

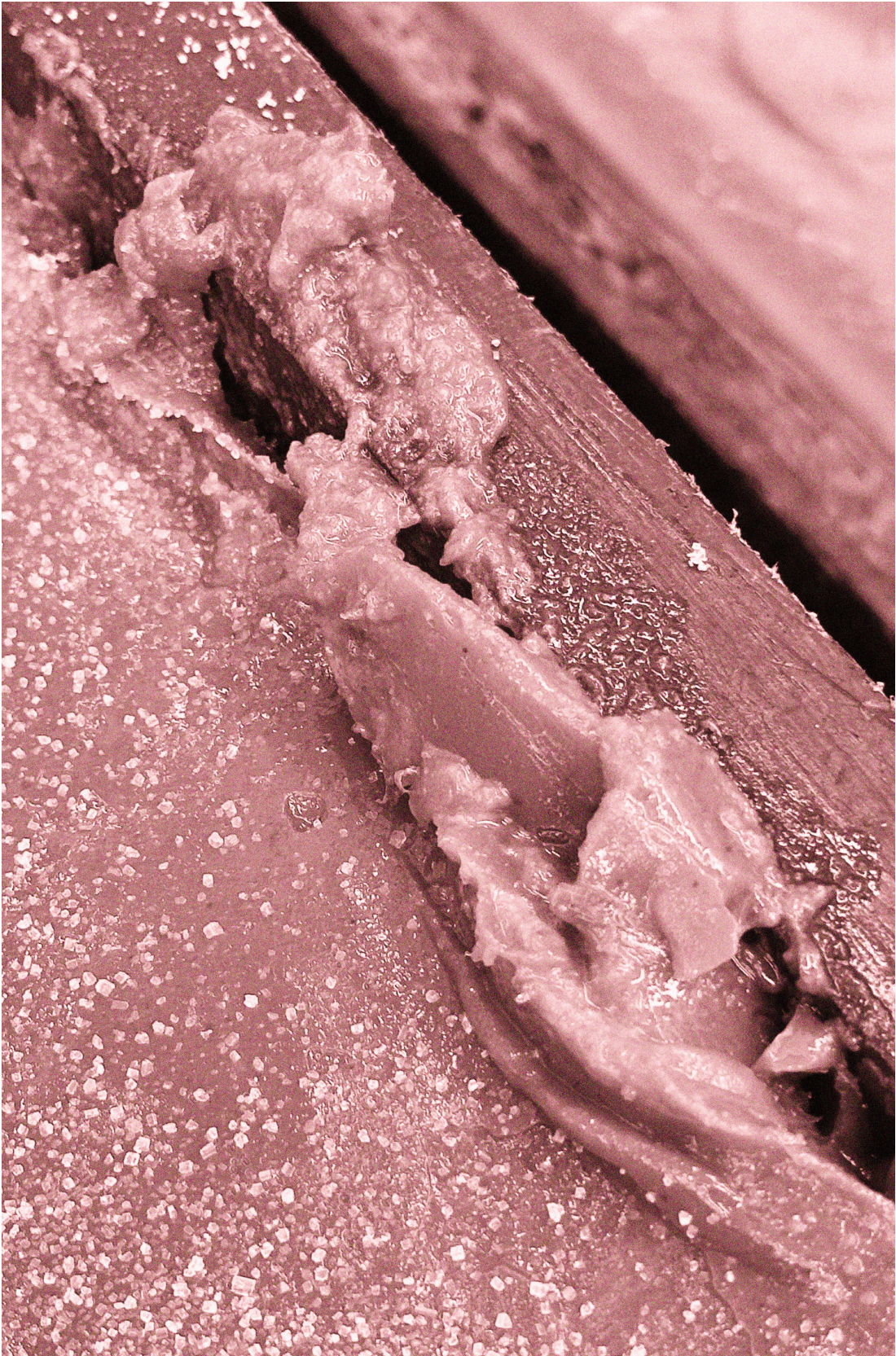
Las dulces historias del **bocadillo**

desde las provincias de Ricaurte y Vélez
hasta el Valle del Cauca

Relatos de Guavatá,
Moniquirá, Vélez, Mogotes,
Zarzal, Obando, Jamundí
y Cali.

Florencia Mora Anto
Claudia Lucía Mora Motta
Elingth Simoné Rosales Marquina.





Las dulces historias del **bocadillo**

desde las provincias de Ricaurte y Vélez
hasta el Valle del Cauca

Antonio Nariño a Manuel Quijano

27 de noviembre de 1.823

Como estoy inmediato a Vélez, me tomo la libertad de mandar a usted, con un peón que saldrá mañana, una arroba de bocadillos y un zurroncito del célebre masato blanco para que se lo coma en mi nombre. Archivo Nariño, Vol. VI, p. 335.

*Biblioteca de la Presidencia de la República.
Bogotá, 1990.*



Prólogo
Introducción
1. Guavatá
2. Moniquirá
3. Vélez
4. Mogotes
5. Zarzal
6. Obando
7. Jamundí
8. Cali
9. Otras historias. Pontificia Universidad
Javeriana Cali y Universidad del Valle.
Gratitud
Colofón
Bibliografía

CONTENIDO

PRÓLOGO

Me siento orgulloso del legado que nos han dejado mis abuelas, abuelos, padres, tías y hermanos para hacer de la industria del bocadillo no sólo un medio de desarrollo profesional y económico, sino un motor de nuestra cultura, que promueve la tenacidad, resiliencia, emprendimiento y solidaridad del pueblo Boyacense y Santandereano.

Estas dulces historias del bocadillo son un homenaje a quienes fueron pioneros en la comercialización y cultivo de la guayaba y el bijao, la industria del bocadillo y su comercialización.

En este contexto, las mujeres han jugado un papel muy importante en esta industria, que por décadas integró la producción, el cuidado de los hijos y la movilidad social en ese espectro que marca la educación. Y, son un ejemplo para quienes siguen los caminos de la agroindustria en nuestro país.

La agroindustria del bocadillo ha convocado a la familia a trabajar mancomunadamente por un proyecto colectivo, que traerá prosperidad en las relaciones humanas y sociales, en el desarrollo de una región y en la identidad del país.

Este proyecto nos convoca a reconocer que el bocadillo es un postre que integra nuestra cultura, nuestras raíces colombianas y a exaltar el valor nutricional de la guayaba. Son múltiples los desafíos que tenemos actualmente, lograr la atención

de quienes orientan los procesos educativos para que sean pertinentes y transformadores; contar con políticas públicas para el desarrollo integral del campo para que los jóvenes identifiquen alternativas de vida digna en la producción agroindustrial, sin duda avanzar en esta dirección será un logro invaluable para todos.

Los invito a disfrutar de estos dulces relatos y a seguir promoviendo el consumo del bocadillo de boca en boca.

Javier Saénz Leguizamón

Cali, octubre de 2023

INTRODUCCIÓN

“Yo nací en una paila de bocadillo”, es la frase emocionada del señor Javier Sáenz Leguizamón, sobre la historia del bocadillo en Colombia, que se desprende del tesón de cientos de familias boyacenses y santandereanas que, como la familia Sáenz, “se han dedicado al bocadillo desde hace noventa años”: “Mi abuela Eloísa García en Moniquirá, tenía la fábrica El Diamante en una calle llamada La Variante. Mi papá, Javier Sáenz Hernández y mi mamá, María Antonia Leguizamón García. Al igual, que la tía Emma Sáenz con la fábrica La Viña. Hoy día, desde Cali, con la empresa Fruticol continuo el legado de mi familia, produciendo y exportando bocadillo.

Cuentan que las precursoras de esta industria familiar en Colombia, fueron las señoritas Alzugarate oriundas de Moniquirá. Un día se fueron a vivir a Vélez, Santander, y en este lugar comenzaron a preparar dulce de guayaba y mermeladas para el consumo familiar. El relato da cuenta de cómo cierto día, después de hacer la mermelada, la mezcla se endureció y así surgió el bocadillo. Las dos hermanas -Bertha y María Alzugarate-, campesinas de la región de Vélez, preparaban

jalea de guayaba en una gran batea que cocían en fogón de leñas, en la cocina de su casa. Cierta día, fallaron en la cocción de la jalea; se produjo un dulce de textura endurecida, de color caoba, que partieron en pedazos para no perder la producción y lo ofrecieron en su tienda como dulce de guayaba. Tiempo después, fueron mejorando la mezcla y le cambiaron el nombre: lo llamaron bocadillo.

La historia registra que, desde tiempos inmemoriales ya se hablaba de bocadillos. Se estima que su consumo comienza con la elaboración de postres y jaleas en las casas y que la producción artesanal se extiende en Colombia hacia la segunda mitad del Siglo XIX, entre 1870 y 1900, aproximadamente. En el municipio de Vélez (Santander) y en Moniquirá (Boyacá), se fundaron fábricas artesanales de tipo familiar, en las que utilizaron pailas de cobre para la cocción del dulce en fogón de leña; para la época de la construcción del tramo del Ferrocarril de Oriente¹, a principios del Siglo XX, los trabajadores se alimentaban con bocadillos rústicos que llamaban “suelas”².

Son pocas las investigaciones sobre las historias del bocadillo en Colombia, originadas en relatos familiares que ilustren

¹“En 1914 se inició la obra de este Ferrocarril que buscaba comunicar Bogotá con el río Meta. Hizo uso de un tranvía eléctrico que viajaba desde la Plaza de Bolívar hasta Puente Núñez, en la intersección de los ríos San Francisco y San Agustín (actualmente avenida Caracas con sexta). En 1917 se prolongó la vía desde allí hasta el río Fucha y sólo diez años después llegó a Yomasa; en 1928, a Usme y tres años después se inauguró la Estación Vicente Olarte Camacho, en honor al fundador de la Empresa, pero ese mismo año se suspendió la obra. Esta edificación aún se conserva. En 1935 se determinó el levantamiento de los rieles y la venta del material rodante al Ferrocarril del Sur”.

https://www.banrepcultural.org/ferrocarriles/secciones/ferrocarril_orient.htm

²“En la construcción del tramo del Ferrocarril de Oriente, los trabajadores utilizaban como avío un bocadillo rústico que denominaban “suelas” y el cual se elaboraba en forma casera. (PDF) Bocadillo de guayaba: Un producto de Colombia para el mundo”. https://www.researchgate.net/publication/361364919_Bocadillo_de_guayaba_Un_producto_de_Colombia_para_el_mundo#fullTextFileContent

paso a paso la conformación de una industria que ha sido parte de la historia de Colombia. Puede asegurarse que el bocadillo -su proceso y sus rutas-, ha delineado la cultura a través de sus cartografías; en Moniquirá, por ejemplo, viene implementándose una ruta turística “la Ruta Turística del Bocadillo”³.

Es importante develar las historias cotidianas, los relatos de la industria familiar del bocadillo en el oriente y centro del país, la expansión de las fábricas de bocadillo hacia otros territorios, ubicados en el sur y el occidente de Colombia, así como exaltar las narrativas de paila y de jalea, propias de las economías de familia que irrigaron al país, difundiendo unos valores, una concepción de trabajo y de vida colectiva; todos estos relatos nos hablan de empresas caseras, de unión entre familias, de amor al trabajo, de la confianza y el sentido de pertenecer a un grupo.

¿Cuáles han sido los aportes de la industria familiar del bocadillo en la construcción de economía y cultura? es la pregunta que ronda por cada relato incluido en este texto. Y es que, la industria del bocadillo gestó cierto tipo de familia, que tuvo como fundamentos la palabra transmitida, al punto que todavía se escuchan las historias de abuelas y abuelos, sobre la guayaba, el bijao y la elaboración del bocadillo. Son historias de hombres y mujeres que se hicieron a pulso, que gestionaron formas de organización social y economías de familia porque las fábricas del dulce funcionaban al interior de las

casas, y eran -en su mayoría- manejadas por mujeres desde la recolección de la fruta hasta el procesamiento de jaleas y bocadillos. Las mujeres producían el dulce, las hijas y los hijos empacaban el dulce y los hombres lo vendían viajando de pueblo en pueblo, creando ciclos e impulsando otros modos de vida colectiva. En la década de los cincuenta y sesenta del pasado siglo, los niños y las niñas solían empacar el bocadillo porque se decía que así aprendían el oficio.

De ahí que es común encontrar en los relatos historias que dan cuenta de tareas sencillas en la producción del bocadillo, que los padres asignan a sus hijos: “en las vacaciones, cuando llegábamos a casa, porque estudiábamos internos en Tunja, mis papás nos ponían a empacar marqueta o a entrar el carbón. La fábrica era una escuela que nos vinculaba en su producción, se lograba enseñar un oficio, y a querer el negocio de la familia”⁴.

La guayaba, aseguran, vino de África y también del Perú, en América. Actualmente existen en América cerca de 150 variedades nativas de América tropical y subtropical, entre las de pulpa blanca y las de pulpa roja; en Colombia se conocen tres variedades de guayaba, la guayaba común, la guayaba pera y la guayaba manzana. Según el Ministerio de Agricultura en datos publicados en el año 2020, “el cultivo de guayaba es generador de empleo tanto en las zonas de producción como en las zonas de comercialización. Se estima que una hectárea de guayaba genera un empleo directo y dos indirectos”⁵.

³“La ruta se enmarca en contribuir a la conservación de la cultura, garantizar una actividad turística respetuosa con el medio ambiente y las futuras generaciones, aumentar la satisfacción del turista y de la comunidad local, contribuir al desarrollo y cohesión de la región”.

<https://icutuder.com/wp-content/uploads/2019/12/Ruta-del-bocadillo-.pdf>

⁴ Sáenz Leguizamón Luis. Entrevista realizada el día 13 de octubre de 2023, en Moniquirá Boyacá

⁵<https://sioc.minagricultura.gov.co/Guayaba/Documentos/2020-03-31%20Cifras%20Sectoriales.pdf>

En los departamentos de Córdoba (8%), Atlántico (17%), Santander (27%), Boyacá (23%), Tolima (5%) y Valle del Cauca (9%), se cultiva el 89% de guayaba común; en los departamentos de Caldas (5%), Santander (38%), Meta (52%) y Valle del Cauca (4%), el 99% de guayaba pera. La producción mundial de guayaba se estima en 2.075.000 toneladas; India, Brasil y Pakistán aportan el 55 % de esta producción, México y Egipto producen el 26 %, y el resto lo aportan países como Colombia y Malasia⁶.

Alrededor de 1935 y 1940, llegaron a la provincia de Ricaurte las primeras calderas y las marmitas, y comenzaron a formarse y a crecer las fábricas de bocadillo en los municipios de Moniquirá, Barbosa, Vélez, Puente Nacional y Guavatá; de Guavatá salía la mejor guayaba para el bocadillo. Los cultivadores de guayaba dicen que el ganado ha sido gran propulsor de la semilla, y que la guadaña es el peor enemigo de la planta. Hoy día han cambiado las costumbres; la guayaba, se cultiva de manera técnica porque las guayabas de las fincas de antes, solo requerían sol y lluvia.

“En el año 48 cargábamos la guayaba que se daba de forma natural en los potreros; no eran grandes, solo que había una gran cantidad de guayaba que daba la naturaleza porque una vaca o un pajarito soltaba la pepita y al año y medio ya estaba el arbolito. No como ahora que los cul-

tivos injertos de guayaba, son bajitos. En los cuarenta vendíamos el canastadito de guayabas a cinco centavos, y a veces no venían los compradores y nos tocaba regarla ahí en el suelo”⁷.

La gente ha sobrevivido durante años gracias a la guayaba y al bocadillo; las familias aprendieron el oficio desde la entraña de la vida cotidiana. El bocadillo veleño está arraigado a las costumbres colombianas -en especial las de los Santanderes, las del altiplano cundiboyacense, la Costa Norte y el Suroccidente. Nos parece importante resaltar el valor de un oficio histórico, que lleva consigo un potente componente estético en su artesanía, ligada a los relatos, las costumbres y las cartografías.

La Superintendencia de Industria y Comercio otorgó la Denominación de Origen protegida al Bocadillo veleño. El señor José Luis Londoño⁸, de la Superintendencia de Industria y Comercio, explica que esta denominación es el nombre que se le da a un producto que tiene características especiales propias de la zona geográfica donde se produce, en el caso del bocadillo, esta zona incluye a Vélez, Barbosa, Guavatá y Puente Nacional (en Santander) y Moniquirá (en Boyacá). Un bocadillo veleño tiene dos capas, una blanca y otra roja, su aroma es el de una guayaba madura, con un pequeño matiz a bijao, hoja que le da un sabor muy especial.

⁶“En el ranking mundial Colombia ocupa el sexto lugar como productor de guayaba tanto común como variedades mejoradas principalmente la guayaba pera y la guayaba manzana”.

<https://sioc.minagricultura.gov.co/Guayaba/Documentos/2020-03-31%20Cifras%20Sectoriales.pdf>

⁷Torralba González, Alberto. Entrevista realizada el día 19 de agosto de 2023 en Guavatá, Santander.

⁸“José Luis Londoño, delegado para la propiedad industrial de la SIC: DOP es el nombre que se le da a un producto que se utiliza de manera geográfica que es conocido de una reputación por características especiales que se deben a la zona geográfica de donde viene. Hoy la información presentada sobre un producto alimenticio es muy importante para los consumidores. En Colombia tenemos más de 20 denominaciones de origen protegida pero solo 5 están siendo administradas por asociaciones de beneficiarios”. RCN - 29/06/2017

Esta investigación tuvo carácter exploratorio: se propuso acentuar interactuar y aprender con la gente, comprendiendo sus ritmos, sus formas de organización, las maneras de juntarse, conformar territorio y cultura. Desde las provincias de Vélez y Ricaurte, hasta los municipios de Zarzal, Cali, Jamundí y Obando, impulsamos encuentros, colaboración y producción horizontal de conocimiento, promoviendo diálogos, escribiendo y dibujando colectivamente. Mediante los talleres de fuente abierta, junto a las entrevistas, las cartas y las cartografías, la observación y las visitas, orientamos las preguntas de investigación, delimitando cada etapa del proceso.

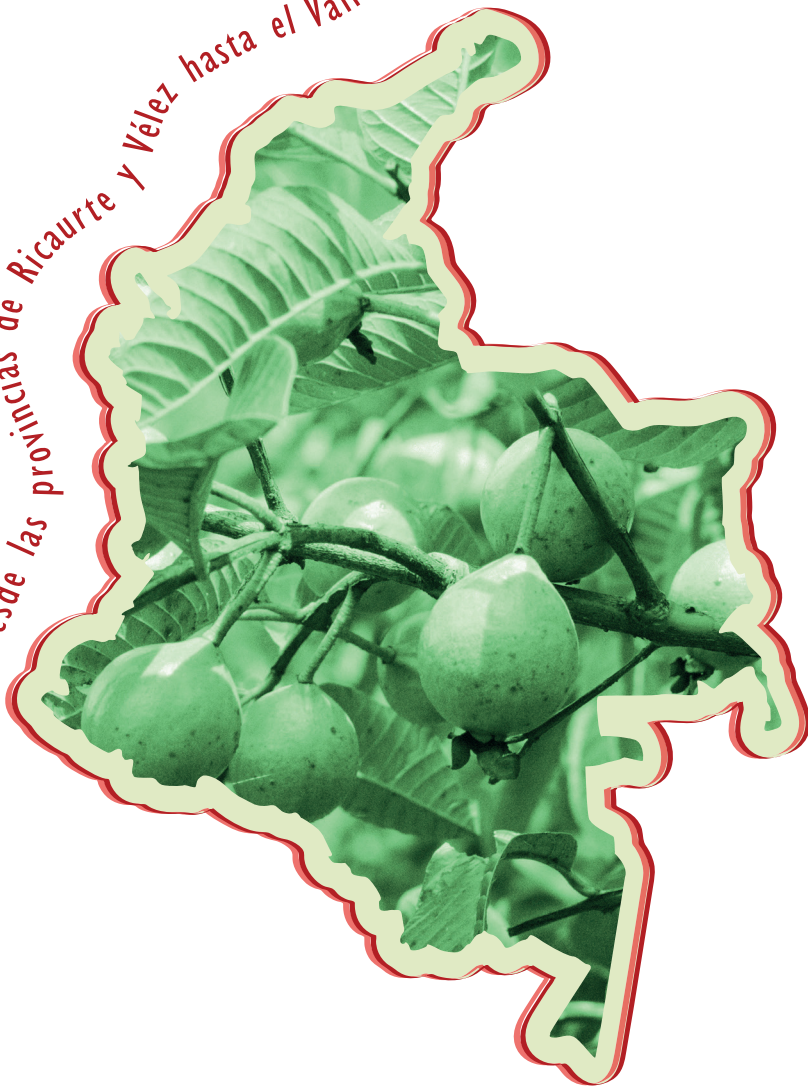
“Una cartografía es particular, se sitúa precisamente en experiencias subjetivas, nuestra cotidianidad y las maneras particulares de narrar nuestras memorias. No solo buscamos contener nuestros recuerdos señalados desde los espacios, buscamos reactualizarlos, recrearlos y resignificarlos, esperando construir otras formas del pasado en el presente y, por tanto, otras formas de pensar nuestro futuro”⁹.

Incentivamos el diálogo entre educación y cultura, generando experiencias conjuntas entre niñas y niños, maestras y maestros de la IE Normal Superior Nuestra Señora de Las Mercedes en el municipio de Zarzal, departamento del Valle del Cauca. Esta experiencia colectiva de apropiación social del conocimiento reafirmó la importancia de crear y/o fortalecer los escenarios educativos y culturales a través de vínculos que entretejan las prácticas y los saberes de comunidades y escuelas, sus contextos, sus historias y geografías.

El intercambio epistolar, la creación de coplas y dibujos, las representaciones de teatro, la música, la danza, las costumbres, la memoria social e individual, las vivencias cotidianas, dieron consistencia a los relatos que a continuación presentamos: las dulces historias del bocadillo desde Santander y Boyacá hasta el Valle del Cauca.

⁹http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2011-804X2018000200038

Desde las provincias de Ricaurte y Vélez hasta el Valle del Cauca.

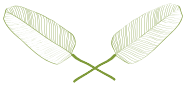


GUAVATÁ



RELATOS

Me llamo **Olga Angulo Mateus**. Recuerdo que pequeña, mi abuelo nos pedía a todas las hijas e hijos, tanto en junio como en diciembre, recolectar guayaba. Nos decía que recogiéramos las que pudiéramos agarrar y sostener con las manos. A mí solo me cabían tres o cuatro guayabas y para llevar muchas guayabas a la casa, me agachaba como mil veces en todo un día. Era un trabajo que mi abuelo nos pagaba los domingos, para que ese día pudiéramos salir al pueblo. Recuerdo bien que los árboles de guayaba brotaban de manera natural por el regado de semillas a través de la boñiga de las vacas o el transporte de semillas por cuenta de los murciélagos y los pájaros.



Soy **Rito Antonio Rueda Hernández**, me pusieron el nombre de un cura, que se llamaba Rito Antonio. Tengo 76 años. Mi papá era Rueda, por el papá, y por la mamá era González. Él era hijo de Silvana González, era de Jesús María. La vereda donde vivo se llama Estancia de González. Contaban los papás de nosotros que éramos de la misma familia de Efraín González Téllez. Él era de Jesús María. A él lo mataron una noche, el 5 de julio de 1965. Yo estaba ese día en Chiquinquirá, yo estaba todavía joven, chino. Me acuerdo también de la finca Matilde, la que era dueña de casi toda la Cantarrana. Yo fui cliente de la Caja Agraria, esa zona era la cenicienta...la zona a lado y lado eran bodegas de panela. A Guavatá llegaban más de 1200 cajas de panela.

