobladores de este lugar. La importancia que fue ganando los distintas variedades que se fueron generando y dando a conocer como el pan flojo, pan “tostao¹³”, pan salado, pan de yuca, pan dulce, fue adquiriendo una importancia única dentro de sus compradores, y más aún cuando cada día al terminar su elaboración era repartido por cada uno de sus compradores y entregado puerta a puerta. Así se fue dando a conocer un sabor único en la región, que como una familia se encargaba de

¹³ Tostao. Semántica utilizada por mi abuela Raquel para categorizar el pan..

fabricar y vender su producto y como fueron implementando instrumentos de uso para su producción como lo era el horno, la batea, los ingredientes, la leña. De cada miembro familiar tomaba un papel importante en ese proceso que con su ayuda lograron tener una variedad establecida y conocida en la región, que hasta personas de otros lugares preguntaban por sus amasijos.



Figura 31. Horno parte importante de la Familia Lozano Paya

Fuente: Jaime Esteban Villani (2017) .

En gran medida todos los rasgos que se conocían por la familia Mosquera de su compromiso por los demás, donde cada día poder llevar a todas las personas que conocían su pan, como vecinos, trabajadores, cortadores de caña. Otros que trabajan en el ferrocarril, en el hotel. Era un aporte que daba apoyo para seguir construyendo un proceso de una identidad que conservaba a la familia que le daba aportes cada mañana era una lucha por poder tener todo listo y a tiempo para los compradores.

Mucha gente conocía y ya tenía referencias sobre esos amasijos. Cada integrante de la familia Mosquera como Alpino Mosquera, Natividad Mosquera y Pobreza

Mosquera, eran quien estaban construyendo un conocimiento con base en la alimentación a una forma de sobrevivir con la comida, sin lugar a duda con el apoyo de sus hijos. En el municipio de Buenos aires eran conocidos como el pan de las Mosquera, así lo llamaban las personas que sabían de ellas, varias personas conocían de esos amasijos.

Como en los recuerdos de la madre de Raquel Lozano hija de Merea Mosquera, se daba a conocer todo lo que pasaban para su elaboración y su distribución algo que fue dejando un conocimiento bastante amplio sobre varios sabores, en técnicas en formas como se establecieron varias ideas que se fueron transmitiendo hacia sus hijos que se pensaría que ellos continuarían con ello.

CAPÍTULO 4: ENTRE RECUERDOS Y OLVIDOS FAMILIA MOSQUERA PAYA.

En este capítulo se da a conocer como se ha ido perdiendo la tradición, motivos del por qué y qué hace que cada miembro deje a un lado a las historias y comentarios de sus razones. Se complementa con distintas recetas que aún permanecen en la memoria de algunas portadoras.



Figura 32. Panorámica de Buenos Aires

Fuente: página web del municipio de Buenos Aires (2017).

Los primeros recuerdos de la familia Paya, que desde la Señora Raquel Lozano fueron evidenciados desde la Familia Mosquera Mosquera , que destaca por tener los primeros

relatos que evidencian la historia de una tradición, aquellos antecedentes que se tiene sobre los inicios de una historia, que se resalta que no todos tomaban participación en la tradición no todos veían interesante seguir esta herencia que dejaban a un lado. Era poco lo que aportaron para seguir y dejar una herencia que dio gran valor y motivo a seguir adelante.

La familia Mosquera donde tres de sus miembros que eran Alpiano Mosquera, Merea Mosquera, y Pobreza Mosquera, son las tres personas que se tienen presente desde un inicio. Una forma de cómo fue que se impulsaron, esos acontecimientos era por los años de 1900, como aquellos hermanos Vivían donde formaron una tradición que iba a quedar plasmada por varios años eso que es legítimo, que fue dando forma a una esencia familiar, que se convirtió parte de ellos .