Había seis trapiches, con motores Lister. Todos se acabaron, no quedó ninguno. La guayaba más buena era la de esta región, la de Estancia de González, por su aroma y por su dulzura: más almendra, más dulce, y por el aroma que botaba. A mí me colocaron Rito Antonio porque en la vereda había un cura que se llamaba así. En el campo uno vive muy tranquilo, tanta inseguridad que hay en la ciudad. Por eso ahorita hay mucho pensionado que desea salirse de la ciudad, para tener refugio y descanso.



Mi nombre es **Rosina Castellanos**. La mejor guayaba es la de aquí, es la que tiene los mejores grados Briz, los más altos. Es dulce, es rendidora. La que están cultivando ahora no es rendidora, la de aquí sí. A pesar de que está afectada por ese animal que la dañó. Mi hijo estuvo ayudando en una fábrica de Cali. Se fue a ayudarlo a los Sáenz, que son los que están haciendo el bocadillo en el Cauca. Los Sáenz hacen el bocadillo en Moniquirá. Antigamente uno empezaba con nada, uno podía tener una sola paila y una hornilla de leña, a uno no le exigían nada. La guayaba se cernía con un cedazo. En la hornilla estaba armada la paila. Aunque había gas, la leña o el carbón rendía más.

El bocadillo fue fundado en Vélez por una mujer, solo se le echa guayaba y azúcar. Pero cuando se hace para guardar, sí se le echa químico. Estos valen ocho mil. ¿Qué va a llevar? Unos tumes. El bocadillo extrafino es este, pero ya sabe que la guayaba blanca

esta escasa. Les toca venir en tiempo muerto porque ahora en las Fiestas, de aquí a mañana, la gente no pone atención a nada. Tenemos Tumés y Bocadillo, también tenemos la raspa del arequipe, así como la raspa del arroz. Todo esto le cuesta 28, 36, 39. El queso vale seis mil. Los Tumés son a siete mil. El Herpo vale seis mil. En total son 57 mil. Me tocó sumar con la calculadora porque pierde uno la costumbre. Véngase cuando no tengamos estas fiestas, ahora todo el mundo anda pendiente de “su agosto”. Estos son los únicos tres días para buscar, para vender.

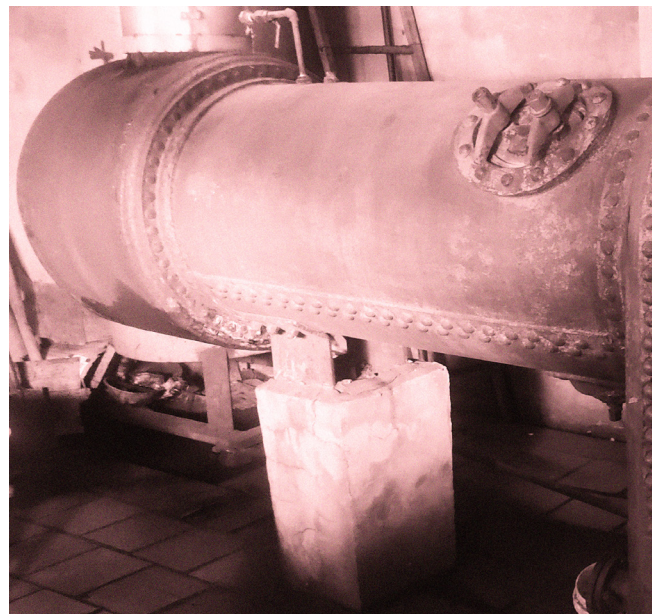
Yo le puedo ayudar para que pueda conversar con la gente porque a la gente le ha tocado con las garras defender su producto. Y han sido maltratados, les han exigido muchas cosas a estas empresas pequeñas; les da miedo que les vengán a hacer cosas porque les ha tocado con las garras defender sus productos para poder tener sus fábricas y que no se las cierren. Es el tema del Ministerio de salud, del Invima, lo que les exigen como si fueran una empresa grande. Interviene el Invima, Minsalud, el tema nutricional...se necesita que un montón de entidades apruebe una partecita.

Cada entidad aprueba una parte, entonces, lo del código de barras es otra cosa. Y todo es plata. Para una empresa gigante, no es tan complicado, pero para estas empresas sí porque son fábricas pequeñas las de la Provincia de Vélez. El solo registro del Invima vale como tres millones de pesos. Y solo se vende en las fiestas de febrero y agosto. Nosotros en Guavatá no estamos exportando...en Vélez sí, porque se unieron. Bueno mirar lo de la historia de Guavatá, y que se puedan sentar tranquilamente con la gente, a conversar. Mi papi, aquí, tenía la

casa conectada con la fábrica. Pero ahora no se puede, nos toca separar la casa de la fábrica. Cuando...hace unos veinte años, vinieron los de Cali, y mi hermano Weimar se fue dos meses a enseñarles a hacer el bocadillo en Cali, a la familia de Incauca. Ahora Incauca hace bocadillo, y ellos tienen organizada allá su fábrica de bocadillo. El, mi hermano, tiene una buena historia de cómo le fue en Cali, porque él les enseñó. La de aquí es la mejor guayaba, definitivamente.

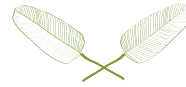
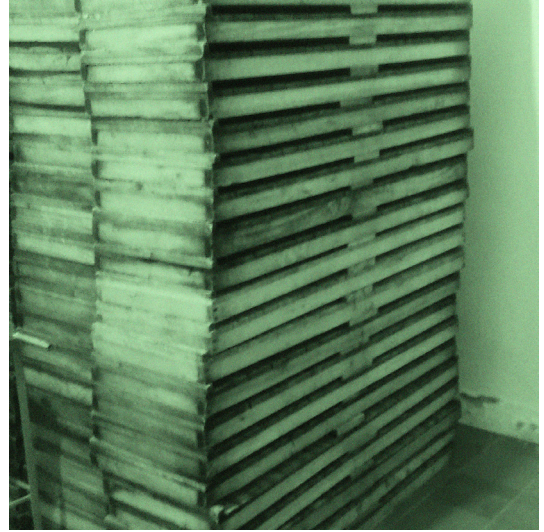
El papá de Yulieth...y varios agricultores, ya tienen la finca tecnificada, aquí en Guavatá. Hay fincas que ya tienen muchos años con los cultivos organizados. Toca venir en una época tranquila. ¿Quiere mirar la fábrica de acá? Álvaro, lo dejo aquí. Salgamos por acá. Aquí nació esta fábrica...todo esto tocó cerrarlo, acá era la oficina.

Esta es la caldera, es con carbón. No es con gas. Son las calderas de las locomotoras, imagínese cuántos años tienen estos aparatos.



El gas es muy costoso. Aquí es la bodega, todas estas cosas son exigencias del Invi-ma. Hoy puede entrar porque no estamos en producción. Aquí es el empaque, aquí está la cernidora y aquí lavan la guayaba. Y aquí es donde cocinan la guayaba.

Mi papi tiene cuatro marmitas, pero estas ya no se utilizan. Antes todo era de madera, ahora son de otro material. Nos exigen ahora cambiar las cajas. Ahora estamos haciendo conserva, pero ahora nos toca cambiar las tablas por metal. Esto es para cortar, y esta plancha es para sellar. Aquí antes teníamos una puerta que daba a la sala. Tocó sellarla, nos la hicieron cerrar. Mire, mi papi cortó bocadillo extrafino, ayer. La guayaba blanca es un lujo porque la tratan con mucho cuidado. Es un bocadillo delicioso. Álvaro es mi esposo, de apellido Castañeda. También es de Guavatá. Alcides Castañeda era el tío de mi esposo.

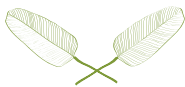


Mi nombre es **Alberto Torralba**. Nací el 19 de diciembre de 1939. Trabajé en el Cañón de Aures, cerca de Caicedonia, en los sesenta; tenía 20 años en esa época. Los mercados de la guayaba en Guavatá, eran fabulosos. La gente de Moniquirá traía sus camiones y toda la gente vendía su guayaba bien vendida. Si la guayaba valía 20, la vendían en 40. Eso era todos los miércoles. En ese tiempo no había bocadillo acá sino en el campo, donde empezó la industria de la guayaba. Cuando eso había unas tablas anchas y las lonjas eran medidas. La lonja daba 12 bocadillos. El bocadillo se echaba en tabla, la rosada en una y la blanca en otra -con el azúcar-, y se cortaba. Luego se hacía el injerto para poner la roja con blanca. Todo se hacía a mano. Había un aparato con cuatro estacas para separar las semillas, quedaban todas las pepitas escurridas. Se ponía a cocinar y era ese olor de las guayabas. En las veredas La Doctrina y Portachuelo, todo era fábricas.



Yo fui a llevar guayaba a Portachuelo a \$1.50 el flete, cargas de 10 arrobas. Llegaba a uno y le servían una taza de recortes y coma bocadillo gratis. Era lo que quedaba de los recortes, eso lo regalaban. Pero hoy a nadie le dan nada. Julio y Jorge Angulo son hijos de dos hermanos, la mamá era Sánchez, tía de mi compadre Juvenal. Jorge está en Los Guayabos, tiene fábrica allá. Jorge debe tener 83 años, como yo.

La hermana mayor de Jorge se casó con un empresario de la guayaba, Evangelista Triana. Ellos vivían en Los Guayabos. La hermana ya falleció. Los Guayabos es una vereda de Vélez. En Portachuelo hay varias fábricas de bocadillos. Hernando Ávila fue un gran promotor de la industria de bocadillo, también Héctor Julio, su hermano. La esposa de Héctor Julio aumentó el capital, ahora tienen una bodega y los Ingenios del Valle le venden el azúcar que quiera. Hoy día no envuelven en hoja de bijao sino en papel celofán. No sé si es más costoso el bijao que el celofán. Aquí no hay cultivos grandes de guayaba, por Vélez sí. A las seis en punto abre Rosina.



Mi nombre es **Sor Teresa Angulo Mateus**. El vínculo con la guayaba es interesante, ya que nací en la capital mundial de la guayaba. La verdad hace muchos años, mi labor era ayudar a recoger la cosecha de la Guayaba para luego sacarla a la venta en el mercado local. Mi vida cuando era niña a la edad de siete años mis padres me enseñaron todo sobre esta fruta desde la siembra la recolección y su transformación. En las mañanas muy temprano con mi hermana menor nos dirigíamos al sitio de cultivo

con varas o cañas de 3 a 5 metros para bajar las cosechas yo las bajaba y mi hermana recogía todas las que caían para reunir las en canastos a veces cuando la cosecha estaba bien tupida bastaba con solo sacudir un poco el árbol y así nos facilitaba más el trabajo.

Cuando ya las canastas estaban llenas, con mi hermana las llevamos bajando por la ladera de la finca hasta la casa. Siempre llenamos más de 10 canastas, hacíamos varios viajes hasta la casa para luego salir de la vereda hasta el pueblo y poder mercadearlas. En el mercado se vendía de todo: ganado, caballos, comida, y principalmente, la guayaba que es materia prima para los fabricantes de bocadillo, producto mundialmente conocido.

Lo que más me gusta de todo este proceso es la fabricación del bocadillo. Primero se sumerge el fruto en bandejas de agua para mantener hidratada la fruta, así mismo, varios trabajadores seleccionan las guayabas.

Seguidamente, se agrega a la tolva donde se muele la pulpa y se despepa. Al salir la fruta, se agrega en vasijas grandes de cobre donde se cocina, y también se le agrega azúcar, se revuelve con una cuchara de madera. Este proceso dura al menos 30 minutos mientras se cocina. Se debe ir batiendo la preparación hasta que de su punto de cocción. Cuando la jalea está lista, se va envasado en bandejas de madera que son como los moldes donde se enfría y cuaja para ser cortada y empacada.

Los bocadillos se empacan en hojas de bijao, como es el clásico bocadillo veleño. El Tume es jalea con arequipe blanco. También se maneja el bocadillo extrafino donde

se combinan jalea roja y jalea blanca, y con esta combinación se saca el extrafino.

El bocadillo es muy beneficioso para la salud por ser rico en vitamina c y porque es un producto natural. La verdad me siento orgullosa de hablar de mis raíces y cultura, mostrar y exponerles este proceso ya que para mí es muy importante y además, es representativo de nuestras comunidades y economías locales. La guayaba, es la fruta de la eterna juventud y la recomiendo para disfrutar en familia. Es uno de los mejores manjares de Colombia.

TERTULIA-TALLER

Casa de la señora Dioselina Santamaría

Participantes: Dioselina Santamaría, Darío Castañeda, Chucho Mateus, Germán González, Carmen Fandiño, Norberto Quitian, Helena Calvera de Fandiño.



¿Cómo era la recolección y comercio de la guayaba?

-Sobre los 50 habla Chucho, yo hablo de los setenta.

-Y desde los 40...

Yo recuerdo que cuando tenía 15 años. Yo, Helenita, iba con mi hermano Alfonso a Moniquirá, con seis u ocho animales. Aquí en Guavatá, la guayaba se perdía, no había hartos consumo, entonces la recogíamos de nuestros terrenitos y también la comprábamos barata.

Salíamos a las 1 de la mañana a pie; al que

más madrugara, le recibían la guayaba rápido en Moniquirá. Había bastantes que llevábamos la guayaba a Moniquirá. También llevaban guayaba el papá de Carlos Mateus-Bautista-, el difunto Leoncio Castellanos, la señora Carmen de las Fuentes y su esposo José. Bernardo Castellanos, también. Eso era los miércoles y los viernes. Si uno iba todos los días, todos los días vendía guayaba. En Moniquirá, uno compraba verduras, tomates y mercado. En Chiquinquirá comprábamos el maíz y un señor nos traía la carne y la sal, en terrón. Chavita pesaba la sal y la vendíamos por libras.

Había unas góndolas grandes donde uno ponía la guayaba. Cuando había invierno, pasábamos la quebrada de La Caña, nos metíamos al agua, desaperábamos a los animales y luego, volvíamos a cargarlos.

Cuando llegábamos, ya venía la gente de dejar guayaba. Hacíamos dos viajes en el día. Entre tanto, Chavita mi cuñada que hoy tiene 98 años, ya tenía el otro viaje empacado. Uno se gastaba a pie cinco horas; Chavita le daba a uno antes de salir, chocolate, carne y papa. En Moniquirá tomábamos algo. Es que había gente que se iba a las 12 de la noche, entonces legaba más temprano. A Chiquinquirá también nos íbamos a pie. Don Victoriano -de Mercadillo-, nos traía la carga y la sal, casi dos o tres arrobas de sal de terrón. La mamá de Chavita cocinaba la altamisa, el buchigo (que es como una espinita), se mezclaban con ceniza y se hacía el jabón de tierra.

Mi hermano aprendió a hacer el bocadillo con batea, él era a pura mano. Puso una fábrica pequeña. Le tocaba pelar la guayaba y cernirla a mano, con gasa, a mera fuerza. Y debajo, ponía el fondo para que cayera la mezcla. Eran tres hornillas para poner las pailas de cobre, se cocinaba con leña.

Cuando ya me casé, llevábamos guayaba a Vélez. Ya no volví a Chiquinquirá. Teníamos tres contratas en Vélez: con Abel Ardila, con la señora Celia, con Marcos Chavarro, con Segundo Chavarro. Una carga de guayaba eran 10, 12 arrobas, que se vendían en veinte pesos. La guayaba era seleccionada, la roja y la blanca. Para el bocadillo extrafino, había que llevar guayaba escogida. Se usaban cajones de madera, el chocolate-ro, el tomatero...se usaban mulas.

Las plagas...le enfermedad de la guayaba es desde hace 10 años. La guayaba se puso negra por dentro, por el picudo. Empezaron a sembrar la guayaba grande, la injertada, y los guayabales de potrero se fueron acabando.

La guayaba silvestre era buena, y servía para la sombra de las vacas. Tocaba tener dos trabajadores: el que chuza y el que recoge. Se sacudía el palo. Mucha gente no tumbó los palos enfermos, pero dejaron de producir guayaba; otra gente sembró lulo, café, tomate de árbol.

De tres hectáreas para arriba, la gente repartía: se sembraba yuca, ahuyama, calabaza, arracacha, maíz y se tenía un ganadito, una o dos vaquitas para la leche. El resto era para la guayaba, el platanerito y la caña. Era caña de trapiche, una caña negra, diferente a la del Valle. De esta caña se sacaba la miel. Pero en las fábricas de bocadillo se endulzaba con azúcar.

Hace 40 años o más, la gente trabajaba con verraquera, la gente tenía sus huertas, doñas huertas, con arracacha, yuca, plátano, ahuyama, maíz, tomate. Solo había que traer la sal y la carne. Hoy no es así, usted ve en Guavatá y en muchas partes del país, solo potreros con ganado. Los campesinos vienen a la plaza a comprar. Ya no estamos produciendo nada. Y no hay con quien trabajar, ya la gente llega a trabajar con un celular, esa es la herramienta hoy. Llegan a las 8:00 am y a las 3 de la tarde quiere salir. Solo quieren moto y celular.

-Nosotros teníamos tres hectáreas y media. No teníamos agua de llave ni luz. Las hijas estudiaron la primaria, con vela. Ernesto sembró lulo, tomate de árbol, mora, arveja,

lechuga...el compró cerca de los Téllez, una finquita. Ahora la yuca no es tan buena, antes tocaba arrancarla con barretón. Ya Ernesto dejó solo para ganado.



- Yo (don Darío) tengo café, guayaba, voy a tecnificar, estoy cerca de la Estancia a González. Yo le compré a la hija de Efraín Castañeda, por donde Clemente. Por donde Yesid Espitia, cerca de la carretera. Sacamos guayaba, yo me fui de joven y ahora volví de viejo. Es que ha regresado mucha gente.

- El tema es que ha cambiado todo. Costumbres, todo. Desde la siembra (antes no se sembraban los guayabos). desde la recogida (antes tocaba con caña), desde la comercialización (madrugar antes de las cuatro). A las 6 de la mañana la guayaba bajaba de precio. Un señor de Vélez o de otra parte, venía a recoger la guayaba que la vendían a unos camiones. Eran intermediarios. La llevaban para Vélez, Barbosa y Monquirá. Yo recuerdo a un señor Anselmo Mateus que tenía un camión 600 de carrocería amarilla. A esta plaza llegaban más de

15 camiones. Abel Ardila y Abel González, eran comerciantes de guayaba.

- Nosotros no teníamos carro propio.

- Como el cultivo era artesanal, dependía de cuánto cultivo tenía uno. En mi casa salían dos, tres cargas los martes. Alcanzaba para la sal. Había más muchachos entregados. La guadaña no existía. Todo era a puro azadón. Fue la formación de una generación muy específica, con todos los parámetros. Hoy es diferente, no hay con quien trabajar. Antes había un “atizador”, era el que ganaba un poquito más, era el más berraco. Ya todos querían trabajar como él.

¿Su merced nunca bajó guayaba?

No. Yo recogía. Uno sacudía los árboles y la guayaba era para los cerdos y las vacas. Se la comían los animales.

- El que llegaba tarde a la plaza, se quedaba con la guayabita. Nosotros con Segundo éramos generosos. Un día le compramos una guayaba, la pusimos en unos cajones y llegó doña Carmen a pedir prestados los cajones. Le dije que sí, pero que me comprara la guayaba de los cajones. Y yo le pude pagar la guayaba a la señora. Hay gente que hace dos horas de camino para llegar. Había personas que recogían la guayaba que no se vendía. Y la procesaban, la aprovechaban.

Helena Flórez una vez no les compró una guayaba a unos chinos, les regateaba. Los chinos entonces le vendieron a Segundo la guayaba, porque nadie les quería comprar. Se las compramos y luego la vendimos poco a poco.

- Se hacían unos canastos grandes que se ponían en la cabeza, ahí se recogía la guayaba.

¿Quiénes fueron los primeros industriales de la guayaba?

-Los de Moniquirá. Y luego los de Vélez. Los veleños le ganaron el nombre al bocadillo. Estaba la fábrica de los Chavarro, Marcos y Segundo Chavarro. Celia Roa hacía el mejor bocadillo. Ella hacía el extrafino. Luego, los Granda, don Carlos Granda, después llegaron los Granda. Las señoritas Alzugarate...la hermana y el esposo era dentista. Era el mejor bocadillo. ¿Era Azcárate? ¿O Zárate? Eran Alzugarate. Vivían detrás de la iglesia.

- ¿Y por qué nos ganó Moniquirá? Pasando allí el río, y se volvieron poderosos.

-Yo creo que el proceso nació allá. Pero el bocadillo de Vélez es el mejor. El de doña Celia de Roa, en Vélez, era una belleza. Te-

nía mucho pedido. Ella era de Vélez.

-Ahora están haciendo bocadillo en Medellín. Y se subió la hoja de bijao. Aquí toda la gente se dedicó a vender la hoja, a cultivar la hoja de bijao.

- Parece que van a hacer bolsas con hojas de bijao...y papel regalo también.

- Yo lo que veo...

¿Quieren tinto o limonada?

El tema es a futuro. Tiene muchas aristas y hay que analizar muchas situaciones. Primero, la deficiencia gubernamental para apoyar al campesino. ¿Qué saca un joven quedándose en Guavatá? No hay incentivos. Todos queremos arrancar para la capital a buscar un mejor futuro. Algunos lo encuentran y otros no. Eso hace que los campos estén quedando solos. Aquí usted encuentra 500 fincas, la mayoría de los ranchos cayéndose, y no hay quien compre, no hay mano de obra. A veces le dan unos incentivos a la gente para irse a la capital, pero no le alcanza lo que gana en la capital para vivir. Y aquí no hay incentivos, nadie gana lo suficiente para dar le estudio a los hijos. Los señores que han gobernado a este país, solo gobiernan para su beneficio y para su ego. Sus famosos líderes de los partidos liberal y conservador, yo no creo en ellos. Por eso hoy tenemos a Petro subido. Cómo es posible que los ricos puedan estudiar con el ICETEX, que son los que pueden pagar intereses. Ellos pueden ir a Harvard, y nosotros, a la escuela de San Rafael. Mientras tanto, crece el cinturón de miseria.

Uno saca una carga de guayaba y vale 30 mil pesos. El bulto de abono vale 250 mil pesos. Y mire: los “señores mandamases” de este país... -yo no soy petrista no de vainas-, dice Petro: “queremos comprar

Monómeros de Colombia para producir abono económico”. Y protestan los Vargas Lleras, los de Antioquia, los que importan toda esa joda. Pero sí don Uribe, les vendió Monómeros a los venezolanos. ¿Cómo verriundos podemos progresar? Los grandes economistas de este país, copian el cuento de otra parte. Y aquí no se puede aplicar eso porque aquí hay otra idiosincrasia, otra economía. Aquí es irónico pensar que para sembrar maíz hay que echar abono. Es irónico que en este momento valga más el amero que el maíz. El amero es para artesanía. Porque el maíz lo importan de Canadá y Estados Unidos...y es transgénico. Perjudicial hasta la abuela... Los señores dueños de este país importan todo, a precios más económicos que el maíz de acá.

Ve uno a la gente que la metió todo con la guayaba. Y llegan estos industriales y es increíble...la pagan a cinco mil. La idea es que ojalá desde la Universidad podamos evitar esa cosa. Para que los mismos gobiernos nos regalen la posibilidad de comprar más bocadillo. Cuando le llevan el bocadillo los niños, ya tiene tres meses, ya está duro. Yo propongo vender un cojín de jalea, que se lo puede comer completo. Si pudiéramos llegar al Ministerio de Educación, de Cultura, de Agricultura, para proponer un cojín de bocadillo. Es que eso de los emprendimientos podemos hacerlo aquí en Guavatá. Un emprendimiento de cojines. Y podríamos hasta exportar.

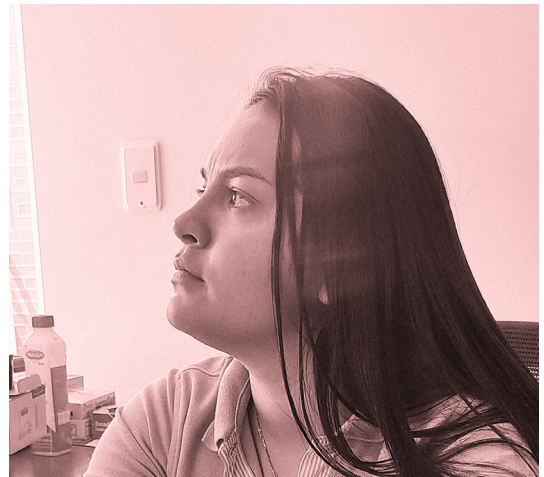
- La de aquí es la mejor guayaba. Lástima que se acabara la guayaba común. Me acuerdo cuando se perdía la guayaba. Se comía la guayaba con panela. Era la guayaba colorada; la guayaba blanca es como un catalizador, es más suave. De Guavatá salía mucha gente berraca para guayabear...eran

varios. Abel, Carlos Mateus, Jorge Angulo, Chavita.

-Nosotros fuimos todos los hermanos los que trabajamos: los Ávila hermanos.



Me llamo **Angie Ávila**. Ahora van a ver un proceso de cómo se realiza el bocadillo en la fábrica a partir de la guayaba, materia prima principal mezclada con azúcar. La fábrica se llamaba hermanos Ávila, nació en 1965. Luego, se dividió en dos, que son La Estrella y Productos Guavatá, que esta fábrica.



Así es el proceso: llegan más de 300 canastas de guayaba diariamente y se procesan al mismo día. Las traen en camiones y a veces, los mismos campesinos las traen en caballo. Se separan las guayabas verdes y las que no sirven porque están muy maduras. Las que sirven se llevan a la despulpadora. Cuando la cosecha está baja, tenemos que traer guayabas de Cundinamarca y también de Tuluá, en el Valle.

Aunque la mejor guayaba sigue siendo la de



Guavatá, por su textura, su color y sabor. El clima y la tierra son factores que ayudan para que se de esta guayaba de excelente calidad; la guayaba silvestre es la mejor para obtener la textura y el rendimiento. Acá tuvimos el problema de una mosquita que originó un gusano, el picudo. Uno abría la guayaba y estaba vacía, el gusano se la había comido. No se podía procesar. Se ha podido controlar en gran medida, pero dañó muchos cultivos.

Aquí en la planta trabajan veinte personas. Este es el proceso de la cernidora; la guayaba se despulpa después de clasificada y

lavada. Se echa a la despulpadora para separar la carne de las pepas. La norma establece que uno le puede agregar un poquito de colorante, el 1% de colorante (por Invima) el azúcar también le da color. Para productos Guavatá el tema es que bocadillo sea natural y solo se ponga el azúcar.

Después de despulpar, se reserva la pepa para consumo animal, se hace comida para cerdos. Otro proveedor nos compra la pepa para consumo animal. Luego, la pulpa pasa a las marmitas, a unos 80, 85 grados en un promedio de 25 a 30 minutos. Cuando pasa este tiempo, se coge la jalea y se pone entre los dos dedos para masajear un



poco y saber la textura indicada para pasar a los moldes.

Mi papá es un duro para el punto, la textura le queda muy bien. La temperatura está entre 140, 120...hay que estar pendiente de esto; evitar una temperatura muy alta. Acá se usa leña y carbón en la cocción.

Cuando ya se tiene la jalea, se esterilizan los envases y se empaca de una vez para que no haya tanta manipulación. La jalea tiene un punto distinto al del bocadillo; se necesita menos tiempo para que esté lista. El bocadillo sale más lento en la cocción, más

Pero si se almacena más, el bocadillo se endurece. Nosotros estamos mirando hacer productos nuevos, un bocadillo con Stevia y bajo en calorías. Pero antes hay que hacer estudios de mercado, qué tal no se venda. Mi papá me dice que yo debo mirar para seguir con este legado, que mi labor es esa. Quiero sacar un producto que no contenga azúcar, que lo pueda consumir la persona que no pueda o no quiera consumir azúcar.

Allá se realiza el embalaje, con el papel (antes era con bijao y cajón): se coge la tabla, se saca el bocadillo ya frío, se coloca en esas



costos en agua y en cocción.

Mi papá manda bocadillo para Bucaramanga; ahora queremos mandar a Medellín, tener un punto allá. Vendemos en Bogotá y en Bucaramanga. Acá es el área de enfriamiento; cuando la jalea se pasa a los moldes, se trae a este cuarto para que llegue al punto exacto con la textura que se conoce, estable. Que ya no se mueva.

El bocadillo dura unos seis meses; si se almacena mal, los microorganismos pueden llegar, aunque tanta azúcar no les gusta.

cortadoras, se le pone más azúcar por encima y se corta de acuerdo a lo que se vaya a empacar. Hoy se empaca con polipropileno. Los bocadillos azucarados salieron del mercado porque la gente no los volvió a consumir. Sin embargo, últimamente nos los piden.

Lo de las cajas de madera ahora es un problema; quieren erradicar el bijao y los cajones por el tema ambiental; en el caso del bijao, porque no se hacen buenas prácticas de manufactura. No dejan secar el bijao donde lo almacenan o donde lo cortan, esto pasa cuando no se tienen buenas prácticas de

manufactura. La consecuencia es que el bijao se llena de hongos que pueden pasarse al bocadillo. Eso es como una naranja dañada, que daña a las otras. Así mismo, el bijao le puede pasar los hongos al bocadillo. Los proveedores del bijao deben solucionar este problema porque el INVIMA hace su control.

Pero no hay nada más rico que comerse un bocadillo con hoja de bijao. Y con el queso de hoja, estaba pasando los mismo. También el plástico para la jalea, tiene un riesgo: que migre un microorganismo al material. Para empacar, las personas cumplen una tarea, si no, no se les paga. Al día son dos tareas.

Cuando se empezó lo artesanal, yo estaba muy pequeña. Ya estaba la marmita. La primera fábrica era de mi abuelo y mi tío en una casa; luego, la fábrica se pasó a la casa de mis abuelos, en el primer piso. Nosotros vivamos en el segundo. Desde 2016 nos pasamos para esta fábrica. También han cambiado los empaques. Y los fondos que antes eran en bronce. No puedo defraudar a mi papá porque él ha logrado grandes cosas. Yo estudio Ingeniería de Alimentos. Acá ningún trabajador de la nómina está estudiando. Hay varios adventistas que el sábado no trabajan; reponen el día los domingos.

Al bocadillo veleño, se lo pasa por este túnel donde se sella con papel para que ningún bocadillo se salga ni se contamine. Después se empaqueta en las cajas, en esta bodega principal, para que el camión venga y cargue. Hay una bodega auxiliar para cuando hay demasiado bocadillo. Tengo dos historias con el bocadillo, una de chiquita y otra de grande. Después de

que mi papá tomó las riendas de la fábrica, yo lo acompañaba en el carro a recoger la guayaba, y como la gente lo apreciaba mucho, se nos hizo tarde por los saludos. El carro iba muy pesado, cargado con guayaba, y casi nos volcamos. Y ahora en la universidad me pasa que cuando alguien ve un bocadillo de guayaba, le toma la foto y me la manda. Y me dicen, mira Angie, me acordé de ti.

Desde que nació, la empresa ha sido familiar. Primero, era de mi abuelo con su hermano, después se dividieron las fábricas. Luego, mi abuelo falleció y mi papá tomó el mando ayudándole a mi abuela. Hace un año mi abuela falleció. Ahora mi hermano y yo ayudamos a mi papá y estamos impulsando más la fábrica.

Toda la gente que trabaja en esta fábrica, lleva más de 20 años aquí, es como una familia para nosotros. Mi proyección es ayudar a mi papá. Ahora tenemos un nuevo punto de venta, hacemos que la gente que va, tenga una experiencia única. El bocadillo de Productos Guavatá es de gusto para la gente. Mi meta es llegar a muchos lugares. Nosotros ya estamos exportando bocadillos a Miami. Pero nos falta exportar mucho más.



EMELINA OLARTE DE FRANCO Y FLOR FRANCO OLARTE

-Papá, mamá, vienen a hacerles una entrevista sobre la guayaba...

-Bueno, por supuesto. Puede ser que podamos contestar... responde don Ezequiel Franco.

¿Cuál es su nombre? Yo soy la hija mayor, mi nombre es Flor Franco Olarte, nací el 26 de mayo de 1959, como Diomedes Díaz. Un día se le olvido a mi hija, que yo cumplía años. Y escucharon en la televisión que cumplía Diomedes...y corra a comprar una torta.

-Señora Emelina, buenos días. Buenos días don Ezequiel.

- ¿Cómo están? ¿Cómo recuerdan ustedes lo de la guayaba?

Me llamo **Emelina Olarte de Franco**. Tengo 87 años. Bueno, yo recibía la guayaba de aquí abajo de donde los López, en compañía, también, la de don Francisco Sánchez. Había veces que me tocaba echar obreros pa que me ayudaran porque yo no alcanzaba a recoger. Recogíamos la guayaba, tenía mis contratas. Cuando empezó la guayaba, la recibía en compañía, no la compraba.

- Y usted, señora Emelina ¿cuándo se casó?

- Yo me vine de San Rafael. La casa de mi papá era en San Rafael. Mi esposo vivía en Guavatá, aunque también era de San Rafel.

-Es que una tía de mi papá no tuvo hijos y se lo mandaron...para que la acompañara, él era el menor. Y para asegurarlo, dice doña Flor.

-Yo recuerdo que los guayabos nacían silvestres. Nosotros nos fuimos a casar a Chiquinquirá, no con gusto de mi papá. Y ya llegamos aquí, y misia Sacramento le había asegurado a Exequiel. Él vivía en un ranchito. El matrimonio fue en el año 58. Comenzamos a vivir de la guayaba y el café. La tía Sacramento había sembrado el café y tenía la guayabita.

- Mi papá salía a trabajar a las plazas. Com-



praba granadilla, y la llevaba a Puente Nacional. Se compraba cinco o seis cajonados de granadilla. Se le ganaba algoito.

-Yo me iba y llegaba aquí, con queso, pescado, almojábanas, dulces, colombinas de bomba para los hijos. Vendía todo en Puente Nacional y me venía cargada. Vendía bijao y naranjas. Uno iba a la mata de bijao, lo cortaba, le quitaba la venita, lo amarraba de a veinte hojitas y lo amarraba con el papelón del plátano. Y allá en Puente, lo procesaban, lo sancochaban. Llevábamos el bijao en una camionetica, a la madrugada. Me levantaba temprano para dejar ordeñado y salirle al carro a las cuatro de la mañana. A veces me tocaba llevarme a las niñas, para estar con mis chinitas en el cobertor porque no les di tetero. A veces me tocaba irme a pie con ellas. Iba y hacía la guayaba pa mandar pa Vélez y me compraba dos cargas de papa para vender. Las acostaba a mi lado, me iba con la guayaba pa Vélez.

La guayaba era más en diciembre. Yo tenía contratas con los Granda, con la señorita Esperanza. Los meses más duros eran abril y mayo. Entonces, me rebuscaba con el bi-

jao, con la naranja y la granadilla. Comprábamos las granadillas fiadas, tres o cuatro cajonados, la llevábamos a Vélez y le ganaba platica. También vendía flores de mayo y orquídeas. Pude levantar siete hijos, dos mujeres y cinco hombres. Me tocaba llevarmelos, yo los crie con mero pecho.



Arriba: Ferney Franco Olarte

Abajo: Ezequiel Franco

- Cuando crecimos, le ayudaba a mi mamá, con la cocina y con la lavada. No había el acueducto sino un pocito. Cargábamos el agua en ollas, en una botija. Llegábamos de la escuela a ayudar en los oficios de aquí de la casa. Los hombres tuvieron colegio y las

mujeres hasta cuarto de bachillerato. Hubo uno que no pasaba de tercero, Ferney, porque le tocó con una misma profesora brava, como tres años seguidos. Y él buscaba cualquier excusa para no ir a estudiar. Era la profesora Beatriz Díaz. Ella lo regañaba, y por eso buscaba el pretexto para no ir: escondía las cotizas. Es que le cogió miedo a la profesora.

Todos los demás estudiamos hasta bachillerato. A la universidad, fueron los nietos. Alexander y Yurani, son los nietos de la otra hija, ellos estudiaron en el SENA. Ellos estudiaron y trabajaron. Hay una nieta que está en Portugal, la menor de mi hermana, agrega la señora Flor.

- En las fábricas de bocadillo era todo a mano. Se cernía la guayaba y se batía a mano, no era con motor. Se cocinaba en unos fondos de cobre y había una maquinita para meter la guayaba y darle vuelta. Luego se colaba en una telita. Un día se dañó la máquina y tocó espichar la guayaba con un mazo. Se cocinaba con leña. Mi padrino venía a hacer el bocadillo.

Todavía caliente, lo echábamos en cajoncitos de tabla. Y luego, con una macheta bien afilada, después de varios días, cortábamos el bocadillo fuera lonja o fuera bocadillo. Al bocadillo lo envolvíamos en bijao, y la lonja en papel transparente. Mi esposo llevaba el bocadillo a lomo de mula, hasta Vélez. Teníamos animales de carga.

- Mi papá se iba de la finca hasta Vélez, con las cargas de guayaba para llevarlas a las fábricas a lomo de mula. Cuando eso, la guayaba no tenía plagas, tan solo un gusanito pequeñito que era lo único que tenía la guayaba. La guayaba era toda bonita. Nosotros

todavía cogemos la guayaba, Heliberto tiene sus cultivos, Ferney también. Pero ya no tanto porque aquí los palos se acabaron. Yo vengo a ayudarles, dice doña Flor. Ahora tengo café y si no lo cogemos, se cae.

- Don Luis Galeano, la señora Sacramento, don Jose López, traían camiones con cajas, dejaban unas sesenta cajas para llenarlas. Donde Carlos Granda era mi llevadero de guayaba. El traía las cajas y nosotros las llenábamos. Nosotros comparábamos más y más guayaba, llenábamos las cajas que traían los camiones. Nos tocaba madrugar a las tres de la mañana para sacarla al hombro, a orillas de la carretera, agrega doña Emelina.

- La guayaba, con eso fue que nos criaron. Y también con el café, pero todo lo más, la guayaba. Mis papás tenían guayaba en San Rafael. Mi papá era maestro constructor, sabía de peluquería a mano, peluqueaba con tijeras. No lo dejaban ni desayunar los domingos porque se venía todo el pueblo. Pero él no nos puso estudio, en esa época no se usaba. Mi mamá para hacer una cuenta...ella nos ganaba a nosotros, sin menester de lápiz ni nada.

- Mi papá era de la familia de don Antonio Nieto, el esposo de doña Carmencita. Mi padrino era Espíritu Nieto, el papá de don Antonio. Mi madrina se llamaba Angelina; ellos tenían una hija que se llamaba Inés Nieto (ella se perdió, no se supo qué se hizo) y había otra que se llamaba Susana.

Además de la guayaba, se vendían “las pegas”, eran ricas, deliciosas. Las pegas eran lo último que quedaba en el fondo mientras se apagaba la candela, las vendían. Y le echaban arequipe, como la veleñita. Que

sacaban pega del bocadillo y pega del arequipe. Pero ya no sale la pega. Era que cocinaban con las leñas y la pega se iba formando mientras se apagaba el fogón. Ahora como es con gas, ya no se hace pega.

Se hacen espejuelos, conservas... ‘pero aquí no hacemos. El producto de las cajas tomateras se llevaba a Vélez, pero había camiones que venían para llevar guayaba a Bogotá. Como 100 cajas...don Luis Galeano don José López. Los guayabos eran verdes, pero ahora los guayabos se acabaron. Ese picudo la vuelve negra por dentro, y tiesa. Don Isaías Cerreño el de Barbosa, venía. De Monquirá, venía Luis Galeano. Todavía como que tiene la fábrica. Y don Roque... También venían los Ávila, don Gilberto.

Las hermanas de Vélez tenían una fábrica, de apellido Alzugarate, la señorita Empera, don Jerónimo, los Becerra. Don Jerónimo iba a Puente y le vendíamos guayaba. “A Emelina y a Trina toca llevarles una gaseosita porque a ellas no les gusta tomar cerveza”. Trina era la hermana mía, ya murió. Joaquín y Jorge Rodríguez son sobrinos, ellos si siguieron con la guayaba.

A Jorge Angulo también lo conozco; tiene un hijo que se llama Walter. ¿Van a ir a donde Ferney? Les está haciendo sancocho.

¿Tienen fotografías antiguas? No...yo no sé el álbum dónde estará...



Buenas noches, mi nombre es **Jesús Antonio Mateus**, nacido en este querido pueblo guavateño. Ya llegué al sexto piso. Esta experiencia que me da el pueblo de Guavatá y la provincia de Vélez, es muy valiosa, desde los inicios de la guayaba hasta hoy, porque se puede contextualizar cuál ha sido la problemática de las provincias en el tema de la guayaba.

Los guayabos empezaron como una producción artesanal, no tenían proceso de cultivo, la guayaba era nativa. A tal punto que, todos los guayabitos crecían a su antojo. Se cosechaba con una caña larga: uno cogía la guayaba, y otro la recogía. No teníamos que echar abonos. Era una guayaba maravillosa.

De mi infancia y la infancia de muchos antepasados ¿qué podemos contar? Teníamos que coger la guayaba, la traíamos a esta plaza a lomo de mula, los martes a las cuatro de la mañana, o a lomo humano o a cabeza



tendida, las señoras que tenían sus canastadas de guayaba. Si se llegaba después de las cuatro, se corría el riesgo de que se la pagaran más barata o tuviera que quedarse uno con la guayaba.

Muchos mayores que yo, se gastaban cinco horas a pie hasta Moniquirá, o en caballo (al pie del caballo, ayudándole al caballo con la carga); de regreso, se venían de largo, rápido. Yo también he trabajado en la huerta, en cultivos de pan coger, para tener la comida. Cuando salí de quinto de primaria, en el año 72, preciso fundaron el Colegio Agropecuario de Guavatá, que tuvo varias sedes, funcionaba en salones diferentes que estaban ubicados en varias casas. Se hacía hasta cuarto de bachillerato.

Para terminar el ciclo de bachiller agrícola, había que ir a un Instituto Técnico Agrícola: había uno en Mogotes, otro en Paipa, otro en Buga...muy complicado para mi hacer quinto y sexto. Uno con ganas de estudiar y la mamá con las ganas de empujar. Entonces, el padre que había acá me recomendó y me llevó interno a Paipa a un colegio técnico; para poder ir, tenía que hacerlo con tres animales con tres cajones chocolateros (tomatero, lonjero y chocolatero) corriendo el riesgo de que los animales se enterrarán en el camino real. Tocaba buscar ayuda de los vecinos. Con esa platica que ganaba, pude pagar el internado. Nos tocó vender la máquina de coser de mi madre; ella era la mejor modista de Guavatá. Mijo, toca que se vaya, me dijo.

Después de ser profesional, hoy me devuelvo de Bogotá, y encuentro que la guayaba está cogiendo fuerza, pero muy insípida. Aquí viene a ayudarnos el SENA y otra entidad privada que se llama ASOFRUCOL,

pagada por el Estado de manera indirecta. A los vendedores de guayaba nos hacen unos descuentos, y como contraprestación, nos dan unos ingenieros que nos capacitan. El ICA también nos capacita. Y eso ha servido mucho.

Yo me convencí que Bogotá no es el sitio para vivir los mejores años de la vida; uno trata de volver -como la tortuga- al sitio donde nació, y aquí es meritorio venirse uno. Solo que hay unos problemas complicados, desde la misma provincia y desde los mismos fabricantes de bocadillo: no son leales con el mismo agricultor. Yo tengo cinco mil palos de guayaba en 12 hectáreas; si uno produce bastante, se abarata la guayaba. Los señores bocadilleros no son leales con el mismo agricultor. Lo único que hacen es maltratar “al cien” al pobre campesino. Si estaba a 30 por que la bajan a 20...pero sacan la excusa precisa para llenar los bolsillos ellos, aprovechándose de la necesidad del campesino.

Grandes empresarios que arrancaron con un fondo manual y ahora son grandes empresarios, aprovechándose de los campesinos. No hay guayaba, pero dicen que la guayaba de Carupa y de Albania, la están mandando para acá y es más barata. La excusa para cada ocasión.

Con ASOFRUCOL hemos hecho contactos con Postobón y llegamos a un acuerdo que nos pagaban la guayaba a ese precio. Pero, los avivatos fabricantes que se asociaron con los de Vélez conformaron un grupo de WhatsApp y dijeron “hoy vamos a pagar la guayaba a tanto”. Cuando empezamos a hacer la negociación, debió haber un calanchín, que cuenta lo que estamos haciendo.

Se nos dañó la negociación con Postobón, entonces, subieron la guayaba hasta 40 mil. La gente se desmotivó de venderla a 30. Y eso era una trampa. Eso se llama deslealtad, competencia desleal. Nos dañaron la negociación con Postobón. Luego, empezaron a bajarla hasta 10. Y decían, “déjala ahí, si quiere llévesela”. Si no le sirve a 10... llévesela.

Por eso queremos inventarnos otro producto a partir de la guayaba, los cojines. Para que los niños de las escuelas se chupen un cojincito de esos, como una leche condensada. Sería nutritivo. Estamos abandonados del Estado; uno no puede creer que una canastilla de guayaba la paguen en 10 mil, y que el abono valga 250 mil, más el insecticida orgánico o químico, un litro es costoso. Así no hay cómo. El Estado debe meter la mano para asegurarle al campesino la cosecha.

Nos han enseñado a podar para que la guayaba produzca en su ciclo biológico. Pero, aun así, no ha sido posible que la guayaba entre a un estado que sea rentable. Aguantamos y seguimos aguantando.

Nos dimos a la tarea de sembrar cinco mil árboles, tecnificados desde la siembra, desde la forma de limpiar, podar, abonar... Pero estos dos años anteriores nos dio duro por el fenómeno de la niña; porque el guayabo no soporta el encharcamiento. Se dañaron muchos guayabos. Si el Estado no suministra el control de los abonos y la comercialización, es difícil. Lo bueno de la guayaba es que no requiere tanta mano de obra. Después de la producción, uno la vende al fabricante. Pero hay que sacar una guayaba con calidad.

He estado pensando matemáticamente, que lo normal es que uno le ponga mínimo 500 gramos a un palo de guayabo. Un bulto alcanza para 100 guayabos para que produzca al 100. Mil canastillas por hectárea; siquiera que la pudiéramos vender a 20 mil. Cuando yo le echo mucho abono al guayabo, hay sobreproducción. Pero el Estado no patrocina la ayuda en cosechas o la ampliación del mercadeo, entonces, la guayaba baja a 10 mil y así no se puede pagar empleados.

Me puse contento cuando el señor Petro dijo que Monómeros debería ser nacionalizado, que comprara la fábrica de abonos que en este momento es de Venezuela. Debo recordar que esta fábrica era nuestra, la mayor parte. Pero se la vendieron a Venezuela, el expresidente Uribe se la vendió a Venezuela. Hoy Petro está intentando recobrar eso. Eso sería una buena solución para que los abonos bajen de precio.

Mientras tanto tenemos que traer los abonos desde Rusia y Ucrania. Y hoy no hay cómo el pobre campesino cultivador de guayaba, tenga una rentabilidad que le permita sostener a sus hijos. No hay una verdadera política. Llega uno con la guayaba a Abastos, llega con la mazorca, y el zar de la mazorca es el que le pone el precio, la rebaja si quiere. Le dice al campesino: “el precio se bajó”. Ese cuento es muy complicado. Lo mismo pasa en todos los productos. El Estado debería tener un Ministerio que defiende a los productores de la comida, a los campesinos. Cuando hay cosecha, el producto baja, y el abono subiendo. Así no hay cómo.