Aquellos amasados que dieron lugar a una historia que no se quedó en ellas también paso a la siguiente generación hijos de Merea Mosquera aquellos que guardaron ese proceso hijos como Elvira Natividad, Ana Julia Aquellas mujeres que ayudaron y aprendieron una variedad de la cocina aquellos amasijos que los hacían únicos, por su sabor, por el aroma por se presentaron, pero se fue quedando solo en manos de ellas ya que sus otros hermanos fueron dejando aquel conocimiento. Recetas como el pan flojo que se continuó con la forma de preparar y otra como el pan de yuca aquella receta que tenía una preparación algo demoraba y cuyos ingredientes son:

- 2 ½ tazas de almidón de yuca
- 4 tazas de queso rallado, puede usar queso campesino.
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- Una pizca de sal

- 4 onzas de mantequilla, a temperatura ambiente
- 2 huevos y 4 papas guatas.
- 2-4 cucharadas de agua (o leche) si la masa está seca

Esta receta puede ser para 10 personas, mi Abuela contaba que días antes las papas se ponen a cocinar con agua, hasta que queden bastante blandidas como un puré. Se dejan reposar un día, como una forma de fermentación, ya cuando pase el total de las horas, se inicia hacer la masa primero se agrega la harina, después se deposita agua, se va revolviendo, después se le agrega la mantequilla, el queso se le adiciona.

Después el polvo de hornear y la sal, no se puede olvidar que se debe ir moviendo la masa, después de un rato que la masa va cogiendo cuerpo, así dice la señora Raquel Lozano, se le agrega la papa que se cocinó días antes, y se revuelve durante una hora. Se debe amasar empujando la masa con la batea. Después de un rato, cuando esta lista la masa se deposita en forma de bolita en las latas, para después llevarlo al horno. Estas son unas de las recetas que ya mi abuela no hace, dice ella que es bastante “cansón” y “complicada” hacerla, que casi no se acuerda bien cómo va el procedimiento.



Figura 33.vias férreas llegadas al poblado de Buenos Aires,

Fuente: página web del Municipio de Buenos aires

Dejando a un lado que fue compartido, no veían parte de su vida aquella forma de trabajar. Muchos de ellos viajaron a otra parte como Cali, algunos a Puerto Tejada. No estaba visto en su futuro aquella forma de pasar horas amasando, y recibiendo el calor constante del horno, se evidencian estas decisiones, motivos por que dejaron a un lado esta forma cocinar, Algunos decidieron trabajar en otros campos como la minería, la agricultura. Gran parte de las recetas que se iban dejando a un lado era el pan dulce o acema, aquella receta que por su sabor azucarado era bastante recordada por la señora Raquel Valencia por que fue unos de los primeros panes que comenzó hacer, los ingredientes son:

1Lb. de harina de trigo

1/2 libra de salvado de trigo

1/4 de panela

1/4 libra de margarina o mantequilla

2 cucharadas de levadura

1 taza de leche tibia



Figura 34. Preparación de las acemas

Fuente: Jaime Esteban Villani Valencia (2017).

Esta receta contaba ella que primero, se debía poner horas antes la panela a derretir. Se le podía agregar clavos de olor, y hojas de mandarina. Ya después de un rato que la panela derretida este lista, se pone los ingredientes en una batea iniciando el agregado con la harina, después la mantequilla, la libra de salvado de trigo, más rato se dispone a agregar la panela, cuando se hace eso se comienza a revolver la masa, hasta que coja un color café, ahí se le agrega la levadura y la leche, se debe continuar amasando, hasta que llegue a un punto que se pueda dar forma de bolitas.



Figura 35. Dándole forma a las acemas

Fuente: Jaime Esteban Villani (2017).

De esta forma se lleva en las latas para el horno, entre unos 20 minutos. Esta receta es una de las importantes de la familia ya que ha tenido una continuidad bastante destacada por varias décadas, ya que por su sabor, y la historia que trae al hacerla, porque connota varios recuerdos al probarla, pues la señora Raquel Lozano dice que cuando era pequeña, su madre le daba al desayuno acemas con café, era como iniciaba su día, también para sus hermanos, ya que muchas veces su madre le agregaba pasas a este pan quedando con un sabor más agradable.



Figura 36, zonas verdes el pueblo de Buenos Aires

Fuente: página municipio de Buenos Aires.

HERENCIAS QUE SOLO ALGUNOS DECIDEN CONTINUAR.

Sin duda lo frágil que es perder alguna tradición, que no es motivo para culpar a otros, que pueden ser distintos acontecimientos o decisiones que pueden cambiar o dejar una forma de vivir,. Este ejemplo se detalla como los hijos de Marea, que son Bertilda, Dilia, Roman y Jesus tomaron otras decisiones en su vida además de no compartir esa misma tradición aquella que no era fácil, unos decidieron salir del poblado y trabajar en otros campos como la minera como lo fue Jesús Mosquera que pasaba horas en la mina del poblado, a veces tenia buen resultado y encontraba piedras para la venta. Esa era su día a día, un día: levantarse desde las 5 am acomodar el caballo pasar horas galopando

para poder llegar a su trabajo. Otros preferían hacer o amasar un pan tener el gusto de probar lo que hicieron, de poder admirar sus preparaciones como lo es el pan flojo o pan de sal. A continuación esta su receta.

- 1.2 kg de harina
- 2 huevos
- 25 gr de sal
- 250 ml de leche
- 35 gr de mantequilla
- 500 ml de agua
- 10 gr de salvado
- 75 gr de levadura



Figura 37. Primer paso para hacer el pan flojo

Fuente: Jaime Esteban Villani, (2017).

En esta preparación primero se deposita la harina en la batea, se le agregan los huevos y la mantequilla. Se amasa constantemente, porque a veces sabe quedar grumos a los lados. Se puede pegar la masa en la batea, para que no pase eso se puede tirar harina encima de la batea para que no se pegue la masa; también se agrega la leche, y la levadura, para terminar y que quede bien la masa. Se debe hacer varias horas el amasar hasta que quede una masa firme y que se le pueda dar forma. De ahí se puede hacer el pan “tostao¹⁴” ya que lo que cambia es que se debe quedar más tiempo en el horno, para que tenga una textura crocante y dura..