Aquí los campesinos guavateños llevamos sufriendo cien años con esto de la guaya-

ba. Todo el capital de los intermediarios, es fácil de hacer. Tienen licencia para estafar. Los señores productores de bocadillo tienen licencia para estafar; si la guayaba está a 30, tienen el descaro de pagarla a 10. Los grandes se comen a los pequeños; al pobre nunca le toca. Así está en todo el campo agrícola.

A mí me emociona el tema de que ustedes estén descubriendo nuestras afugias, nuestros problemas, nuestros sentimientos, nuestras tristezas, eso es un paso grande porque estamos dando un campanazo a nivel local, regional y nacional; porque si nos pueden ayudar para que podamos hablar con los Ministerios de Educación, de Cultura, de Agricultura; un ejemplo simple, si les pudiéramos vender un cojincito de jalea de guayaba a los niños - una jalea nutritiva-, eso sería mucha ayuda.

Darle una mano a los bocadilleros, a los fabricantes, con los colegios, tendría que subir el precio de la guayaba. Y así pondríamos un granito de arena por mis campesinos de Guavatá.



En recorrido por su finca, el señor **Ferney Franco**, refiere que lo que faltan son manos para trabajar porque todo el mundo quiere irse para la capital. Mire la fortaleza de las ramas, del tronco, dice. Esta casita es donde se vivía inicialmente y donde hubo la fábrica de bocadillo. Estos son los muros donde se fijaban los motores de procesamiento de la guayaba. Esta fue una de las primeras fábricas de la región. Aquí era la habitación, aquí nacieron siete muchachos. Pero por falta de recursos, nos desplaza-

mos hacia la ciudad. Actualmente hay uno en Bucaramanga, otros en Bogotá.

Estamos tratando de retomar el campo, pero es difícil. Los gobiernos siempre dicen el campo, el campo, pero se acuerdan es en época de elecciones. El estudio no es fácil acá, le da uno sentimiento porque ellos, mis padres, con gran esfuerzo hicieron lo que pudieron. Si los gobiernos no apoyan, entonces, no se puede. Tengo crédito con el Banco Agrario y debo los intereses, como dos millones. Y me cobran estos intereses que suben cada día. No sé qué iremos a hacer en el campo. De los antiguos, está mi papá que tiene 94 años. Si esto continúa, nos vamos nosotros, a ingresar a los cinturones de miseria de la ciudad.

Usted saca un racimo del campo, y todo el mundo se la mira con la pata y le dice, eso vale tanto. Lo que baja es el producto del campesino. Si no hay una voz que mire al campo como es para hacerlo una potencia...por qué el gobierno no le da incentivos al campesino. Afortunadamente aquí la situación de orden público es buena. Eso lo motiva a uno.

Pienso, por lo mis abejas, consciente del año que nos hacen las multinacionales con los abonos químicos, que vamos a hacer, a volver a hacer los abonos orgánicos. El proceso se llama biopreparados que se hacen con el estiércol de los animales. Necesito un techo, unas vasijas (desinfecto las de los químicos, la melaza, la ceniza (son los minerales) y los microorganismos. Esto se produce para el control de plagas. Se le puede agregar cola de caballo, ají, ajo, cebolla, infinidad de plantas que no cuestan mucho. La idea es que el gobierno mire estas ideas y apoye, no con dinero, sino con una

asesoría para este proyecto que tenemos.

El agradecimiento para ustedes, en sus raíces campesinas, por estar aquí, por estar haciendo este proceso. Hoy día, hay muchas personas que están cansadas de la ciudad; allá no hay con quien compartir lo que aquí compartíamos, las matracas, el trompo, boliches, todas esas tradiciones se acaban en la ciudad. Tenemos que motivar que la gente vuelva al campo. Hace unos cuarenta años, de este municipio salían 100 camiones con guayaba hacia CORABASTOS. Hoy en día, nos invadieron las plagas, el guayabal nativo se está muriendo, y si no se siembra un cultivo tecnificado, no se produce. Acá se han hecho todos los procesos; mis padres fueron iniciadores del bocadillo, comercializaron a Moniquirá, Vélez, Guavatá, Barbosa; nosotros ya tenemos los cultivos tecnificados, y un hermano tiene un vivero tecnificado para producir las plántulas de la guayaba.

Mi papá hacía estas enramadas, él le picaba pasto al ganado, con salecita y su agua en una vasija. Recogía el estiércol del ganado, en este hueco. Consiguió una cartilla donde aprendió a preparar los abonos orgánicos: una capa de estiércol, una de ceniza, una de ramas...todo natural. Es que el mismo árbol produce su propio alimento. Pero hoy en día con los fungicidas matan la microbiología, que es así como surgió la naturaleza. El mezclaba eso y así salía una tierra abonada.





LA CIGARRERÍA GONZÁLEZ: EL BOCADILLO Y SU TRADICIÓN EN BOGOTÁ.

Abel González Cruz, nacido en Guavatá (S) **Capital Mundial de la guayaba** en febrero de 1920, partió de su terruño en el año de 1938 hacia Bogotá, la capital. En su trajinar por hacerse a una estabilidad económica tuvo que desempeñar los más variados oficios, muchacho de los mandados, bañar y sacar a pasear perros, ayudante de carpintería entre otros oficios y aventuras, como, por ejemplo, por un tiempo le tocó dormir debajo de la cama de una de sus hermanas que se había establecido en la capital antes que él, para que la casera no se diera cuenta y les cobrara su estadía.

Cuando logró ubicarse en un trabajo permanente como el muchacho de los domicilios en una cigarrería, tenía que tomar el tranvía que costaba el pasaje 5 centavos, frente al establecimiento donde lo observaba el patrón, pero se ahorraba el costo del pasaje de regreso corriendo hasta veinte cuadras desde el sitio de entrega del domicilio; eso demuestra el deseo de progreso de Don Abel.

Por fin pudo ubicarse en un establecimiento llamado Cigarrería Tequendama como

muchacho de oficios varios y domicilios, establecimiento situado a una cuadra de la plaza de Bolívar, en la carrera 7° con calle 12. El propietario, un señor de apellido Herrera, le tomó gran aprecio y confianza; pasado un tiempo, lo dejó a cargo de la administración del negocio, que era visitado por sus paisanos, ayudando a algunos a ubicarse laboralmente, razón suficiente para que lo estimaran mucho los paisanos de su generación que llegaban a la capital en busca de oportunidades.

Con el tiempo conoció comerciantes del ramo y entre ellos al señor Ramón Mesa, con quien hizo amistad que perduró por muchos años. Don Ramón tenía una cigarrería en el Hall de entrada de un edificio ubicado en la calle 13 entre carreras 8° y 9°; además, tenía otra en sociedad con el señor Herrera, situada en La calle 17 con carrera 10°.

Por esa época, el comercio tenía mejor desarrollo en el centro de la ciudad; don Ramón, que ya había negociado su mitad al señor Herrera, le ofreció el negocio a don Abel, dándole algunas facilidades. Don Abel tomó posesión del negocio el 1° de Julio de 1951, alquilando para vivir una habitación en una casona propiedad de la familia Vargas, frente al negocio; allí nació su segundo hijo.

Por esa época, en la misma calle 17 se encontraban los estudios de la Radio Santafé, y esta maravillosa casualidad le dio la oportunidad de conocer y hacer amistad con muchos artistas y gente de radio. Por el establecimiento pasaron personajes como el propio fundador de la emisora, Hernando Bernal, como también artistas como Garzón y Collazos, Oriol Rangel, los Hermanos Martínez, el maestro Jaime Llano González, el Conjunto Granadino del Maestro Hernando Rico Velandia, Humberto Salcedo Martínez, además de locutores y creadores de programas como Efrén Yepes Lalinde de “Hacia una vida Mejor”, Tulio Salazar Osorio, de “Las canciones que le gustaban a mis abuelitos”, Oriol Rangel y los hermanos Martínez, de “Nocturnal Colombiano”, Jorge Reyes Corzo con su famoso programa “La Hora de los novios” y Rafael Acevedo y su orquesta con Meridiano en la Costa, entre otros.

Por esta circunstancia, en la década de los años 50, Radio Santafé que operaba en AM, onda corta, tenía cobertura en la región de Santander, y cuando Don Abelito -como lo llamaban afectuosamente-, iba de visita a su querida Guavatá, los locutores de turno le hacían la “cuñita” recordándole a través de la radio que no olvidara los bocadillos prometidos.

Don Abel llegó ahí después de haber vivido en el barrio San Bernardo y las Cruces, donde nació su primer hijo de la unión con la señora Blanca Uribe. Por el año 1953 tomó una casa en la carrera 3° entre calles 15 y 16, y ahí nació su tercer hijo. En esta vivienda arrendaba habitaciones permanentes para ayudarse con su esposa la señora Blanca. Pasado un tiempo hasta el año 1957 y con ayuda de algún crédito,

compraron una casa en el Barrio Samper Mendoza en donde vivió en compañía de su familia cercana hasta el año 1962. Con el producto de la venta de la casa del Samper Mendoza y algunos ahorros adquirió la casa en donde se encontraba la cigarrería a un señor de apellido Merizalde, casa verdaderamente grande que tuvo un costo de \$ 260.000 pesos.

En su establecimiento, Don Abel y La Sra. Blanca, popularizaron bocadillo veleño, vendido al detal, acompañado del quesito de hoja, manjar delicioso que probaron y pregonaron muchos clientes en muchos sectores de Bogotá.

Por eso se considera sin lugar a dudas que Don Abel González fue uno de los pioneros en dar a conocer el bocadillo derivado de la guayaba; años después, un grupo de raizales entendieron el potencial económico que tenía el bocadillo y empezaron a comercializarlo en los diferentes municipios de la provincia como también en diferentes departamentos del país. Dentro de ese grupo vale la pena mencionar a Jorge Vargas y sus hijos Guillermo, Jaime y Enrique; cuenta la tradición oral que la primera fábrica en elaborar bocadillo en Guavatá fue la de la familia Vargas, también se mencionan como comerciantes a Carlos Grandas, a Gil María Sánchez, a Jorge Angulo y la familia Ávila, entre otros.

A través de los años, don Abel siguió fiel a su sistema económico y siguió comerciando al detal el producto. Por diferentes motivos la cigarrería cerró sus puertas en el año 1992, y durante 41 años siempre pregonó las bondades de todo tipo, del bocadillo veleño.

Desde las provincias de Ricaurte y Vélez hasta el Valle del Cauca.



MONIQUIRÁ



Las conversaciones con los hermanos **Sáenz Leguizamón**¹⁰ se realizaron en diferentes momentos y lugares, tanto en la ciudad Moniquirá como en Cali. En este documento recogemos sus relatos alrededor de cuatro preguntas que fueron marcando el encuentro.

¿Cómo surge en la familia la idea de fabricar bocadillo? ¿Cuáles fueron los principales hitos?

Javier inicia la conversación con cierto entusiasmo con la frase soy boyacense de pura raza. Comenta que la familia Sáenz ha sido una familia dedicada al bocadillo desde 1935. Mi abuela Eloísa García tenía la fábrica de bocadillo El Diamante en Moniquirá, en una calle que se llama La Variante, colindaba con el río Moniquirá. Desde muy niño la veía trabajar con dedicación. Cuando mi mamá, María Antonia Leguizamón se casó con mi papá Javier Sáenz Hernández (1947), mi abuela los animó a montar su propia fábrica de bocadillos, que se llamó El Triunfo. Al mismo tiempo, mi

tía Emma Sáenz tenía la fábrica La Viña, la más grande la región. La hermana menor, Rebeca Sáenz, se fue a Bogotá montar su propia fábrica en el barrio Centenario.

Luis, complementa esta idea con la concepción de la fábrica de bocadillo como escuela que vinculaba a los niños en su proceso y lograba enseñar un oficio y a querer el negocio de la familia. Recuerda que en las vacaciones mis papás nos ponían a empacar marqueta (combinación bocadillo con leche). Los tres (Luis, Javier y Alfonso) teníamos que empacar cerca de 500 cajas al día, es decir 9.000 marquetas. O también debíamos entrar el carbón para la caldera. Cuando terminábamos podíamos ir a jugar. Por supuesto, que también era una forma de ahorrar jornales de empleados y tener mejores condiciones para sacar el negocio adelante. Aprendimos a sacarle gusto a la industria del bocadillo y a incurrir en proyectos empresariales interesantes.

Javier continúa con su empresa produciendo y exportando bocadillo, y Alfonso está

¹⁰Sáenz Leguizamón, Javier. Entrevista realizada el 15 de agosto de 2023 en Cali.

Sáenz Leguizamón, Luis y Sáenz Leguizamón Alfonso. Conversación sostenida en Moniquirá el día 13 de octubre de 2023.

incursionando con el cultivo de guayaba.

Los hitos más significativos de la industria del bocadillo estuvieron asociados a las condiciones premodernas de Colombia de comienzos del siglo XX. Continúa Javier diciendo que antiguamente eran muy recursivos para la preparación artesanal del bocadillo: mi papá cogía un cedazo de cocina y con las manos iba separando la pulpa de la pepa. Hace 90 años el bocadillo se cocinaba en una paila de cobre, en fogón de leña, se endulzaba con pan de azúcar y se paleaba (pala de madera) durante tres y cuatro horas para que la guayaba no se pegara en el fondo de la paila, hasta llegar al punto de cocción del bocadillo. Se sacaban 50 kilos en un día.

Después, hacia 1940, se mecanizó todo con la despulpadora, el conocimiento industrial y el desarrollo de maquinaria; llegaron las primeras calderas y las marmitas, las ruedas y los piñones. Julián Sánchez fue pionero en mecanizar la industria del bocadillo. La tía Emma ya utilizaba caldera a carbón para las marmitas, en Moniquirá, comenta Javier.

Recuerdo que María Antonia (mi mamá), dice Luis, se iba a comprar guayaba a Guavatá. Salía a las dos de la mañana y regresaba con el camión repleto de guayabas, había abundancia de fruta. La principal cosecha era entre noviembre y enero, y la travesía en los meses de julio y agosto. Mi madre ocupaba todas las posiciones de la fábrica, compraba guayaba en Guavatá, organizaba a los trabajadores, coordinaba la preparación de los alimentos, pues en esa época se les daba la comida a los trabajadores, también hacía las facturas y se encargaba de las ventas; por su parte, mi padre salía

a vender a Bucaramanga o a la Costa. Luis Cortés, también fue un gran distribuidor de bocadillo y ayudaba a traer azúcar del Valle del Cauca y otros insumos para las fábricas de bocadillo.

La industrialización de alimentos estuvo acompañada de normas que garantizaran su calidad. Luis menciona cómo entre 1983-89, en Moniquirá, habían cerca de 30 fábricas de bocadillo; con la norma de saneamiento básico fue necesario independizar el área de trabajo (acceso, baños empleados, vestier, salones de trabajo, caldera, recepción de materia prima y salida de producto terminado) de lo habitacional -la residencia-. Esta situación ayudó a consolidar mejor la industria alimenticia del bocadillo y a trabajar en un esquema de inocuidad para lograr la calidad del producto. Hoy habrá más o menos 15 fábricas organizadas.

En este sentido, **Alfonso** señala que hoy las fábricas se han modernizado y tecnificado, tienen mejores condiciones de saneamiento, pasaron a tener marmitas de acero inoxidable, empleados con dotación adecuada, emparadoras automatizadas, mejoraron la producción y las formas de mercadear el producto. Hoy también se habla de tener cultivos de guayaba, de bijao y de exportar bocadillo, situación que marca altos estándares de calidad no sólo en la producción sino también en la logística y comercialización.

¿Cómo aparece el mundo internacional asociado al bocadillo?

Alfonso comenta que el mundo internacional apareció en la familia cuando el alcalde de Moniquirá por los años 70, invitó a su

papá, Javier Sáenz Hernández, a explorar en Costa Rica la posibilidad de montar una fábrica allá. Pero con la frecuencia de temblores y erupciones del volcán en ese país, agrega, mi papá no avanzó con esa idea. Luego, en 1979, cuando estaba en La Viña, junto con mi hermano Javier, exportábamos bocadillo a Venezuela. Después, tuve una empresa en USA, fabricaba y vendía bocadillo.

Javier comenta que desde su empresa Fruticol ubicada en Cali, continua con el legado de llevar el bocadillo a diferentes países, tiene presencia en USA, Canadá y Europa. También, recuerda que otra manera de hablar de internacionalización fue cuando la tía Emma por allá en los años 60 quería tecnificar la producción y convocó a unos extranjeros para que le ayudarían en este cometido.

¿Cuál es la importancia de la industria del bocadillo para la promoción de valores /cultura?

Dice Javier que en la región de Ricaurte nació esta cultura de la guayaba y el bocadillo y se extendió al Cauca, al Valle, al Huila, a Cundinamarca, a Antioquia. Siempre ha sido un negocio familiar, una empresa llena de tenacidad y pasión por sacar adelante los proyectos. Hoy es más evidente que se necesita respaldo para continuar con esta tradición y estimular la participación e interés de las nuevas generaciones. En general, se puede decir que es necesario atender las tendencias de los jóvenes que ya no quieren trabajar en el campo; entonces, si no hay guayaba, ni bijao, ni deseo de trabajar

duro, no habrá bocadillo. Las familias han sobrevivido con este negocio a pesar de la competencia tan agresiva de nuevos dulces; han realizado un trabajo impresionante para mantenerse en el mercado y abrir otros horizontes.

Por su parte, Alfonso menciona que la agroindustria del bocadillo tiene mucho valor para esta región. Agrega que es necesario promover que el dulce de guayaba es alimenticio, por su contenido vitamínico. Años atrás no se le daba estatus social al bocadillo, se creía que era un dulce “del común”, pero ahora que se reconoce que es natural y aporta vitaminas, se ha mejorado su posicionamiento. Al igual, se aprecia que el bocadillo es un producto identitario de todo el país: un colombiano sabe lo que es un bocadillo, lo añora, lo disfruta. El bocadillo debería decretarse como un postre típico del país.

Finalmente, los tres señores coinciden en señalar que el bocadillo como agroindustria está logrando un desarrollo importante con cultivos de guayaba y bijao y con la *Denominación de Origen*¹¹ al bocadillo veleño, que otorgó la Superintendencia de Industria y Comercio. Además, genera empleos directos e indirectos, que mueven un sector de la economía y el turismo de la región; y además, divisas, porque varias fábricas están incursionando en su exportación.

¿Qué personas identifican que han sido pioneras de esta industria en Moniquirá?

Se pueden reconocer como pioneros del

¹¹<https://www.sic.gov.co/sites/default/files/files/Denominacion%20de%20Origen/res-37562-bocadillo-velenio.pdf>

bocadillo en Moniquirá, a: Eloísa García (la abuela), Emma Sáenz viuda de Franco, Javier Sáenz Hernández y María Antonia Leguizamón, Roberto Bernal, Luis Pulido, Manuel Bácares, Mario Guerrero con su fábrica que se llamaba la Frutera, Ecceomo Briceño -que trabajó con la abuela Eloísa y luego le compró la fábrica-, Tito Camacho y Elvia Ferro. También jugaron un papel muy importante en la comercialización del bocadillo y algunos insumos, el señor Luis Cortes. Y como proveedor de guayaba, el señor Jorge Angulo de Guavatá, es la persona más reconocida. Hoy hay otras generaciones al frente de las fábricas de bocadillo; algunos de ellos aprendieron el oficio y arte de hacer bocadillo con la tía Emma o con nosotros en La Viña. Así continúa la tradición.

Para terminar este conversatorio con los hermanos Sáenz Leguizamón, queremos dejar algunas imágenes sobre el bocadillo, que sin duda evocan nuestras propias experiencias con este dulce.

El bocadillo es ...

- ..: Un presente que abre muchas puertas
- ..: Una tradición colombiana
- ..: Un postre de mucho alimento que se puede consumir a cualquier hora del día
- ..: El dulce que está en el 90% de las tiendas de Colombia
- ..: La combinación perfecta con queso
- ..: Un producto de añoranza para quienes no viven en el país
- ..: Una dulce fuente de riqueza para la región



CARTA DE LA SEÑORA YOLANDA LEGUIZAMÓN SUÁREZ Dulces recuerdos

Soy hija de unos pioneros del bocadillo, mi abuela paterna tenía la fábrica de bocadillos El Diamante, tenía 3 trabajadores; empacaba tumes en hoja de bijao, eran su especialidad. Mis tías Mery y María Elina ayudaban en el empaque y los vendían directamente en su casa. Años después, la abuela vendió la fábrica y se dedicó a la finca y al trapiche, con sus otros hijos.

Mis padres, Javier y María Antonia, también fabricaban bocadillo; desde muy pequeña estuve inmersa entre las guayabas, el bijao y los deliciosos aromas de la jalea y el dulce de leche, que se fabricaba para la marqueta, la especialidad de la casa.

Verlos trabajar con ese entusiasmo y dedicación era muy motivador. Recuerdo que, siendo niña, ayudaba a tapar las cajitas de la marqueta. Cuando todos llegábamos de vacaciones a la casa, porque estábamos internos o estudiando fuera, teníamos tareas de empaque en la fábrica. Después de terminar la tarea, nos daban permiso para salir a jugar o ir a la piscina. Cuando ya era un poco más grande, vendía en el local que teníamos instalado y ayudaba a hacer facturas.

Recuerdo los fondos de cobre, cómo lavaban la guayaba que llegaba por cargas a lomo de mula...luego, le quitaban ojitos y las ponían a hervir para cernir y luego hacer jalea. En la empresa trabajaban mis papás con tres empleados, que ayudaban en el proceso de fabricación del bocadillo.

Mi papá salía a vender a Bucaramanga y la Costa. Luego, los muchachos (Javier y Alfonso) cuando estaban estudiando, ayudaban con las ventas en Bogotá y traían algunos insumos como harina La Monjita y cartones. Mi mamá, María Antonia, se encargaba de la compra de guayaba en Guavatá; salía a las 2:00 am en camión propio y estaba regresando tipo 8:00 am., planificaba el trabajo en la empresa, producción y corte. Estaba pendiente de lo que más se vendía para organizar la producción.

En esa época se les daba a los trabajadores desayuno y almuerzo y si tenían que trasnochar se les daba cena y chocolate con pan y queso. Para Navidad, mi mamá compraba regalos para cada empleado y hacía un almuerzo especial. Se tenía una relación de buen trato, colaboración y cercanía; los trabajadores eran muy agradecidos con estos detalles y con la oportunidad de tener un trabajo en el pueblo.

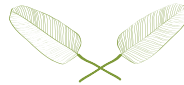
Mis papás fueron muy activos hasta el último día. Siendo muy mayor mi papá, con cerca de 90 años, cortaba el bijao, hacía bultos, y amarraba cajas. La industria del bocadillo ha originado cosas lindas, como mantener una relación cercana con el productor del campo que nos traía guayaba, leche, bijao, leña para cocinar.

Esto ha generado por años una relación de confianza y compadrazgo, de ayuda mutua, solidaridad y generosidad. Mi madre fue comadre de varias familias, cada semana disfrutábamos de cuajadas, mazorcas, huevos y llevábamos al campo bocadillo, amasijos, azúcar y otras delicias. También, ha promovido ese senti-

do de la organización, el emprendimiento, la disciplina, el respeto hacia el cliente.

La palabra tenía valor para hacer los negocios. Recuerdo que el sr. Archila llegaba todos los miércoles a comprar el bocadillo, todo su pedido estaba listo, ese era el compromiso de palabra. En algunas ocasiones lo pagaba cuando lo vendía, y en otras pagaba por adelantado. La dedicación y compromiso con sacar un producto de calidad y tener buenas relaciones con los clientes y proveedores del campo, era lo que se vivía en casa.

Me queda en el corazón ese dulce sabor de la tradición que compartimos con tantas familias de esta región. Recuerda, siempre que vas a hacer una visita lleva como presente una cajita de bocadillo y obtendrás una dulce una sonrisa.