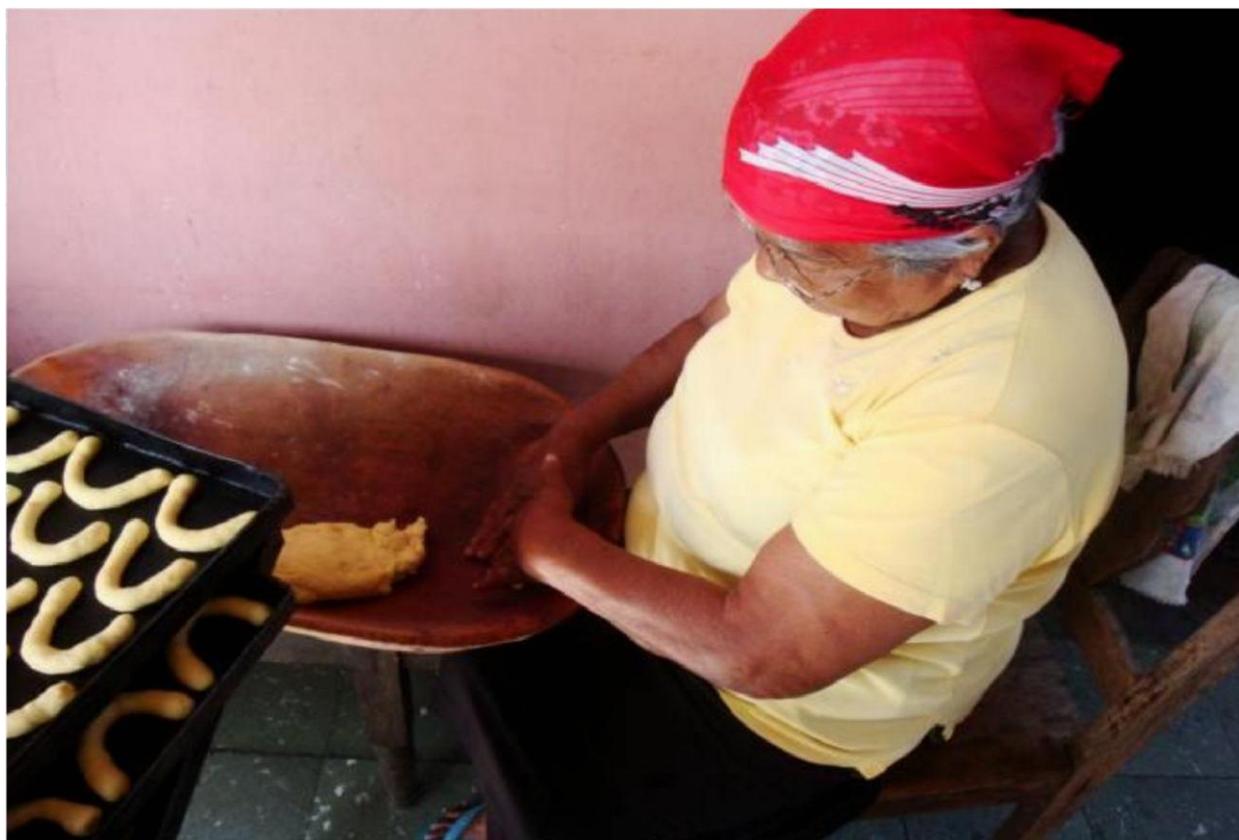


Figura 38, amasando parte de cada día

Fuente: Jaime Esteban Villani (2017).

¹⁴ Tostao, semántica usada por mi abuela Raquel para categorizar el pan.



Figura 39.reposando la masa para meter al horno

Fuente: Jaime Esteban Villani 2017.

Entre sus hermanos Román dice que era cortador de caña. Sus largos jornales notaban el gusto que a él no lo hacía por malestar ni por obligación era una forma de sostenerse y ayudar a su madre. Las mujeres como Estefanía y Dilia ayudaban a su tía Pobreza en asear, cocinar, en el hotel que tenía su tía Pobreza, estas actividades dejaron a un lado la forma de crear y preparar un amasijo. Se dedicaron a otras acciones, que fueron más de su agrado, sin lugar a duda las que mantuvieron esa herencia se quedaron en el poblado.

Sin embargo los otros hermanos como Roman, Jesus, decidieron dejar su pueblo de origen. Los dos se fueron para Puerto Tejado, fueron los últimos relatos que contaban de ellos.

En gran parte las otras hijas de Merea como Elvira, continuó con esta tradición tratando de mantener esta herencia con sus hijos. Sus hermanas Natividad, Ana Julia, dejaron no conservaron sus papeles como Panaderas y María conservo su matrilocalidad. Varios aspectos de estas hermanas señalan que algunas dejaron de lado

la creación y elaboración del pan, muchas de ellas solo lo hacían para momentos especiales como navidad, semana santa, o cumpleaños como se evidencia la experiencia de Natividad la cual tuvo varios hijos: como Jesús Eduardo, Jairo, Lucía, el único que le gustó y conservó este conocimiento fue Jesús Eduardo. Por este motivo la familia lo llamaba “teto” aquel nombre colado por su particularidad y por su recocha, fue así como se abrió otra ventana para prolongar aquel sabor, aroma que envolvía la preparación del pan, pero él lo hacía solo para consumo propio.



Figura 40, retirando la clara y dejando la yema

Fuente: Jaime Esteban Villani (2017).

Otros tíos de él como Ana Julia se fueron para Cali. Allí ella no tuvo hijos vivió sola. Otra hermana de Ana como María fueron unas de las pocas hijas de Merea que continuaron con la tradición pero sin dejar un heredero. Vivía sola era encargada de vender pan en distintas partes de Cali, poco fue la gente que la conoció la última hija de Merea doña Elvira, se estableció en Santander de Quilichao. Fueron de las únicas hijas que mantuvieron por largo tiempo esta tradición

y en este municipio es donde se continua la esencia del hacer pan ya solo por una persona Raquel Lozano, es algo que deja marcado a una familia su historia, su tradición, que quedó por siglos , pero donde algunas recetas han quedado en el pasado.



Figura 41, parque central de Santander de Quilichao.

Fuente: Esteban Villani. 2017.

APRECIACIONES FINALES.

La tradición familiar es aquella esencia que se ha mantenido a través de la historia, con relatos, recuerdos, experiencias, y sabores que quedan ligados en distintas recetas que son simbólicas para cada miembro de la familia. Estos aportados formaron una herencia familiar, pues eran enseñados por medio del alimento en su categoría de amasijos segmento importante de un pueblo, por medio de su preparación, de aprendizaje en el acto del cocinar, detalles que dejan en la memoria de cada portadora y conocimiento, una forma de vida, de distintos rasgos sociales, que comprenden parte significativa por lo simbólico, tradicional que deja a cada persona que lo toma como parte imprescindible de su protocolo alimenticio.

Aquellas tradiciones que abarcan una familia por un tiempo indeterminado, que no todos los miembros deciden o tomar, continuar con esta tradición como un sustento de vida, otros lo hacen como un medio de compartir o acompañar distintas festividades. Al pasar esta experiencia dejan en el olvido algunas de las recetas que se han ido transmitiendo, deciden tener una forma distinta de sustento otras actividades de su interés otras formas de vivir. No todos deciden seguir algo que sus antecesores decidieron compartir.

En los relatos, aquellos importantes que dan una visión amplia de la historia, donde se pueden detallar distintos análisis que puedan comprender o iniciar nuevas dudas de la tradición, pueden dejar algunas puertas para abarcar nuevas investigaciones.

Mi interés por analizar y entender la historia familiar por medio de la alimentación en la tradición del amasijo, donde me propuse una problemática ¿si las recetas del pan casero se conservara en la tradición y en la práctica del oficio al no estar presentes las portadoras centrales de la tradición, como son mi tía materna y mi abuela materna? para poder desarrollar este objetivo desarrolle distintos pasos que debí tomar.

- Detallar la diacronía de cómo ha sido la historia del pan casero en el municipio de Santander de Quilichao(Cauca), con relatos de diferentes miembros de la familia Lozano Paya. Se conoció la historia que tenía la familia en el poblado, y cómo fue que los amasijos tomaron importancia en la alimentación de los habitantes del municipio. Esto se dio en el ámbito del cocinar, que con historias se desarrollaron.

- Describir las situaciones anímicas, sentimentales que se presentan en la degustación y preparación de los amasijos, en la tradición familiar. Se pudo traer al caso ya que al poder saborear o probar alguna de sus recetas como pan flojo, pan dulce, pan salado, o pan de yuca, las portadoras exponían distintas acciones ya sean sentimental o anímicas, que daba a conocer como con un alimento se trae o se recuerda momentos de su vida. Y relatos por medio de la preparación.

- Describir la importancia del pan casero en la alimentación y las relaciones de los pobladores del municipio. Varios de los pobladores que consumían pan ya habían fallecido, ya no era como antes que se mantenía un gran número que veían importante en su alimentación este amasijo.

- Detallar la disfunción social que se ha tomado en la poca importancia de seguir en la elaboración del pan casero. Varios de los familiares de la señora Raquel Lozano habían dejado a un lado aquella tradición por motivo que tenían otras actividades, unos no les interesaba seguir y dar a conocer o mantenerla por medio de vender, muchos preferían hacer en festividades o en ceremonias como semana santa, muchas habían olvidado las recetas y formas de preparar.

BIBLIOGRAFIA.

BENAVIDES, J. (1998): La Imagen del Comercio Minorista en España, Departamento de Comunicación Audiovisual y Publicidad I, Facultad de Ciencias de la Información, Universidad Complutense de Madrid, junio.