**CARTA DE LA SEÑORA
ADRIANA RAMÍREZ FRANCO
Un dulce viaje al pasado**

Sin llegar aún a mis 10 años, ya tenía la huella del olor a guayabas, bocadillos, bijaos y en fin, unos olores típicos propios de las vacaciones donde mi abuelita Emma Sáenz en Moniquirá, Boyacá.

Ella tenía mucho trabajo y mandaba “todo el día” a los obreros, empleadas del servicio, chóferes y hacia muchos negocios...esa época sería entre los años 60-65. Ella era una líder de la región con su fábrica de bocadillos “La Viña”. Escuché siempre que era la más grande de Moniquirá y que mi abuelita era conocida por todos.

Hoy me encuentro en el año 2023 en la que era su casa, no puedo evitar este dulce recuerdo y transportarme a una de las imágenes más recurrentes, los viajes a Guavatá con un chófer en un camión, ella y yo saliendo 4:00am y llegando a la plaza de ese lugar en donde lo que se escuchaba eran muchísimas personas hablando muy duro casi gritando “guayaba cajón a cajón” en una revolución tan impresionante, que se veían los billetes de una mano a otra, como en un baile de mil personas, que sacaban de unos delantales con bolsillos enormes al frente;

luego de hacer el negocio, cargaban el camión hasta el tope, y así nos veníamos de regreso.

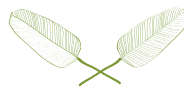
Ella no paraba ni un segundo, seguía con su trabajo hasta bien entrada la noche. No tenía hijos que la ayudaran, ella sola manejaba todo. Nunca la escuché quejarse de cansancio o de dolor alguno. Además, no se cómo sacaba tiempo para darme ponche de sábila pues desde esa época ya mis bronquios daban señal del asma que desarrollaría en mi menopausia.

Por lo tanto, ¿cómo no amar a mi abuelita?

No solo trabajaba desde la madrugada hasta la noche sino que me traía a mis vacaciones preferidas. Comer pegado de las pailas, comer leche klim agujereando los bultos (agujeros que ella siempre creyó que eran ratones) y no faltaba el bocadillo fresco con leche al final de cada comida. En el pueblo, en cada esquina, no faltaba el “señora Emmita”, con saludos afectuosos y muchos de un gran respeto. Se volvió una señora importante en la región, reconocida por aportar al desarrollo y dar empleo a muchas personas.

Puedo decir hoy en día sin temor a equivocarme que fue una mujer aguerrida, líder, independiente muy poco usual para la época. Me quedó el ejemplo de tenacidad al trabajo; que pudo más su disciplina que los pocos estudios que tuvo como base para su éxito. La escuchaba como ayudaba a la gente y sembró muchos valores en mí, además que formó a mi madre que fue otra gran líder.

Me siento muy privilegiada de esa parte de mi niñez, jugando entre pailas y tablas de bocadillos en la fábrica, de haber comido guayabas blancas, rojas, verdes y maduras. Y de soñar con volver en cada época de vacaciones a vivir esta dulce experiencia del bocadillo con mi abuelita Emma.



Conversaciones con **Paola y Mónica Pineda**, quienes son la tercera generación vinculada con la fábrica de bocadillos La Selección. El espacio de encuentro fue asincrónico.

Paola Pineda, ingeniera industrial, nieta de Rosendo Pineda y Eutinia Guerrero, hija de Diego Pineda y Emilse Suárez tuvo motivaciones personales y profesionales para continuar con la empresa familiar. Creció en medio de esta, siempre se imaginó trabajando allí. Cuando se graduó, buscó vincularse a otras empresas para aprender cosas nuevas y reales; considera que la academia es romántica porque la realidad no se alcanza a ver en el aula de clase. Su experiencia en las dos empresas de alimentos en las que trabajó, le aportaron mucho. Posteriormente, decidió su vinculación con la empresa familiar, situación que implicaba salir de Bogotá e instalarse en Moniquirá:

Uno de mis profesores me decía que tuviera en cuenta que iba a llegar a una empresa de quintas al mando, es decir, que los abuelos y padres estaban al frente de la empresa, yo llegaba nueva, los trabajadores no me conocían y no tenía control sobre el proceso de producción. Después de hablar con el abuelo, lograr su aceptación de vincularme con la empresa y aceptar recibir un bono para gastos personales, empezamos. En 2016 llegó a un trabajo aprobado por el abuelo, con el visto bueno de sus padres.

Poco a poco fue implementando procesos

que mejorarían la gestión administrativa, el proceso de producción y el cumplimiento de alguna normatividad; había tareas pendientes y muchos deseos de aportar.

La empresa tenía un buen producto que se vendía solo, sus ventas estaban amarradas al turismo en Moniquirá. Paola exploró opciones para mejorar las ventas y se integró a un programa de la gobernación: *Boyacá territorio de sabores*. Concluye en su relato que en estos últimos siete años se ha avanzado mucho, se ha logrado fortalecer el modelo de empresa familiar.

Por otra parte, Paola ha sido líder en *Fedeveleños*, federación de la cadena productiva del bocadillo veleño, Vélez y Ricaurte¹², organización que agrupa varias empresas de la región para fortalecer la cadena productiva del bocadillo, gestionar todas las actividades que implica el reconocimiento de la denominación de origen (D.O.) y certificar la producción con el sello de origen.

Se empieza a involucrar con los actores de la cadena productiva del bocadillo: los que venden guayaba, el bijao, el cajón de madera, los comercializadores del bocadillo. En esta cadena productiva hay valor para la región, pero es necesario moverse articulados. Fue la gerente de Fedeveleños por varios años.

Es evidente que este tema apasiona a Paola: el amor a la industria me ha hecho moverme por todos lados... estuve en Europa cono-

¹²<https://www.bocadillovelenodo.com/>

ciendo algunas experiencias de denominación de origen, su valor cultural y regional. Tenemos mucho potencial en la región, de ahí el trabajo que realizamos por articular esfuerzos en toda la cadena productiva del bocadillo. Así nace Fedeveleños.

Para **Mónica Pineda**, Licenciada en Música, dice que el logro de la denominación de origen del bocadillo, fue una manera de rendirle homenaje a un producto nuestro, comenzó a hacerse visible. La gente pregunta sobre su significado, se empezaron a hacer trabajos de grado en las universidades; los artistas, especialmente los músicos y artistas plásticos, relevaron su importancia. La asociación de artistas de Vélez ha hecho un trabajo importante. Reconoce que los artistas son los encargados de no dejar perder la identidad de la región.

Cuando participó por años en la banda sinfónica de Moniquirá, recuerda que cuando se hacía el desfile inaugural del Festival de Bandas en Paipa; el grupo de Moniquirá arrojaba bocadillos y la gente empezó a relacionar a Moniquirá con el bocadillo. Esto nos hacía sentir muy orgullosos.

Señala que el trabajo de Fedeveleños ha sido muy importante: se ha logrado visibilizar el valor cultural del bocadillo; es necesario seguir potenciando y exaltando aún más la tradición de la fabricación del bocadillo, verlo como un arte.

Considera que hay algunos escenarios como el *Festival de Empaque de Bocadillo* durante las fiestas de Moniquirá, donde se requiere darle mayor visibilidad al aporte cultural que hace esta industria. Señala que en la región hay muy buenos compositores, por lo tanto, se podría promover tener

una pieza musical como obra inédita sobre dulces regionales, o sobre el bocadillo en el Festival Nacional de música de Paipa; es decir, tener un estímulo a obras inéditas que exalten la cultura asociada con el bocadillo.

De igual manera, se podría trabajar en un proyecto que fuera un concierto interactivo que enseñe la historia del bocadillo o su proceso "*A que suena el bocadillo*". Los instrumentos tendrían apodo: flautas-azúcar, caldera-tromba, etc. Coincidimos en que implicar la música de esta manera sería un aporte muy valioso que se complementaría con el aporte de coplas y guabinas que hace Vélez. De ahí, que involucrar en los procesos culturales a las instituciones educativas de la región es un imperativo.



Soy **Ecceomo Briceño** tengo 82 años, no tuve estudio, ni mamá, ni papá. Llegué a Moniquirá de Fusa cuando tenía 20 años, trabajé donde Álvaro Quintero y Elvia Ferro. Allí conocí a mi esposa, tuvimos 4 hijos.

Después de 9 años de trabajo en la fábrica de los Quintero, arrendé la fábrica El Diamante de la señora Eloísa García. Más tarde la compré, al igual que el camión, que aprendí a conducir sin saber leer ni escribir. En esa época se tenía mucho empuje para el trabajo y ganas de salir adelante.

Vendía un bocadillo extrafino muy bueno, iba hasta el Huila con mi camión cargado de bocadillo. Hoy mis hijos están vinculados con el negocio del bocadillo con la fábrica El Gran Diamante, son muy buenos con los herpo (galleta rellena de bocadillo). ¡Me siento orgulloso de lo que hemos lo-

grado, Dios cómo me ha ayudado!



Conversación con **Precelia Guerrero Neira** y Alberto Ríos, empresarios del bijao.

Precelia Guerrero (1.950), madre de Alberto, cuenta que desde que tenía 10 años trabaja con la hoja de bijao, su padre le enseñó. El quedo viudo, se organizó con sus hijos y a punta de la venta de bijao, leche y leña sacó adelante a su familia. Su papá era un viejo echado para delante. De qué más se puede vivir en el campo, sino de lo que nos da la tierra. Sus hijos y nietos trabajan el bijao. En la época de La Viña cuando la Sra. Emma estaba, un atado de bijao costaba 30 centavos, hoy cuesta 7.000 pesos.

Procesar el bijao puede durar entre once y doce días: un día cortando, un día sancochando, cuatro, cinco días extendido en el potrero blanqueando, tres días esmeraldonando -limpiando hoja por hoja-, dos días emparejando para sacar la medida de empaque. O se vende en atado largo, pero eso quiere decir que un obrero en la fábrica de bocadillo debe cortar el bijao a la medida de empaque. La planta de bijao crece en tres meses. Un jornal vale 40.000 pesos más la comida. Además, el INVIMA exige lavar el bijao porque lo que se empaqueta es comida, señala con firmeza Precelia.

De 54 familias que había hace unos años trabajando el bijao, hoy habrán 10 familias. El fabricante de bocadillo le quiere poner el precio al productor del bijao, le pide fiado, pero el precio del bocadillo es estable. Entonces, calcule lo difícil que está la situación.

Alberto también se crió en medio del bijao, lo trabaja desde que era un muchacho. Dice que ahora todo es muy difícil, la gente ya no quiere pagar lo que cuesta sacar una hoja de bijao. Fue presidente de ASOBIJAO, pero los temas administrativos y contables le han generado muchas dificultades tributarias; se necesita más apoyo para organizar estas cuentas.

Precelia conoció a Emma, de la Viña y a Ma Antonia de Sáenz; dice que eran señoras muy amables que le compraban todo lo que les llevaba, situación que reconocía como apoyo y colaboración. Dice Precelia que para uno comer tiene que trabajar. El trabajo del bijao es serio, requiere mucha constancia, y que mientras haya vida hay esperanza.

Alberto menciona que la situación del campo está difícil; en 15 años no habrá un relevo generacional, ¿quién trabajará el campo? ¿de dónde se sacará la comida? Entonces, esta industria del bijao podría desaparecer. En realidad, no hay incentivos para que los jóvenes se queden en el campo, ni en el pueblo. Es necesario que el gobierno haga algo para que haya otras condiciones. Nos cuenta que tiene dos hijos, uno de ellos vive en Bogotá intentando salir adelante, el otro está vinculado con el negocio familiar.

Alberto es un hombre de unos 42 años, combina su trabajo del bijao con la venta de productos del campo en diferentes pueblos. Su experiencia en asociaciones no le ha dejado buenos resultados. Reconoce que el principal reto es lograr la articulación de un proyecto común donde varias personas interesadas en el bijao sientan que reman para el mismo lado. Se siente orgulloso del conocimiento que tiene sobre el bijao y de la forma como lo trabaja.

Precelia, Alberto y su familia reconocen que el bijao es un envoltorio primario para darle el sabor al bocadillo veleño, un material que tiene el potencial para hacer bolsas y otros empaques; sobre todo, es la manera de lograr, con mucho orgullo, el sustento de la familia aplicando una tradición, un saber ancestral.

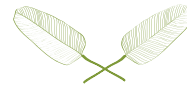
Precelia dice que le gusta enseñar a todo el que necesite y dar de corazón, cree en la fuerza de la unión y la colaboración para jalar todos hacia un mismo lado y obtener resultados concretos. Nos soñamos con montar bien el negocio del bijao, comprar un fondo y facilitar el proceso para sancochar la hoja. Interviene Alberto completando la idea de su madre, queremos tener una planta donde se piense en el bijao no sólo como material de empaque asociado al bocadillo, sino que logremos identificar otros usos para esta hoja bendita.

Menciona Precelia que es necesario atraer a los jóvenes al campo, que tener una mata de bijao es tener la manera de el sustento, ayudar a vivir; que los nietos vuelvan al campo es la esperanza. ¿Y qué les vamos a dar sino el trabajo con el bijao?

Continúa Alberto señalando que se necesita el compromiso de la escuela, del alcalde, de todos los ciudadanos para que este tipo de procesos se mantenga de generación en generación, que se pueda conocer y visibilizar este trabajo artesanal, que logre ese estatus. Menciona que el SENA tiene un programa de capacitación sobre el manejo del bijao y que se está hablando de crear un museo del bijao.

Concluye Alberto señalando que han aprendido mucho con los intercambios de

ideas que han logrado con visitantes y estudiantes universitarios: cuando vinieron de la Universidad Minuto de Dios, tuvimos proyectos agrícolas de manejo de suelos y plagas del bijao, la comunicación y la administración, así se logra ampliar la mente, involucrar a la familia, conocer otro tipo de gente con experiencias distintas.



Mi nombre es Julián Guerrero Franco, soy hijo de Mario Guerrero y Graciela Franco, recuerdo que mis padres tuvieron una fábrica de bocadillo llamada La Frutera. Mis padres tenían tiempo para todo criar los hijos, atender el negocio, ayudar a la comunidad. En el negocio había una clara división del trabajo: los señores cargaban el camión y salían a vender directamente a los diferentes municipios del país hasta Venezuela, dejaban en consignación y en general hacían los negocios que correspondía; las mujeres, por su parte, hacían las compras, organizaban y supervisaban la producción de la fábrica, y cuidaban los hijos.

En Mario, mi padre, vi un ethos de la responsabilidad personal es decir creer que las cosas dependen de uno mismo, por eso hay que levantarse con entusiasmo cada día, no hay excusa para hacer lo que se debe hacer y hacerlo bien, no se puede postergar. Cobra mucha fuerza el adagio popular no dejes para mañana lo que puedes hacer hoy. Si las cosas no salían como lo esperado, los papás no le echaban la culpa a alguien más: familia o gobierno o vecinos, ellos asumían trabajar duro con dedicación, exigencia y constancia.

Los valores que se han promovido en esta

región no son propios de las fábricas del bocadillo están más relacionados con los emprendimientos familiares: cuidar de la familia, dedicación al trabajo, constancia, ser independiente, emprendedor y correr riesgos.

El negocio del bocadillo se aprende de generación en generación, se pueden identificar tres tipos de posibilidades de trayectoria de las fábricas de bocadillo: de padres a hijos, de dueños a empleados, o de manera espontánea alguien decide aprender y lo monta, mucho menos probable.

Desde las provincias de Ricaurte y Vélez hasta el Valle del Cauca.



MOGOTES

Si bien visitar Mogotes no estaba definido en el plan de viaje, nos alegró mucho descubrir la empresa **Industrias de Mogotes** por la propuesta agroindustrial asociada a la producción del bocadillo, en tanto integra los principios del modelo de negocio verde en toda su cadena productiva.

Su historia se remonta al año 1966, cuando nació una fábrica conocida como El Vencedor, ahora con el nombre de Industrias Mogotes; los esposos **Samuel Montero Morales y Ana Mercedes Vargas de Montero**, fundaron esta empresa; hoy la dirige la señora Barbara Montero Vargas, administradora turística y tecnóloga en alimentos. Su principal motivación ha sido el deseo de trabajar un producto con la tradición de nuestros indígenas Guanes y sobre todo, un modelo de cultivo agroecológico. La señora Bárbara comenta: me gusta compartir un pedacito de nuestra tradición en cada bocadillo.

Su principal reto es controlar la mosca que pica la guayaba; el cultivo es muy limpio, señala. No utilizamos químicos, estamos seguros que lo vamos a lograr. Me siento parte de ese pedacito de finca, siento que soy una parte de esta naturaleza, de este territorio. Yo nací en un trapiche, siento que me ha perseguido el olor a dulce, a lo rico, a la tierra.

Dios nos dio tanto en este lugar donde se puede respirar aire puro, disfrutar las aguas cristalinas y consumir alimentos limpios. Inicialmente hace más de 60 años, mi padre Samuel Moreno, recogía la guayaba que se daba silvestre y la vendía en el pueblo. Mis

padres tuvieron 10 hijos y querían que sus hijos se educaran, por eso se fueron para el pueblo de Mogotes, buscando mejores oportunidades para la familia; identificaron que poner un negocio era una buena fuente de ingreso.

Como conocía de las fábricas de bocadillo porque les vendía la guayaba, decidí emprender con este negocio. Durante estas décadas me las ingenié para sacar el producto a otros municipios y logré una importante presencia en el mercado nacional. Tomé la posta de mis padres y he avanzado con un sentido del compromiso con mi gente y la región, sobre todo con la naturaleza. Me considero una mujer inquieta, creativa y muy decidida.

Comenta que el proceso del bocadillo en la empresa de Mogotes tiene un punto diferenciador frente a otras regiones del país. En Mogotes se tiene fruta fresca, jamás se almacena pulpa; clasifican la guayaba en el punto justo. Primero trabajan la guayaba en escaldado, la despulpan y luego la procesan con azúcar. No tienen la expectativa de lograr una producción masiva; les interesa conservar la tradición en la fabricación y ofrecer un bocadillo exquisito con 12% menos de azúcar. Creemos que así somos fieles a nuestros clientes, que son exclusivos, comenta la señora Bárbara.

A partir del año 2010, decidieron cultivar su propia guayaba e incursionar en el modelo de negocios verdes, con apoyo de la Corporación Autónoma de Santander y la Gobernación de Santander, potenciando la agroindustria en su componente social, vinculando mujeres cabeza de familia. Ambiental, realizando un manejo agroecológico de los cultivos, han eliminado los pesti-

cidas y los abonos químicos, y con un claro valor económico, agrega que la calidad no tiene precio. Además, señala que fueron certificados por el Ministerio de Medio Ambiente Negocio verde- bioexpo. Desde el año 2020, ha integrado empaques de bagazo de la caña de azúcar y utiliza tintas vegetales.

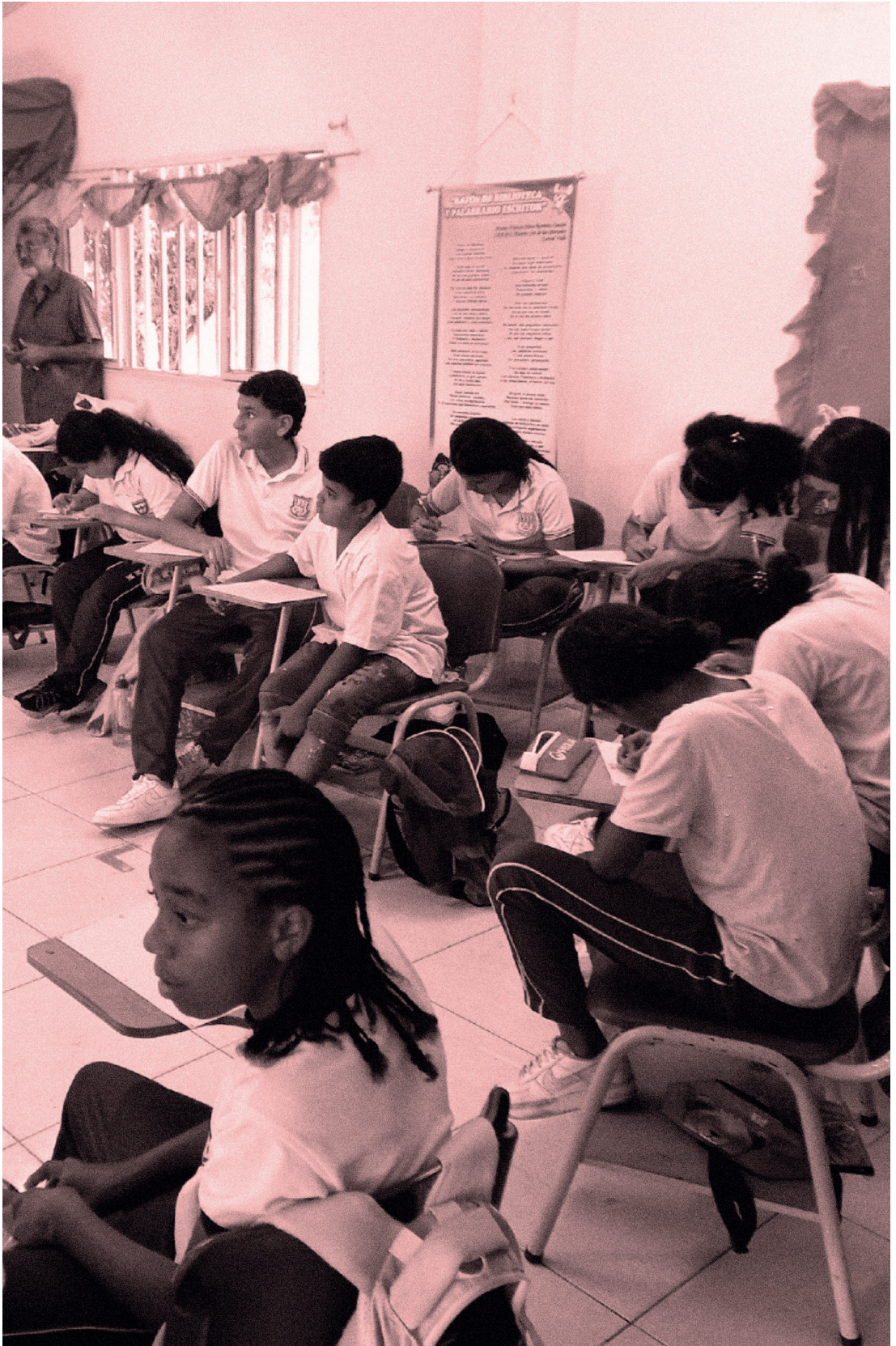
Sus productos son reconocidos a nivel nacional por su calidad excelente, su técnica autóctona junto a las innovaciones en el cultivo y procesamiento de la guayaba para garantizar productos naturales sin colorantes, sin preservantes, con 12% menos azúcar, sabor, aroma, textura y suavidad, aspectos que los distinguen.

El bocadillo hace parte de nuestra idiosincrasia, al igual que el olor de la guayaba, del bijao y sus procesos artesanales, combinados con el trabajo de las gentes y su sabiduría ancestral. Recoge en la siguiente frase su sentir: el bocadillo de guayaba que se produce en las regiones de Colombia es un bocadillo con historia y tradición, no existe un colombiano que no haya probado un bocadillo, y lo disfrute en el exterior, el bocadillo sabe a hogar.

Desde las provincias de Ricaurte y Vélez hasta el Valle del Cauca.



ZARZAL



RELATOS

Soy **Yuly Henao Feria**, oriunda de Zarzal, Valle. Tengo 37 años de edad y toda mi vida he vivido en este hermoso municipio. En el año 2004, tuve la oportunidad de trabajar en una hacienda llamada Frutales Las Lajas; esta hacienda tenía varios cultivos, entre estos, el de guayaba. También tenía una zona especial para despulpar las frutas y producir jalea y bocadillo de guayaba. Esta experiencia fue bastante enriquecedora porque me permitió aprender de primera mano el proceso de fabricación del bocadillo. Frutales Las Lajas se encuentra ubicada en el kilómetro 1 de la vía Zarzal- La Victoria, pero infortunadamente, ya no cuenta con cultivos de guayaba, ya que la tierra está sembrada de caña de azúcar, casi en su totalidad.