BOURDIEU, PIERRE. (1973). *Esquisse d'une theorie de la pratique*. París, Droz. Genève

BRUYERIN, JEAN-BAPTISTE. (1560). Apud S. Honoratum (ed.). *Los libros recibararia XXII*, primera edición (en francés). CAPEL, José Carlos: El pan; Editorial Monserrat, 1991.

CORDÓN, FAUSTINO. (1980). *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona, España: Tusquets editores.

CONTRERAS HERNÁNDEZ, JESÚS. (1995). *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y Costumbres*. Barcelona, España: Editorial Universidad de Barcelona.

CONTRERAS, JESÚS (1995). *Alimentación y cultura: Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona, España: Universitat de Barcelona.

CONTRERAS, JESUS; GRACIA, MABEL

(2005). *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*. Barcelona, España: Ariel.

CONSTAÍN CERÓN NANCY CRISTINA.

(2016). *Seminario Antropología y Religiosidad popular*. Programa de Antropología. Facultad de Ciencias Humanas y Sociales. Universidad del Cauca. Popayán Cauca.

_____ (2016). *Seminario Ética*. Programa de Antropología. Facultad de Ciencias Humanas y Sociales. Universidad del Cauca. Popayán Cauca.

_____ (2016). *Seminario Independiente*. Programa de Antropología. Facultad de Ciencias Humanas y Sociales. Universidad del Cauca. Popayán Cauca.

_____ (2015). *Seminario Organización Social y Parentesco*. Programa de Antropología. Facultad de Ciencias Humanas y Sociales. Universidad del Cauca. Popayán Cauca.

CRAWLEY, ALBERT ERNEST. (1927) [1902]. *The Mystic Rose: A Study of Primitivemarriage and o Primitive thought in its Bearing on Marriage*, edicion revisada y aumentada por Theodore Besterman. Londres.

DAVIDSON, EATON, ALAN. JAINE, TOM, SABERI, HELEN.(2006) VANNITHONE,Soun. Enciclopedia de los alimentos. El alimento y su compañía. Publicado por Oxford University Press, 2006.

DUPAIGNE, BERNARD (1999). *The History of Bread*, primera edición (en inglés), Harry N Abrams, pp. 256.

FRAZER, JAMES GEORGE. (1890). *The Golden Bough*. Londres [Versión castellana: *La rama dorada*, México, 1944].

GARCÍA, MABEL. (1996). *Antropología de la alimentación*. En Prat, J. & Martínez, A.(Ed.) *Ensayos de antropología cultural. Homenaje a Claudio Esteva-Fabregat*. Barcelona, España: Ariel, S.A.

GEERTZ, Clifford (1973) *La Interpretación De las Culturas* , edición en español .the interpretation of culture, primera edición. by basic books, inc., nueva york.

GOODY, JACK. (1995). *Cocina, cuisine y clase: Estudio de sociología comparada*. Barcelona, España: Gedisa editorial

GOMEZ NAVARRO JOSÉ LUIS (2004), *Historia Universal*, Séptima Edición,EditoriaPearson, pagina 119.

GORDON, CHILDE. (1986) *Los orígenes de la civilización*, México, Fondo de Cultura Económica, (Breviarios, 92)

GRUPO CREATIVO. (2013)*Origen y formulación de Amasijos. Colombia: Somos Panaderos*
Colombia