Mi labor comenzaba temprano en la mañana, acompañada por el canto de las aves y un hermoso paisaje. La primera tarea consistía en recolectar las guayabas maduras, buscando que estuvieran en el punto exacto de madurez para garantizar la calidad del dulce y el bocadillo. Para este pro-

ceso, se procedía al armado de canastillas y utensilios adecuados; debía recorrer los campos seleccionando cuidadosamente la fruta. Después de la recolección, seguía el lavado y la desinfección de las guayabas. Las frutas se cortaban en forma manual, se les retiraba las semillas, dejando sólo la pulpa. Esta pulpa se cocinaba en una paila grande y a fuego lento, añadiendo el azúcar hasta obtener la consistencia deseada. También se le agregaban otros ingredientes que el ingeniero suministraba.

Durante este proceso era fundamental mantener un constante movimiento en la paila para evitar que la mezcla se adhiriera y/o se ahumara. Una vez alcanzada la consistencia, la mezcla se vertía en moldes hasta que se enfriara. Cuando estaba lista, se partía y se empacaba en guacalitos de madera marcados con el logo de la hacienda.

Los guacalitos se vendían en el punto de venta ubicado en las afueras de la finca, donde también se vendían otras conservas, de fabricación artesanal, con los mejores productos cultivados. Doy gracias a Dios por esta experiencia vivida durante cuatro años, en los cuales aprendí y disfruté todo lo maravilloso que nos regala el campo.

INTERCAMBIO EPISTOLAR

Desde la investigación narrativa propusimos el intercambio de cartas entre dos instituciones educativas. Escuela Normal Superior Sede Nuestra Señora de Las Mercedes, Grado Quinto de Primaria, y estudiantes de la Universidad del Valle, programa de la Facultad de Educación y Pedagogía.

Estos talleres de cartas y cartografías, provocaron en las niñas y los niños, relaciones de afecto y cercanía con jóvenes cuya formación se fundamenta en las infancias, su cuidado y pedagogías. Este escenario educativo y cultural permite a la escuela y a la universidad pensar la

educación en su nexo natural con las culturas y los territorios donde las infancias habitan. Así, la guayaba como símbolo de historia y cultura, la preparación artesanal del bocadillo, las mermeladas y los dulces, inspiraron a jóvenes, niñas y niños, la necesidad de indagar sobre una historia regional construida a partir de economías artesanales que conformaron territorio y cultura. Puede decirse al respecto, que un producto agrícola ha impulsado los procesos de poblamiento en el país; en nuestro caso, la guayaba contribuye con su legado a la configuración de pueblos y ciudades cuya actividad principal es la elaboración de dulces.

Las cartas sobre la guayaba y sus propiedades nutricionales, el bocadillo de guayaba elaborado con panela, fueron escritas por estudiantes universitarios, niñas y niños de Quinto de Primaria; estas cartas atesoran sentimientos y generan afectos.



ALGUNAS CARTAS...

Hola Christopher, soy Xiomara, estudiante de primer semestre de Licenciatura en educación Infantil, de la Universidad del Valle. Por medio de esta carta quiero compartirte algunos datos bastante interesantes que aprendí navegando en Google, sobre la guayaba. Inicialmente, es una fruta muy conocida por su aporte importante en vitamina C, por eso la recomiendan consumir mucho en épocas de frío ya que fortalece el cuerpo y su sistema inmunológico para combatir virus y bacterias en la garganta, la laringe, la tráquea, los bronquios y los pulmones.

Además, de eso, el árbol está siempre verde y con gran cantidad de hojas y ramas, con una altura de cinco a seis metros de promedio. Sus frutos son redondos, de cinco a diez centímetros de diámetro, y libera un olor almizclado, fuerte y dulce. Algunas de sus propiedades, son: más vitaminas que cien cítricos, gran cantidad de vitamina C, gran poder antioxidante, beneficios en la lucha contra la diabetes, rica en potasio, contiene fibra dietética. Para finalizar, Christopher, puedes consumir la guayaba de distintas formas, por ejemplo, jugos, batidos o mermeladas. Incluso en pasteles, es riquísima. Estoy completamente segura de que esta fruta te va a aportar grandes beneficios para la salud.



Querida Mariana Ramírez, espero que esta carta te encuentre llena de alegría. Hoy quiero hablarte sobre una fruta muy especial, la guayaba. Primero que nada, la guayaba es deliciosa. Tiene un sabor único. Puedes comerla fresca, hacer jugo, una mermelada o un delicioso bocadillo. Es una delicia que nos regala la naturaleza. La guayaba también es muy saludable, está llena de vitaminas como la vitamina C que ayuda a mantenernos fuertes. Pero no solo es deliciosa y saludable, también es una fruta que crece en muchos países del mundo. México y Colombia son famosos por sus guayabas.





Querida Laura, espero estés teniendo un maravilloso y bonito día. ¿Ya te han dicho que tienes un nombre muy bonito? Imagino que sí, ya que lo es. Y yo me siento afortunada de poder compartir nombre con una niña tan inteligente y maravillosa como tú. Yo también me llamo Laura y me gustaría contarte acerca de algo muy interesante: las guayabas. Cuando yo estaba pequeña tenía un lorito que se llamaba Lulú y siempre comía guayabas ya que era su fruta favorita. Así que Lulú y yo te podemos confirmar lo ricas que son las guayabas. Aparte, son super nutritivas, están llenas de vitamina C y eso te ayudará a crecer grande y fuerte. Además, hay muchas formas divertidas para comerlas, puede ser desde un juguito hasta helado. Apuesto a que te gusta, a mí me encanta. Y bueno, bonita Laura, ¿qué dices? ¿Te unes a esta emocionante aventura de comer guayabas? Seguro te encantarán tanto como a Lulú y a mí.



Mmm...qué delicia, este Dulcecito. Dichosas las manos creadoras de este placer para mi paladar. Cada mordidita me transporta a esa dulce infancia vivida, esos dulces momentos de travesuras me hacen revivir una oleada de sentimientos cuando a escondidas de mamá, lo comía. Recuerdo lo dulces que fueron mis maestros dándome un abrebocas del mundo, dejándome esa incógnita por saber qué hay más allá. Navega y encuentra tu interés, busca tu magia. Peo no olvides tus tradiciones y orígenes tan especiales. Gracias a tus ancestros y a ti.





pero que preste muy bien, mi nombre es guayabán hoy muy feliz de conocerte, hoy contarte sobre mí, yo soy una fruta muy deliciosa, sobre la guayaba, yo soy una fruta muy dulce, y cuando hacen el dulce de guayaba mas rico y cuando se come con queso ¡uy que deliciosa! a mí me cultivan en todas partes en los huertos de la Casa, en la Zona Silvestre, yo ayudo a los niños como tú a subir esas defensas cuando están enfermos, me gusta mucho salir a jugar con mis amigos que se llaman Lolita y Lolo nos gusta jugar fútbol, me gusta mucho contarte de mí, gracias por escucharme, nos vemos en la próxima.
 AH: Guayabán.

DULCESITO

MMM.... que delicia este dulcesito, dichasas las manos creadoras de este placer para mi paladar.

Cada mordidita me transporta a esa dulce infancia vivida, esos dulces momentos de travesuras, me hace revivir una oleada de sentimientos cuando a escondidas de mamá lo comía. Recuerda lo dulce que fueron mis maestros dándome un abrebocas del mundo, dejándome esa incógnita por saber que hay más, que hay más allá.

Navega y encuentra tu interés
¡BUSCA TU MAGIA! pero no olvides tus tradiciones, orígenes tan especiales. Gracias a tus ancestros y a ti.

PARA TI

"Buena para la Salud bucal!"
 "La guayaba es antiácida!"
 "Mueve las guayabinas, no las defensas!"
 "El jugo de guayaba es muy refrescante!"
 "Es buena para la lucha contra la diabetes!"
 "Protege tu corazóncito!"
 "Es cultura!"
 "Tiene Vitamina C!"
 "Es muy representativa en Colombia!"

COME Y APROVECHA
LA GUAYABA

De: Juan Camilo Tenorio
 a: María del Mar

Carta para una persona muy especial

De: Valentina Monsalve
 Para: Yuseir Alejandro Arboleda.



LAS DULCES HISTORIAS DEL BOCADILLO: UNA DULCE RUTA DE SANTANDER AL VALLE DEL CAUCA.

Autora de este relato; Francia Elena Ramírez Cuaspa¹³

La Institución Escuela Normal Superior Nuestra Señora de Las Mercedes, cuenta con dos sedes principales: secundaria y ciclo complementario de Maestros en Formación.

Posee cuatro sedes de Nivel Básica Primaria: Policarpa Salavarrieta, John F. Kennedy, Francisco de Paula Santander y la Sede Las Mercedes, donde se realiza el Proyecto de investigación “Las dulces historias del bocadillo desde las provincias de Ricaurte y Vélez hasta el Valle del Cauca”.

Esta última sede cuenta con 115 estudiantes, además de 5 docentes desde Transición hasta el Grado Quinto de Primaria. La sede Las Mercedes se ubica geográficamente entre las carreras 10 y 11, en el Barrio Las Mercedes, del municipio de Zarzal, Valle del Cauca.

Un despertar de talentos en los estudiantes

El inicio de mi labor educativa fue una maravillosa experiencia, donde di relevancia a la parte cultural fomentando las expresiones y creaciones artísticas de mis estudiantes, despertando ese talento ocul-

to que los niños y niñas tienen inmerso. Aunque la enseñanza de las matemáticas y lenguaje ha jugado un papel preponderante a través de los años en el aprendizaje, forjando una visión en su proyecto para la vida, esto no exime que, la educación artística, las artes escénicas juegan un papel importante en el aprendizaje significativo de los chicos. No podemos tomarla como área que complementa a las diferentes áreas del conocimiento. Por el contrario, puedo destacar que el aprendizaje es más divertido desde el folclore, la danza, el canto, las manualidades y todo ese saber cultural que permite descubrir los talentos en los niños; es desde este disfrute que se puede apropiarse del conocimiento, porque allí se conjugan arte, cultura y aprendizaje para trascender en su trayectoria escolar.

Cabe anotar que conocer y apropiarse de las memorias culturales, la tradición oral -de generación en generación-, las vivencias familiares y los relatos de los abuelos, es vibrar con el cuerpo al sentir o formar parte de una representación cultural cotidiana. Es así que desde ese entonces llevo asentando esta iniciativa promoviendo en el aula de clases el disfrute del aprender



¹³Docente Francia Elena Ramírez Cuaspa. Especialista en computación para la docencia. Años de labor: 39 años. Inicio: Zona Rural Municipio de Sevilla, Vereda San Antonio Sede educativa Santa Teresita. En la actualidad: Zona Urbana Municipio de Zarzal I.E Escuela Normal Superior Nuestra Sra. de las Mercedes.

desde la educación artística y cultural.

En estos últimos años cinco años he tenido la satisfacción en mi aula de clase, de contar con proyectos de entidades como la Universidad del Valle, la universidad Javeriana Cali, el Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes, donde se recrean mis clases con un saber cultural y el despertar de talentos para soñar realidades.

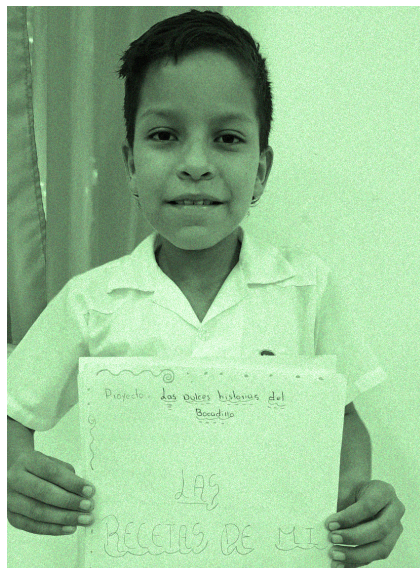
El disfrutar del aroma de este proyecto “Las dulces historias del bocadillo” permitió vivenciar un trabajo colaborativo con sentido de pertenencia de maestros, padres de familia y maestros en formación (estudiantes segundo semestre de la institución Escuela Normal Superior).

Este proyecto reflejó a cada persona desde su saber previo, sus experiencias, talentos y conocimientos, enriquecidos tanto

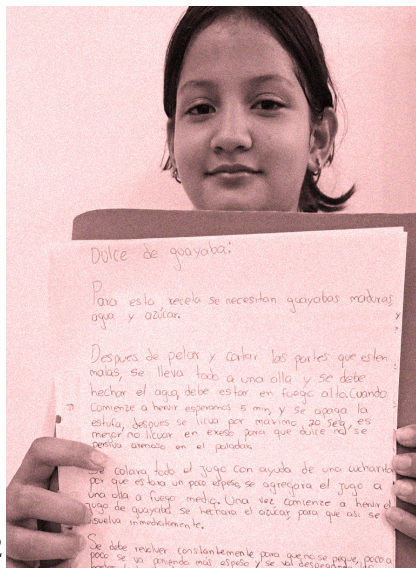
en el proceso como en los resultados. Es de resaltar cómo un trabajo creativo con aprendizajes significativos, desde el dulce aroma de la guayaba, enaltece las bondades de esta fruta y toda su planta.

Los imaginarios de los niños y las niñas trazan una ruta melódica donde se unen tres departamentos distantes Santander, Boyacá y Valle del Cauca, desde la provincia de Vélez y Ricaurte hasta el Municipio de Zarzal, recreando tradiciones de la gente pujante para seguir forjando sustento familiar. Este proyecto es un entretejiendo de saberes, experiencias y producción regional a partir del oficio de preparación de recetas y remedios caseros, enlazando lo artístico, la danza y lo cultural, donde se hilan las dulces historias del bocadillo.

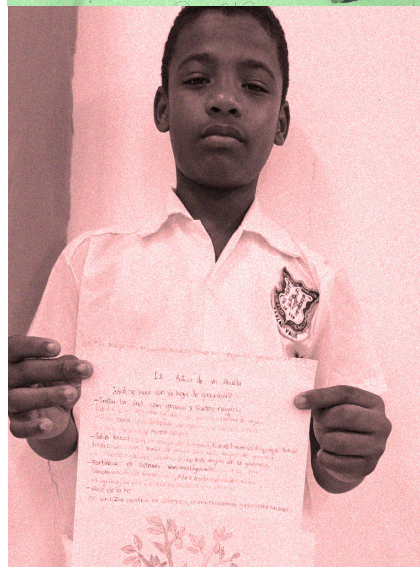




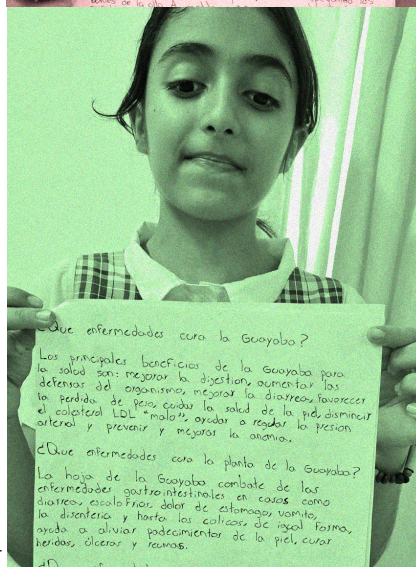
1



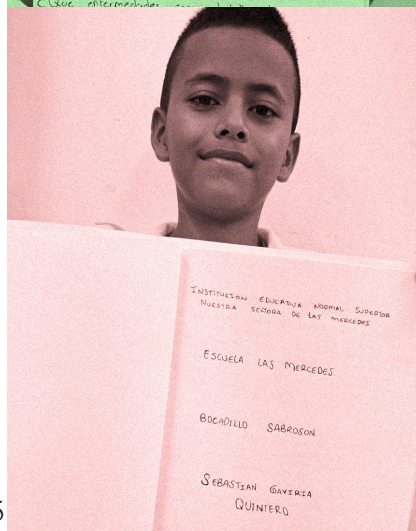
2



3



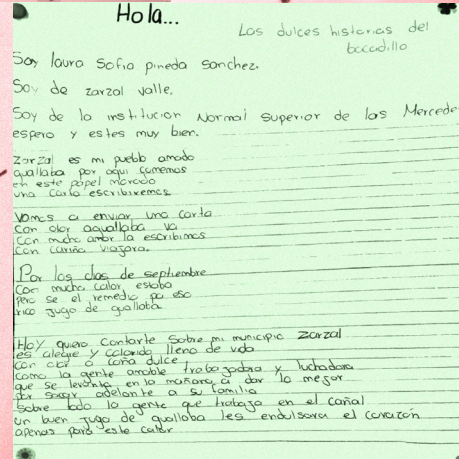
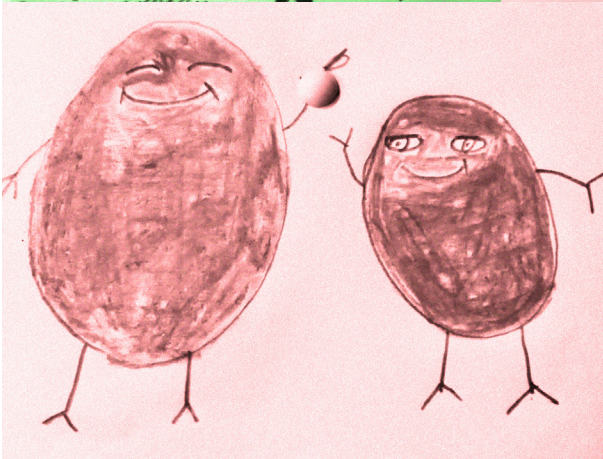
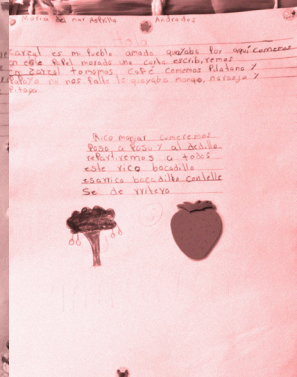
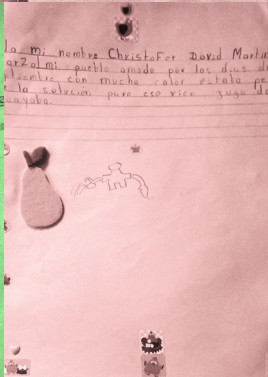
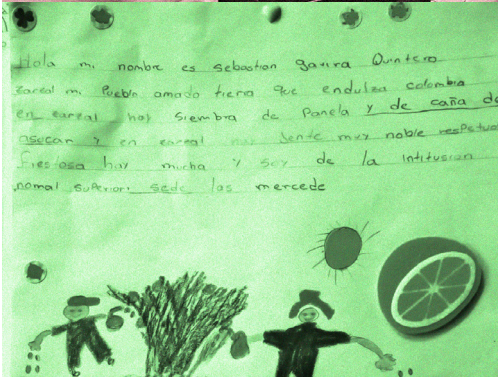
4



5

1. Cristopher Daniel Martínez
2. Laura Sofía Pineda
3. Sebastián Angulo
4. Alejandra Mazuera
5. José Daniel Benavides

LAS CARTAS DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS
DE QUINTO DE PRIMARIA



Educación infantil, bocadillo y Valle del Cauca

Edisson Cuervo Montoya¹⁴

Desde la Universidad del Valle, específicamente desde el programa de Licenciatura en Educación Infantil de la Facultad de Educación y Pedagogía, ha sido una completa inspiración y privilegio participar del proyecto en torno a la Guayaba como “Las dulces historias del bocadillo” desde las provincias de Ricaurte y Vélez hasta el Valle del Cauca, concretamente con el espacio de formación Laboratorio de experiencias:

Escenarios educativos, culturales y experiencias infantiles, ello entre otros aspectos, los laboratorios de experiencias son espacios de reflexión, crítica y práctica sobre un objeto de las infancias, que posibilitan pensar y conocer los fenómenos para levantar estados del arte, hacer mapas, videos o comparaciones, caracterizar los espacios y las instituciones.

Específicamente este espacio de for-

mación, denominado laboratorio, tiene como objeto las experiencias infantiles producidas en escenarios educativos, culturales y pedagógicos de la ciudad y la región, recogiendo perspectivas teórico-formativas como las de Francesco Tonucci, produciéndose experiencias de observación, acompañamiento, análisis y reflexión sobre los escenarios educativos y culturales de la ciudad y la región, adquiriendo una potencia formativa importante “Las dulces historias del bocadillo”, todo ello facilitado por la profesora Florencia Mora, quien con su calidez, tesón y compromiso con la formación de estos nuevos y nuevas licenciadas en educación infantil en formación, les ha posibilitado el contacto directo con experiencias infantiles a través del mencionado proyecto, integrado a procesos de formación e interacción con la(s) infancia(s), en este caso, niños y niñas del Grado Quinto de la Normal Superior en Zarzal, sede Las Mercedes, para interactuar con sus experiencias, decires y sentires alrededor de la guayaba y el bocadillo.

¹⁴Director del Programa Licenciatura en Educación Infantil. Universidad del Valle.

Todo lo anterior nos ayuda a materializar de manera concreta, nuestro principal propósito formativo de contribuir a la formación de Licenciados(as) en Educación Infantil desde el saber pedagógico y educativo, su historicidad y articulación con otros campos de saber que se han apropiado y desarrollado en el país y en América Latina, para que guíen y sustenten su ejercicio profesional, tal como se viabiliza en términos de este vínculo académico e investigativo con la facilitación del reconocimiento de las unidades económicas, artísticas y culturales y sus vínculos con procesos de Economía Popular y Comunitaria alrededor de la ruta del bocadillo, siendo la infancia, uno de sus actores y partícipes activos.

Poner en conversación los escenarios educativos, sociales y culturales de la(s) infancias(s) de la región y el país es consolidar una formación que no da la espalda a la experiencia de los sujetos, esto es una formación en contexto y desde una perspectiva real y práctica.

Desde las provincias de Ricaurte y Vélez hasta el Valle del Cauca.



OBANDO





Mi nombre es **Diana Marcela Marmolejo**. Vivo en el municipio de Obando, corregimiento de Puerto Molina, en el Valle del Cauca.



El municipio de Obando, en el norte del departamento del Valle, se ubica en zona plana. En nuestro recorrido, interactuamos con un grupo de mujeres que cultivan frutas, procesan su pulpa y tienen como huertas las recámaras reproductivas, que les garantiza tener los productos del pan coger en casa. La zona está rodeada por el río Cauca y predomina en su suelo, el cultivo de la caña de azúcar. Sus corregimientos Puerto Molina, Juan Díaz y El Pleito, están habitados por familias que tienen cultivos de guayaba y maracuyá, entre otras frutas.

Diana Marcela Marmolejo y su familia lideran procesos organizativos en pro del bienestar de la población. Además de la instalación de las recámaras reproductivas en las fincas (imagen de la izquierda) ha impulsado en las fincas la iniciativa de las huertas y los procesos de elaboración de jaleas y mermeladas de frutas. Una de las frutas más explorada ha sido la guayaba pera, que les ha brindado la posibilidad de vincularse a los mercados y ferias regionales.

Nos parece importante que la comunidad conozca las historias del bocadillo en Santander y Boyacá, la tradición y experiencias de cientos de familias que han hecho de su oficio un saber ancestral.

A través de ASOPROFRUT, la señora Patricia Gutiérrez, comenta en entrevista radial: “Producimos jaleas y bocadillos con la guayaba. Tenemos una dificultad y es que no vendemos directamente sino a través de un intermediario. La guayaba muy madura es desechada y por eso hacemos jaleas, bocadillo y empanada de cambray”.





PATRICIA GUTIÉRREZ
ASOPROFRUT

La guayaba es rica en vitamina C. Es un producto amigable con el ambiente y es un alimento muy importante por su contenido de nutrientes. Una persona que se come una guayaba está nutriéndose.

La asociación tiene 42 familias de pequeños cultivadores; 28 cultivadoras de guayaba pera. La cultivamos con mucho amor. Trabajamos la guayaba, Riopaila nos ha colaborado. Producimos jaleas y bocadillos con la guayaba. Tenemos una dificultad y es que no vendemos directamente sino a través de un intermediario. La guayaba muy madura es desechada y por eso con esta hacemos jaleas, bocadillo, empanada de cambray. Fuimos a Italia para dar a conocer la guayaba; se abrieron puertas y ojalá tengamos buenos resultados. De México aprendimos a través de las mesas de diálogo: aprendimos la continuidad. Llevamos tres años con la asociación y ya hemos ido avanzando. Seguir en la lucha hasta que sea posible tener más avances. Foro en Renini, Italia.

ASPROFRUT 2022 (Facebook)





La señora **Julieta Ceballos**, radicada por muchos años en la vereda El Pleito, vive actualmente en el corregimiento de Villa Rodas del municipio de Obando. Sus experiencias con la guayaba y las frutas dieron origen a su empresa Cañamiel. Dice doña Julieta que en la región se cultiva la guayaba pera, usualmente aprovechada para consumo familiar y como complemento en la alimentación de algunos animales.

Agrega que cuando empezó la pandemia, gran cantidad de guayaba se perdió; por lo que surgió la idea de preparar dulces con la fruta y elaborar bocadillo a partir de una receta familiar.

Pensó que podía vender el dulce y continuó con su iniciativa de preparar el dulce y llevarlo a las veredas cercanas. Hizo una

degustación en la Alcaldía de Obando, intentó comercializarlo, pero las diligencias legales no marcharon con la agilidad que hubiera querido. Exploró la papaya para los dulces, también con el coco, la toronja, las brevas en almíbar. Un día la invitaron a un evento en Cartago, donde hizo degustaciones y por ello, continuó con su emprendimiento y pudo sacar su propia etiqueta.

Con su traslado a Villa Rodas, “cambió un poco la situación, aunque sigo preparando mis dulces: los rollitos de guayaba con manjar blanco, el bocadillo, el dulce de tamarindo y otros dulces que ofrezco en los mercados locales. Vivo muy agradecida con la guayaba porque es una fruta muy saludable que le mostró una ruta de emprendimiento y trabajo”.

Desde las provincias de Ricaurte y Vélez hasta el Valle del Cauca.



JAMUNDÍ





Me llaman **Norma Piedad Roa Varón**, tengo 66 años. Vivo en el corregimiento de Guachinte del municipio de Jamundí, en el Valle del Cauca desde hace seis años. Nací en San Bernardo corregimiento de Ibagué, Tolima, un pueblo panadero, cafetero y muy frutal.

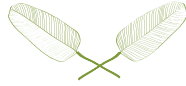
Soy yerbatera, huertera y jardinera; me gusta trabajar por el bienestar de los niños y niñas, y los adolescentes de este sector. Además, soy madre, abuela y amiga incondicional. En el año 2021, aun en pandemia, viendo la inestabilidad de los niños debido a las clases virtuales, conformamos el grupo de las Comadres de Guachinte, y decidimos crear un espacio para entretener a las niñas y los niños de la vereda, los martes, en una casita que la comunidad tiene.

Por intermedio de nuestro amigo y vecino Gonzalo González quien forma parte también de las comadres de Guachinte, nos enteramos del lanzamiento de los Estímulos de la Casa de la Cultura de Jamundí y participamos con el proyecto ganador Las Yerbateras de Guachinte.

En 2023 decidí participar con el proyecto ganador de los Estímulos, denominado Abejas Meliponas de Guachinte, que en este momento se está desarrollando con las niñas, los niños, las madres y cuidadoras de Guachinte, siendo mi mayor apoyo para su realización mis amigos y vecinos, don Gonzalo González y doña Florencia Mora.

Volviendo a mi origen, les cuento que ocupó el honroso # 11 de los hijos de mis padres y en Semana Santa, incumpliendo con el mandato religioso de no realizar tareas en época de recogimiento, mi madre nos hacía espejuelo, jalea y esponjado de guayaba, haciéndonos muy felices pues así saciábamos el deseo de comer dulces.

Comparto la receta del Espejuelo, con el fin de sumar mi experiencia a este proyecto titulado las dulces historias del bocadillo.



Espejuelo de guayaba

Ingredientes:

600 grs. de guayaba pintona.

2 limones.

Azúcar al gusto

Se lavan las guayabas, se les quita la cáscara dañada. Luego, se cortan en rodajas. En una olla se agregan las rodajas y se cubren con agua. Se dejan hervir por 20 o 25 minutos, y se dejan reposar. Luego, se escurre la guayaba cocinada, mediante un colador.

Toda el agua que resulte del cocimiento de la guayaba se mide en un pocillo; si salen dos pocillos, se agrega un pocillo de azúcar, mezclado con zumo de limón. Se pone a fuego alto y cuando hierva, se baja la temperatura. Se revuelve con cuchara de palo cuidando no quemarse pues se forman grandes burbujas. Cuando al mover la cuchara se vea el fondo de la olla, ya está listo el espejuelo.



Desde las provincias de Ricaurte y Vélez hasta el Valle del Cauca.



CALI



FRUTICOL
saboreando diversidad



Mi nombre es **Javier Sáenz Leguizamón**, gerente de **FRUTICOL INDUSTRIAL**. Me instalé en Cali hace más de 33 años con el legado de la industria del bocadillo, construido por varias generaciones de la familia Sáenz Leguizamón desde Moniquirá, Boyacá. Hoy me siento muy orgulloso de saber que soy la tercera generación vinculada con esta industria que está llena de historia familiar y regional; saber que he forjado una empresa familiar donde mis hijas y esposa aportan su conocimiento y pasión por continuar con este proyecto de más de 70 años.

Recibí la posta empresarial de mi tía Emma, y mis padres, siempre fui muy inquieto con los procesos de industrialización y creí, junto con mi hermano Alfonso, con quien

trabajé en La Viña hace varios años, que la fabricación del bocadillo podría tener un nivel de industria, tecnificarse y explorar los mercados internacionales. Estos años en el Valle del Cauca, con una industria del bocadillo que me ha permitido llegar a otros países del continente y de Europa, y aportar un grano de arena en la comercialización masiva del bocadillo en Colombia, me ha llenado de grandes satisfacciones y me sigue marcando nuevos retos. La mayor satisfacción es saber que desde esta industria se puede generar empleo y desarrollo regional. Así mismo, reconocer cómo se han tejido caminos que conectan esas hermosas tierras santandereanas y boyacenses con el Valle del Cauca.



Las señoras **Bertha Ligia y María Claudia Quesada de la Cruz**¹⁵ lideran una producción agrícola con jefatura femenina en la zona rural de Cali; su empresa **AL NATURAL-HECHO EN CASA** combina la tradición culinaria del linaje materno con la actividad agrícola, el cultivo de árboles frutales entre estos, la guayaba. Bertha Ligia es bióloga y entomóloga de la Universidad del Valle y también Maestra del agua de la Asociación Maestros del Agua, Ecohuertera. En la entrevista realizada, documentan su emprendimiento de conservas artesanales con productos de huertas orgánicas de jefatura femenina. Producen antipastos, mermeladas, dulces tradicionales, encurtidos y conservas variadas, sin conservantes, colorantes o saborizantes artificiales. Además de la jalea y mermelada de guayaba, elaboran arequipe de chachafruto, mermelada de arracacha y cidra papa, calabaza con almendras, mermelada y jalea de tomate de árbol y tomate chonto, y dulce de cidra. Desde su empresa familiar, manifiestan: *nuestra filosofía es realizar todos los procesos de forma que impactemos lo menos posible a la naturaleza, por lo tanto promovemos la agricultura*

orgánica para no contaminar el agua, el suelo y el alimento, compramos local para reducir la huella de carbono y activar la economía del territorio, no usamos plásticos de un solo uso, empleamos envases de vidrio de los cuales fomentamos el reciclaje, nuestras cucharas para degustación son de cartón y las bolsas de papel (todo compostable), los residuos orgánicos de la preparación de las conservas son llevados a compostaje para elaborar abonos. Sus productos son comercializados en mercados campesinos y ferias artesanales; su generoso aporte a esta propuesta de investigación, tiene como título:

¿Y de la guayaba qué? Frutos cosechados en casa¹⁶

En nuestra memoria están las visitas a la finca tradicional de los abuelos en zona rural de Tuluá donde existían árboles de muchos frutales y entre ellos estaban los guayabos; en la época de cosecha apenas llegábamos a la finca y después del respectivo saludo a los abuelos y tíos corríamos a ver qué frutos podíamos recoger para que la abuela nos preparara sus delicias, entre los que estaba el dulce de guayaba el cual era cocinado en la paila de cobre y

¹⁵Bertha Ligia es cocinera de tradición por más de 35 años, socia fundadora de la marca Al Natural Hecho en casa. Ganadora del primer puesto en cocina tradicional con el dulce de Chachafruto en la primera versión del concurso El Auténtico sabor caleño de la Secretaría de Turismo en noviembre del 2021 realiza voluntariado en Investigación gastronómica con productos de la zona rural de Cali con el Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA; María Claudia es Bachiller Técnico Industrial del Colegio INEM Cali, Maestra del Agua de la Asociación Maestros del Agua Ecohuertera.

¹⁶Texto elaborado por Bertha Ligia Quesada De La Cruz, octubre 13 de 2023, Leonera-Cali-Valle

en fogón de leña, su olor mientras se cocinaba nos preparaba para degustarlo en la noche, servido con un trozo de queso fresco.

La guayaba es un fruto que se da silvestre en nuestro territorio (zona rural de Cali); cuando llega la época de cosecha podemos ver los caminos tapizados de frutos porque su aporte nutricional es subvalorado y no se considera parte de la canasta familiar. Encontramos el fruto en los comedores comunitarios y en los hogares de campesinos, como jugo en agua. En general, la población desconoce que la guayaba es rica en vitaminas, y que además de la vitamina C por la que se le reconoce, la guayaba también contiene mucha agua y pocas calorías. Tiene vitamina A, E, D12, hierro, cobre, calcio, magnesio, potasio, manganeso y fósforo; interviene en la formación de colágeno, huesos y dientes, glóbulos rojos y en la absorción del hierro.

La guayaba es una fruta muy versátil.

Puede consumirse de manera natural, eso sí bien lavada. También, en agua refrescante, en mermelada, en paletas de agua, como ingrediente de un rico sorbete o en jalea, en el tradicional bocadillo de guayaba, y para acompañar todo tipo de preparaciones dulces como panes, tortas, galletas, etc. Además de todos los nutrientes que se encuentran en su fruto, la guayaba posee en sus hojas extraordinarios beneficios. Una de sus principales propiedades consiste en que funciona como estimulante del sistema inmunológico. Sus hojas en infusión o té, pueden ayudar a contrarrestar el ácido úrico, la hipertensión y la hinchazón de piernas, mientras que las raíces mejoran los síntomas de la diarrea. Uno de los saberes de la medicina tradicional popular, es tomar jugo de guayaba para controlar las afecciones intestinales y contrarrestar la anemia.

En nuestro portafolio tenemos las siguientes recetas con el fruto de la guayaba, y estamos en fase de experimentación para llevar al mercado otras delicias.



Compota de Guayaba

Ingredientes:

1 libra de guayaba

1 manzana

1 limón pequeño

50 GR de azúcar sin refinar

Después de cosechar las guayabas procedemos a lavarlas muy bien y quitar la cabeza, cola y adherencias, desechar las que se encuentren en mal estado. Después, seguimos cortándolas en trozos y la colocamos a hervir a fuego fuerte por unos 5 minutos, aproximadamente. Bajamos del fuego y colamos, pero no desechamos el líquido de la cocción, este lo reservamos. Procesamos la pulpa de la guayaba con un poco del líquido de cocción y colamos. Aparte cocinamos una manzana sin cáscara y con su líquido licuamos y añadimos a la pulpa de la guayaba. Colocamos a fuego medio alto, adicionamos el jugo de un limón y el azúcar, dejamos cocinar por espacio de 10 minutos, bajamos y envasamos en frascos de vidrio previamente esterilizados, tapamos y cocinamos por 25 minutos. Sacamos del agua, colocamos los envases boca abajo y dejamos reposar por 24 horas. Y ya podemos consumirla.





Mermelada de Guayaba

Ingredientes:

2 libras de guayaba

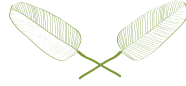
1 limón

500 gr de azúcar sin refinar

Después de cosechar las guayabas procedemos a lavarlas muy bien, quitar la cabeza, cola y adherencias, desechar las que se encuentren en mal estado. Después seguimos cortándolas en trozos y las colocamos a hervir a fuego fuerte por unos 5 minutos aproximadamente, bajamos del fuego y colamos sin desechar el líquido de la cocción, y reservamos.

Procesamos la pulpa de la guayaba con un poco del líquido de cocción y colamos. Colocamos la pulpa a fuego medio alto, adicionamos el jugo de un limón y el azúcar, cocinamos y revolvemos constantemente para que no se pegue; a medida que se va evaporando, el líquido va espesando y esperamos a que tome punto. Este punto aparece cuando la burbuja de aire que sale a la superficie es grande, espesa y revienta como volcán, entonces, sacamos la cuchara o mecedor y por el dorso trazamos una línea y si sus dos bordes no se juntan está listo. Bajamos y envasamos en frascos de vidrio previamente esterilizados, tapamos y cocinamos al baño maría por 25 minutos, sacamos del agua y colocamos los envases boca abajo, dejamos reposar por 24 horas. Ya podemos consumirla.





Jalea de Guayaba

Ingredientes:

2 litros de cocción de la guayaba

1000 gr de azúcar sin refinar

Colocamos al fuego el líquido de la cocción de la guayaba y agregamos el azúcar. Dejamos cocinar a fuego medio alto removiendo de vez en cuando hasta que haya perdido bastante líquido. A medida que reduzca, el líquido va espesando y creando burbujas gruesas; seguimos cocinando hasta que tome punto, que será cuando sacamos en un recipiente con agua unas gotas de la jalea, y si las gotas no se compactan, le falta más tiempo, volvemos y colocamos otra gota en el agua y si se forma la bolita, está listo. Bajamos y envasamos en frascos previamente esterilizados, tapamos y cocinamos por 25 minutos, sacamos y ponemos boca abajo a reposar por 24 horas, y lista para degustar.



OTRAS COSITAS

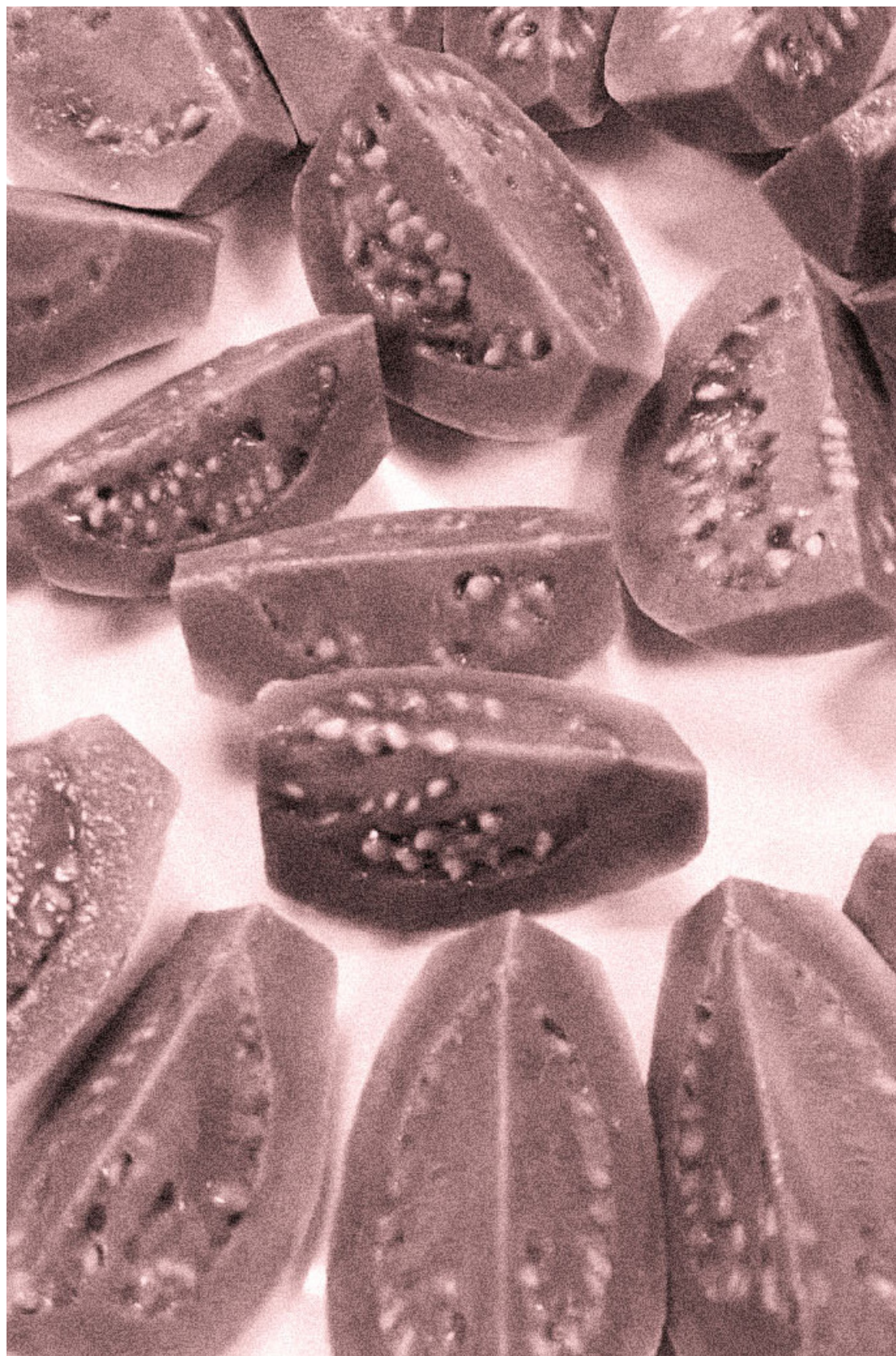
En vista de la dificultad para conseguir mano de obra en el campo, se decide hacer entre todos el rescate de una tradición en cuanto al trabajo en equipo y conformamos el grupo de La Minga llamada Manos de la montaña que actualmente denominamos jocosamente Agrogym pues el trabajo nos permite además de realizar las labores mantener el estado físico y así rotamos por los diferentes predios a realizar la labor respectiva. Además, el Comedor Comunitario Gracia de Dios Finca Tierra de Colibrís y el trueque, en los mercados locales campesinos.

Desde las provincias de Ricaurte y Vélez hasta el Valle del Cauca.



OTRAS HISTORIAS

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Universidad del Valle



Estudiantes vinculados al programa de **Gastronomía y Artes Culinarias** de la **Pontificia Universidad Javeriana de Cali**, diseñaron un taller que le llamaron **“Taller Sensorial”**, con el propósito de explorar las experiencias previas alrededor del bocadillo; también dinamizar experiencias de los sentidos con el bocadillo, la guayaba y la hoja de bijao. El taller se realizó en el laboratorio de gastronomía de la universidad y contó con la participación de 15 estudiantes de diversas carreras.

Desarrollo de la actividades.

...: Presentación de experiencias previas con la guayaba y el bocadillo.

...: Contextualización del taller en el marco del proyecto de investigación “Las dulces historias del bocadillo desde las provincias de Ricaurte y Vélez hasta el Valle del Cauca” y el propósito del **semillero de investigación** de la Carrera de Gastronomía y Artes Culinarias: *exploración de saberes y prácticas ancestrales sobre la transformación de frutas y sus derivados*.

...: Exploración sensorial: gusto, olfato y tacto, con el bocadillo, la guayaba y la hoja de bijao. Recepción de la experiencia en un formato específico.

...: Degustación de diferentes presentaciones del bocadillo: veleño, lonja o cubitos con cuajada, con pan y con maduro. Se recoge la degustación cada una en su propio momento.

...: Puesta en común de los aspectos significativos del taller.

Los recursos utilizados para el taller fueron: formatos para recopilar la exploración sensorial; 25 unidades de bocadillo veleño; 25 piezas de hoja de bijao; 25 unidades de bocadillo rojo; 25 porciones de cuajada; 25 porciones de guayaba; 10 plátanos madu-



ros para asar; 25 porciones de pan aliñado.

Estábamos emocionadas con este taller ya que el contacto con estudiantes de Gastronomía y Artes Culinarias, nos ha parecido estimulante: son estudiantes creativos, irreverentes, frescos: se atreven, al igual que interactuar con estudiantes de otros programas.

La relación con el grupo de gastronomía comenzó el martes 12 de septiembre, a las dos de la tarde, con una frase que nos ha dado vueltas todo el tiempo” la guayaba es una fruta difícil de querer”. ¿Qué significa esto para los jóvenes urbanos de Cali? ¿Qué dirán de la guayaba los jóvenes del campo, especialmente quienes viven en la región de Santander y Boyacá? ¿Será esta una tendencia de preferencias gustativas de los jóvenes? Con estos cuestionamientos participamos en el taller sensorial.

El grupo de estudiantes y la profe Florisalba, tenían todo preparado; convocaron a los grupos estudiantiles de varios programas académicos, dispusieron el lugar y las muestras para la degustación sensorial. La experiencia estuvo enmarcada en preguntas como ¿qué sabemos de la guayaba? ¿Qué experimentamos con estos sabores?

Las respuestas fueron múltiples. Muchas se remontaron a experiencias previas con los abuelos, los paseos a la finca familiar, los sabores y olores llenos de cariño y mimos: “El olor de la guayaba me recordó la infancia y el tiempo que pasaba en la finca con mis abuelos”; “el abuelo recogía las guayabas y la abuela hacía jalea, todavía recuerdo el aroma que se sentía en la casa mientras ella estaba en la cocina; luego, nos dábamos gusto con la jalea y un gran pedazo de queso”; “la infancia refiere los juegos en

la finca, subirse a los árboles de guayaba, descubrir sus gusanos y evitar comérselos en cada mordisco”.

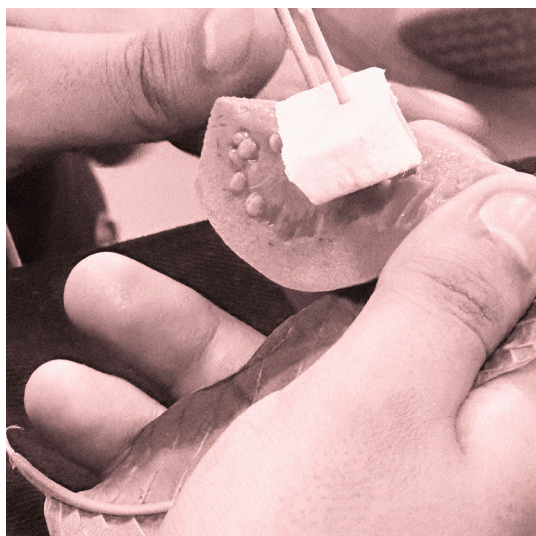
Se escucharon voces destacando las características de la fruta, como quien está probando por primera vez un fruto desconocido, extraño: “la fruta por dentro es suave, dulce; la cáscara tiene otra textura, es un poco áspera y deliciosa al mismo tiempo” Con relación a las formas de consumir el dulce de guayaba afloraron expresiones familiares como: “el dulce de guayaba con queso es una combinación clásica”; “la fruta no me gusta, aunque el dulce me encanta”, y otras, no muy cercanas a las tradicionales de paisanos boyacenses y santandereanos: “otras formas de consumir el dulce de guayaba son en aborrajado, torta de plátano y chicharrón de panadería. ¡Mmm qué delicia! También mencionaron el jugo de guayaba, la guayaba coronilla, la deliciosa guayaba manzana que se come en el Valle del Cauca con limón y sal, como si fuera mango viche.