- HARRIS, MARVIN.** (1987), *The Sacred Cow and the Abominable Pig: Raedles of Food and Culture*, Nueva York, Touchstone
- HARVEY, LANG JENIFER** (2001). Prosper Montagné (ed.). *Larousse Gastronomique*, tercera (inglesa) edición (en inglés), Clarkson Potter.
- HEINRICH, EDUARD, JACOB. PETER REINHART** (2007) *Seis mil años de pan: Su Historia sagrada y pagana*. Editorial Skyhorse Publishing. Nueva York .98
- HENSPERGER, BETH, CHUCK WILLIAMS, NOEL BARNHURST.** (2002) *EL Pan* Editorial Simon & Schuster Source, Nueva York
- HEUER, MYRON.** (2008) «The real home of the hamburger», *Herald & Journal*, 1999-10-12. Consultado el 24/3/2008.
- JUNKELMANN, MARCUS.** (2006) «Panis militaris - La dieta de los soldados romanos o el poder puro y duro" (en inglés). Zabern, 2006.
- KAPLAN, STEVEN; CATHERINE PORTER** (2006) . *Good Bread Is Back: A Contemporary History of French Bread, the Way It Is Made, and the People Who Make It*, primera edición (en inglés), Duke University Press, 2006.
- KOTLER, PHILIP ARMOSTROG GARY.**(1998) *Fundamentos de Mercadotecnia*. Editorial. Prentice Hall. Mexico.
- MALOUIN, PAUL JACQUES,** (1779) *Descripciones de Artes y Oficios*, París, 1767. Reedición: Slatkine, Ginebra, 1984. Parcialmente reeditado bajo el título *El arte de boulengeri o descripción de todos los métodos de amasado, para producir diferentes tipos de panes y pastas*, Saillant y Noyon, París,
- MARRERO, J.L.** (1996) "Apuntes para una política de comercio interior", *Distribución y*

Consumo, año 6, núm. 29, agosto/septiembre, Madrid, pp. 123-129, 1996.

MARTINEZ, MANUEL.(1989) Historia de la gastronomía española, primera Edición (en español), Madrid: Alianza editorial, 1989.

MIRANDA, ÁLVARO.(2000) Colombia la senda dorada del trigo. Episodios de molineros, pan y panaderos. Thomas de Quincey Editores Ltda. 2000 Bogotá.

RAMIREZ, CARLOS MARTIN,(2002) La Revolución Francesa y la Cultura Democrática: La sangre de la libertad, España Editores, pagina 22.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. (2000), Diccionario de la Real Academia Española, Edición 21, Editorial Espasa, 2000.

RESTREPO, CECILIA.(2005) La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario. 1653- 1773. Centro Editorial Universidad del Rosario. Bogotá.

SALAZAR DELGADO, RAMIRO. (1996). Una aproximación al universo de la comida en Guinea-Bissau (África Occidental). (Tesis de maestría). El Colegio de México, México.

STRAUSS, CLAUDE Y MELFORD SPIRO (1984). Polémica sobre el origen y la universalidad de la Familia. Cuaderno de Anagrama N° 5.

STRAUSS, CLAUDE (2012). Mitológicas III: El origen de las maneras de la mesa. D.F., México: Siglo XXI Editores.

SHEPPARD, RONALD, EDWARD NEWTON,(1957) "The Story of Bread", Lond. : Routledge,

TEJERA, OSUNA, Inmaculada: El libro del pan; Madrid: Alianza editorial, 1993.100

TOUSSAINT, SAMAT MAGUELONNE, (1994) Historia de los Alimentos, Primera Edición. Editorial Blackwell. Nueva York página 824,

WEBGRAFÍA.

Portal web del Municipio de Buenos Aires http://buenosaires-cauca.gov.co/informacion_general.shtml

Plan de desarrollo Municipio de Santander de Quilichao.
<http://santanderdequilichao-cauca.gov.co/Transparencia/BancoDocumentos/Informaci%C3%B3n%20General%20del%20Municipio%20de%20Santander%20de%20Quilichao.pdf>

<http://www.ceopan.es/index.php?type=public&zone=smartportalcategorias&action=view&categoryID=295&codeID=295>

http://www.alimentacion.es/es/conoce_lo_que_comes/bloc/pan/historia/MapadeSantanderDeQuilichao
<https://www.google.com/maps/place/Santander+de+Quilichao,+Cauca/@3.0122803,6.5020432,14z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x8e307fd930bad94d:0x7b27c66bb8cfddd2!8m2!3d3.01228!4d-76.484533>

<https://www.google.com/maps/place/Santander+de+Quilichao,+Cauca/@3.0122803,-76.5020432,14z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x8e307fd930bad94d:0x7b27c66bb8cfddd2!8m2!3d3.01228!4d-76.484533>