Florisalba, la profe, contó las historias de cómo en su pueblo, tener palos de guayaba en casa era una forma de ganar dine-



ro: “la guayaba era un medio de sustento para la familia, se salía a vender y se podía llegar a casa con algo de dinero”. En el departamento del Chocó, el guayabo tiene múltiples usos, dice la profe Florisalba; por ejemplo, “la guayaba blanca, se conoce como guayaba de leche, la roja y la coronilla se usan para hacer jugos, postres, dulces y salsas para acompañar carnes. Las hojas tienen propiedades medicinales, se usan para hacer baños, desinflamar, controlar el colesterol. La corteza se ahúma y sirve para darle un toque a ciertas salsas que acompañan deliciosos platos”.

Reafirmamos entonces, que la guayaba tiene múltiples usos; Florisalba resaltó que la guayaba rosada “no solamente puede consumirse en dulce y jaleas, y que todo es aprovechable en el árbol de guayaba: las semillas, la cáscara, las hojas, y la corteza del árbol”. Con el taller, logramos que los jóvenes se acercaran a este fruto, al árbol, a sus semillas. Aprendimos sobre el bocadillo, destacando su denominación de origen y su gran reconocimiento autóctono. Agregó la profesora Florisalba: “ahora, se necesita ampliar el conocimiento y la perspectiva de las preparaciones”





Los estudiantes del Semillero se apropiaron del ejercicio propuesto para ellos en el contexto del proyecto “Las dulces historias del bocadillo”, al diseñar y crear un escenario de sensaciones en torno a la guayaba, el bocadillo y las vivencias que este sabor puede traer a la memoria. En la mesa organizaron el fruto de la guayaba entera y en trozos, el dulce de bocadillo solo, acompañado con plátano maduro y acompañado con queso fresco, bocadillo en hoja de bijao y hoja de guayaba verde: una puesta en escena de estos sabores, sin el conocimiento de los participantes.

La experiencia fue acompañada con un relato de una de las organizadoras que invitaba a traer a la memoria los sabores y las combinaciones entre ellos como tradición en las mesas de los hogares colombianos. Los participantes, con sus ojos vendados, iban saboreando sin temor y en confianza, las sencillas y delicadas delicias del bocadillo de guayaba. Una vez completa la experiencia de probar los sabores, se quitaron la venda y combinaron el sentido de la vista con el sabor.

Otras de las expresiones recogidas en el taller, fueron: “La combinación entre la textura de guayaba y maduro, fue al inicio extraña, pero estaba muy rica; “Fue muy poco el tiempo para terminar de degustar el fruto de la guayaba, sin embargo, noté ese cambio de dulce amargo que hay entre la cáscara y el dulzor que deja el fruto. Eso, lo compensa todo”; “La combinación del bocadillo con queso es un sabor muy

tradicional y me trae recuerdos de cuando mi papá llegaba con un queso cubierto con hojas de plátano, nos traía el dulce de guayaba, lo partíamos, lo juntábamos y nos sentábamos a charlar en familia. Es volver a una regresión del momento más íntimo”; “La combinación del maduro con el dulce de guayaba, no le da contraste al sabor del bocadillo”; “No me gusta el jugo de guayaba ni la guayaba cruda, pero el dulce de bocadillo sí”; “Yo recuerdo a mi abuelita haciendo dulce de guayaba, era poner una olla, calentar la guayaba con azúcar y panela y sacaba una rica mermelada”.

El grupo de semillero hizo un cierre invi-



tando a los participantes a definir la guayaba en una palabra a través de un formulario por una aplicación llamada Mentimeter; accedieron a esta mediante un código QR proyectado en una pantalla. Las palabras que salieron sobre la definición fueron: diversa, miedo, matrimonio, versatilidad, un elixir, rara, variedad, infancia, dulce, versátil, tradición, diferente, exótica.

Escuchar los diversos testimonios de una generación de jóvenes es raramente especial, sus experiencias nos invitan a pensar que el bocadillo no es de generaciones específicas sino de familias que a través del tiempo han mantenido la tradición de su consumo como alimento primario y no como una tendencia de momento. Para mucha gente, el consumo del dulce de guayaba se daba especialmente en una generación de adultos mayores. Estos relatos de los jóvenes van moviendo otros pensamientos en torno a la cultura de las tradiciones.



Estudiantes vinculados al programa **Licenciatura en Artes Visuales**, de la **Universidad del Valle**, aportaron desde la experiencia, sus vínculos con la guayaba tanto en la vida familiar como en contextos culturales ligados a la historia social y política del país. En este sentido, los relatos siguientes reflejan vivencias significativas.

INFANCIA EN FLOR, GUAYABAS EN EL CORAZÓN **Valeri García Torres**

En el jardín de mis abuelos, escondido había,
un árbol de guayabas, nuestro secreto querido,
sus ramas, el cielo siempre nos extendía,
un tesoro de dulces, allí compartía.

Cantaban aves, dulces melodías,
y yo, pequeña, maravillada.
Con mi abuelo, en travesías,
bajábamos guayabas, en jornadas
con un gran artefacto.

Mi abuela, una artista culinaria,
jugos de guayaba con naranja preparaba,
un néctar que en mi memoria brilla,
sabores de la infancia que el alma abraza.

Soy **Valeri García**, tengo 18 años y actualmente soy estudiante de Licenciatura en Artes Visuales en La Universidad Del Valle.

Mi vida se teje con los hilos de las Artes. Florezco a través de la ilustración, donde las hojas, flores, los frutos, los lugares y los amantes toman vida en trazos.

Mi voz se despliega en la poesía, donde las palabras y los versos son paisajes de emociones.

Mi viaje en el arte es un poema, una exploración, un camino, un lienzo en blanco que se llena con los colores de la imaginación.



Entre guayabas y balas, Libardo vive
Alba Libia Esquivel.



La guayaba me hace viajar por el tiempo en mi época familiar y de lucha donde muchos compañeros y compañeras murieron en este conflicto y son dos momentos que jamás desaparecen de mis recuerdos.

En mi infancia, cuando vivíamos en el campo y nos rodeaban varios cultivos de guayaba en los potreros y en las fincas vecinas. Siempre al caminar hacia el pueblo pasábamos por fincas donde se cosechaba; usábamos la guayaba para hacer jugos y hacer mermeladas.

Recogíamos toda la fruta que podíamos para preparar las recetas y alimentarnos. Eran tantas las cosechas que nos poníamos a jugar tirándonos guayabas los unos a los otros. Y llegábamos a la casa tan enmelotados que el cabello y nuestro cuerpo no se distinguía por la guayaba madura. Y así, Yuheni fue una niña que vivió en el campo rodeada de cultivos de guayaba. Pasó una época en mi niñez, pero ésta, nunca se dejó ir.

Consumía la guayaba por su alta riqueza en medio de mi vida revolucionaria, construyendo una nueva Colombia con justicia social.

Durante mi tiempo en la guerrilla, la guayaba se convierte en símbolo de fortaleza y resistencia para ella y sus compañeros. En misiones y labores, Yuheni y su unidad se ven obligados a atravesar las montañas y enfrentarse a las inclemencias del clima. A pesar de las dificultades, podíamos gozar muchas veces de abundancias naturales que aportaban a nuestra nutrición.

Estando en el Cañón de la Reina, por el sur del Tolima, en un orden público algo delicado pues por falsos rumores nos tenían un operativo en búsqueda de una camarada del estado mayor. Eran momentos duros. Un guerrillero de mi unidad se enfermó por esos días y estaba en trata-

miento con medicamentos muy fuertes que le causaron debilidad y le afectó tanto, que se agotaba hasta caminando.

Una tarde Libardo se me acercó muy triste, diciendo que le había pedido el favor a un camarada que, si le regalaba unas vitaminas y que él, con arrogancia, le había contestado que comiera lentejas. Claro, Libardo pensó que él por ser de la financiera, le podría hacer el favor de ayudarlo con sus vitaminas. Al ver la respuesta, se sintió con una melancolía. Le contesté: compañero, no sufra. Las lentejas son buenas. yo tengo una receta maravillosa con la guayaba y seguro que se va a poner muy bien. Libardo me contestó muy sorprendido: sí, camarada ¿usted es capaz de ayudarme? Yo le dije: claro, lo único es que usted se comprometa a hacer lo que yo le digo. ¿Ve esos terneros que están ahí arriba? Tiene que encerrarlos para que mañana a primera hora pueda ordeñar las vacas y deje las guayabas que están por acá, alrededor de los árboles, toda recogida. Y hacemos un jugo para el almuerzo lo ayuda a recuperarse utilizando las propiedades nutritivas de la guayaba.

Juntos, hoy, luchan por la libertad de su país y continúan utilizando la guayaba como un símbolo de fortaleza y resistencia. La receta funciona y Libardo se fortalece logrando superar los obstáculos y completar su misión. Desde ese día, la guayaba se convierte en un símbolo aún más poderoso para ellos, representando la fuerza y la resistencia en tiempos difíciles.



El bocadillo de guayaba en mi familia **Angi Estefani Imbachi Añasco**

Cinco años tendría... era feliz acompañando a mi abuela a ordeñar las vacas. ¡Suelte el ternero!, me decía. Y así, hasta que terminaba de ordeñarlas todas. Habíamos terminado cuando le colocaba el tapón con un pedazo de bolsa plástica a la poma (recipiente en el que se guardaba la leche), para asegurar que no se saliera la leche. Sabía que después de eso sacaría algo de la jigra (mochila de fique) para compartir. Y ahí estaban, dos bocadillos envueltos en hoja seca. ¡Qué Alegría!

Guardábamos todo en la jigra (la sogá, la poma llena de leche, el balde en el que ordeñaba, una bolsa vacía que servía para llamar las vacas cuando estaban lejos y el chal) luego, nos sentábamos en la raíz de un árbol para estar bajo la sombra y disfrutar de aquel manjar. No quería que se acabara. Recuerdo mucho que disfrutaba cada pedacito, lo mordía de tal manera que para cada mordida tuviera un pedazo de dulce de guayaba y un trocito del dulce de leche, ese que sólo había por un ladito del bocadillo.

Cuando terminábamos, mi abuela cargaba la jigra con todo y nos dirigíamos a la casa, continuando con las historias que siempre solía contarme. Pero la alegría del bocadillo no paraba ahí, porque si había bocadillo en casa era porque alguien había venido de la ciudad y nos traía.

¡Tan bueno! Porque las visitas siempre han sido bien recibidas y atendidas en casa.

Íbamos a ordeñar temprano para que an-

Las dulces historias del bocadillo

tes del mediodía ya hubiera queso. Y se daba de comer a las gallinas en la cocina para atrapar a una y preparar un almuerzo “con todos los juguetes”, como decían mis tíos... ¿y cuál era el postre? ... un trozo de bocadillo con queso... ¿Podría ser más perfecto? ¡No!, no había nada que quisiera cambiar.

Pasaron los años. Nos fuimos a vivir a Cali. ¡Qué nostalgia!
Quisiera volver a mi casa.

Una manera de sentir que estaba allá era cuando mi abuela nos enviaba quesos desde el Cauca. Yo salía feliz a comprar bocadillos y comía con tanto amor, que me sentía abrazada por ella. Luego, cada vez que íbamos a casa, llevábamos bocadillos. Nos convertimos en esa visita a la que le preparaban un delicioso festín y de postre: ¡queso con bocadillo!

Cómo me encantas bocadillo,
Desde que soy un chiquillo,
Te observo, te saboreo,
Te paso por mis dedos,
Te acompaño con queso
¡Y a mi casa, me llevas de regreso!



COPLAS

Gonzalo E. González Barreiro
Docente

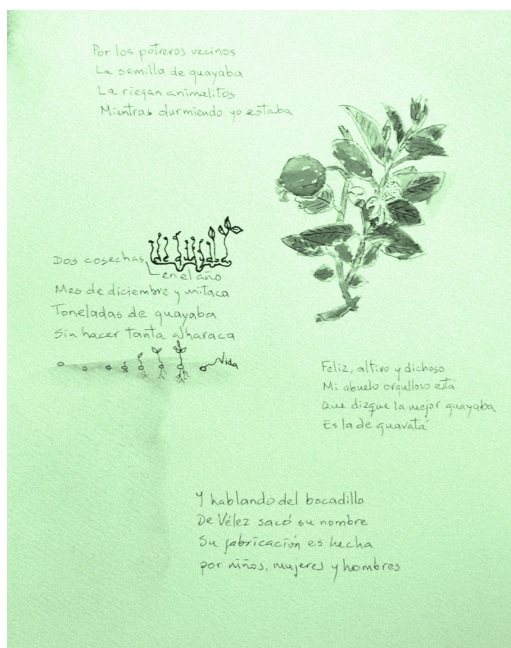
Rico majar comeremos
paso a paso y al dedillo
repartiremos a todos
este rico bocadillo

Zarzal es mi pueblo amado
guayaba por aquí comemos
en este papel morado
una carta escribiremos

En Zarzal tomamos café
comemos plátano y papaya
no nos falta la guayaba
mango, naranja y pitaya.

Vamos a enviar una carta
con olor a guayaba va
con mucho amor la escribiremos
con cariño viajará

Por los días de septiembre
con mucho calor estaba
pero sé el remedio pa eso
rico jugo de guayaba.



Por los potreros vecinos
la semilla de guayaba
la riegan animalitos
mientras durmiendo yo estaba

Dos cosechas en el año
mes de diciembre y mitaca
toneladas de guayaba
sin hacer tanta alharaca.

Feliz, altivo y dichoso
mi abuelo orgulloso está
que dizque la mejor guayaba
es la de Guavatá.

Y hablando del bocadillo
de Vélez sacó su nombre
su fabricación es hecha por niños, muje-
res y hombres.

Envuelto en el bijao
en Moniquirá y Mogotes
se comenzó a producir
en los pueblos con mucho dote.

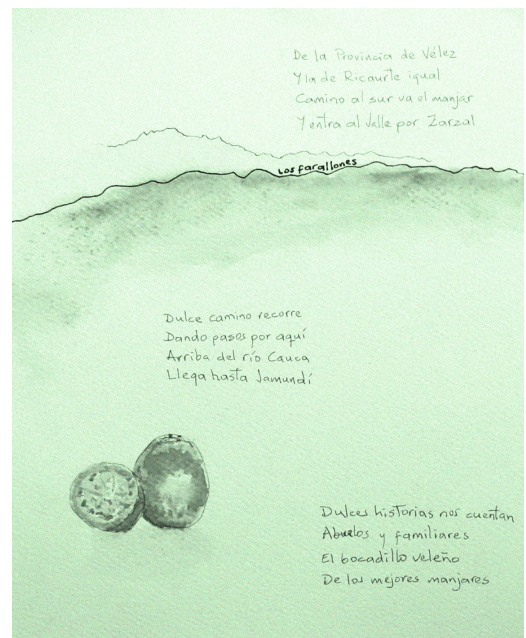
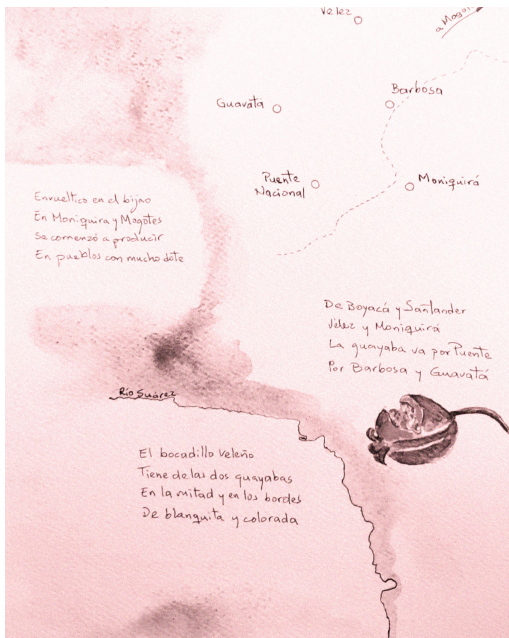
De Boyacá y Santander
Vélez y Moniquirá
la Guayaba va por Puente
por Barbosa y Guavatá.

El bocadillo veleño
tiene de las dos guayabas
en la mitad y en los bordes
de blanquita y colorada.

De la provincia de Vélez
y la de Ricaurte igual
camino al sur va el manjar
y entra al valle por Zarzal.

Dulce camino recorre
dando pasos por aquí
Arriba del río Cauca
Llega hasta Jamundí.

Dulces historias nos cuentan
abuelos y familiares
el bocadillo veleño
de los mejores manjares.



GRATITUD

Para todas las personas que se vincularon a este proyecto de investigación.

Guavatá: Olga Angulo Mateus, Rito Antonio Rueda Hernández, Rosina Castellanos, Alberto Torralba González, Sor Teresa Angulo Mateus, Dioselina Santamaría González, Darío Castañeda, Germán Antonio González Uribe, Carmen Fandiño Calvera, Norberto Quitian, Helena Calvera de Fandiño, Angie Avila Díaz, Emelina Olarte de Franco, Flor Francia Olarte, Jesús Antonio Mateus, Alberto Mateus, Ernesto Espitia, Ferney Franco Olarte, Abel González Cruz, Blanca Uribe de González, Héctor Julio Ávila Flórez.

Moniquirá: Javier Sáenz Leguizamón, Luis Sáenz Leguizamón, Alfonso Sáenz Leguizamón, Yolanda Leguizamón Suárez, Adriana Ramírez Franco, Paola Pineda, Mónica Pineda, Eccehomo Briceño, Julián Guerrero Franco Precelia Guerrero y Alberto Ríos.

Vélez: Jorge Angulo, Nestor Moyano, Ángela Hernández de Virviesca, Libardo Virviesca, Rosa Helena Rivera de Rodríguez, Nancy Medina, Henry Olarte Álvarez, Miguel Angel Gélvez.

Mogotes: Bárbara Montero Vargas

Zarzal: IE Normal Superior Nuestra Señora de Las Mercedes. Rector: Luis Alfredo Rivadeneira Gutiérrez. Maestras en formación: Yuly Henao Fera, María Fernanda Osorio, Nora Patricia Parra. Docentes IE: Francia Elena Ramírez, Ana Milena Mondragón, Alexandra Jaramillo, Diana Patricia Goes, Elizabeth Castro, Jose Luis Bolaños, Maria Nancy Zuleta. Niñas y niños del Grado Quinto de Primaria: Sebastian Angulo, Andrés Arboleda, Andrea Arboleda, Alejandro Arboleda, Ma del Mar Aspílla, Jose Daniel Benavides, Evelín Tatiana Cano, Laura Castaño, Juan Jose Dávalos, Sebastian Gaviria, Jhon González, Carlos Lombana, David Martínez, Alejandra Mazuera, Dayana Mósquera, Sofía Pineda, Mariana Ramírez, Josdiel Vizcaya.

Obando: María Isabel Castro, Diana Marcela Marmolejo, Patricia Gutiérrez, Julieta Ceballos.

Jamundí: Norma Piedad Roa Varón, Gonzalo Enrique González Barreiro.

Cali: Bertha Quesada De la Cruz, Claudia Quesada De la Cruz, Diana Carolina Torres Avellaneda.

Carrera de Gastronomía y Artes Culinarias. Facultad de Creación y Hábitat. Universidad Javeriana Cali. Semillero de investigación de Gastronomía. Sebero Ugarte, Florisalba Mosquera, Natalia Brand, Juan David Padilla, Nicole Osorio, Sofía Posada, Jorge Andrés Jaramillo.

Carrera de Filosofía. Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales. Pontificia Universidad Javeriana Cali. Dina Sofía Maldonado Pinzón, Samuel Badel Rojas, Juan Martín Collazos Navarro, Juan José Cantillo Gómez, Paulina Hoyos Ruiz, Juan Felipe Mejía, Ángel Paredes Moreno, Juan Carlos Siuffi Campo, Juan Andrés Toro Porto, Miguel Ángel Toro Díaz, Samuel Trujillo Sánchez.

Carrera Nutrición y Dietética. Facultad de Ciencias de la Salud. Pontificia Universidad Javeriana Cali. Ángela Milena Bohórquez Poveda, Isabela Vivas Cuadros, Natalia Parra Esparza, Paula Andrea Ospina Garzón, María José Amaya Pineda.

Licenciatura en Educación Infantil. Facultad de Educación y Pedagogía. Universidad del Valle. Edison Cuervo Montoya, Santiago Martínez Vasco, Miguel Ángel Mesa Villegas, Valentina Monsalve Díaz, Angela Sofía Muñoz Papamija, Evelyn Sthefan Noreña Morales, Isabella Orejuela Carabalí, Natalia Ortiz Carabalí, María Camila Ortiz Torres, Xiomara Marcela Ortiz Torres, María José Pachón Hernández, Laura Sofía Pérez Puentes, Valentina Ramírez León, Ana Teresa Restrepo Hernández, Laura Katherin Salamanca Mamian, Daniela Salazar Vidal, Mariana Sepúlveda Herrera, Juan Camilo Téllez Muñoz, Dahiana Túquerres Labrada, Mayerlin Amparo Valencia Grueso, Laura Sofía Villalba Saavedra.

Licenciatura en Artes Visuales. Facultad de Artes Integradas. Departamento de Artes Visuales y Estética Universidad del Valle. Sandra Johana Silva Cañaveral, Alba Libia Esquivel, Natalia Esperanza Quintana Reina, Valeri García Torres, Angi Estefani Imbachi Añasco, Valentina Gutiérrez Fuertes, Diana Patricia Ortega Restrepo.

Coinvestigadoras:

Florencia Mora Anto, Claudia Lucía Mora Motta y Elingth Simoné Rosales Marquina.

COLOFÓN

*Dulces historias nos cuentan
abuelos y familiares...*

Las voces diversas de generaciones distintas, aún resuenan en la memoria colectiva construida a lo largo de este proyecto. La historia continúa, latente y viva, con nuevos retos, otros caminos que nos llevarán a seguir buscando en las entrañas de estos pueblos Guavatá, Moniquirá y Vélez, los orígenes de un oficio que reúne aspectos simbólicos, históricos y culturales, en una población que ha labrado su propia economía alrededor de la guayaba, el bijao y la producción del bocadillo.

Esta ruta de investigación narrativa es en realidad un homenaje al tesón, a la fuerza y la pujanza de las mujeres y los hombres que han forjado una tradición que hoy, persiste en las nuevas generaciones de las provincias, y replica en otras regiones del país, como acontece en el Valle del Cauca donde el bocadillo, la jalea y los productos derivados de la guayaba, se conjugan con los dulces que esta región produce.

Seguiremos trabajando en pro de la formulación de proyectos vinculantes que activen nuevas formas de organización del agro, en diálogo con las instituciones educativas; urge la implementación de currículos escolares y universitarios, que se entretengan con las prácticas culturales para que las tradiciones se potencien y generen opciones para las culturas y las economías de familias y las regiones.

Difundiremos estas dulces historias en distintos escenarios culturales y educativos para de este modo, multiplicar las voces.

*...el bocadillo veleño
de los mejores manjares.*

BIBLIOGRAFÍA

Arbeláez, M (2011). Educación, sociedad y creación. Pensamiento y creación artística. Universidad Distrital Francisco José de Caldas. Facultad de Artes ASAB. Bogotá, Colombia.

Botey, M. y Cuauhtémoc, (2014). M. Estética y emancipación. Fantasma, fetiche, fantasmagoría. Siglo XXI Editores. México.

De Certeau, Michel (2007). La invención de lo cotidiano. Tomos 1 y 2. Universidad Iberoamericana: México.

García Canclini, Néstor, 1990. Cultural Híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad. México: Grijalbo.

Ghiso, Alfredo Manuel (2011). Sistematización. Un pensar el hacer, que se resiste a perder su autonomía. En: Revista Decisio. Enero – abril.

Guayaba (*Psidium guajava*): Manual de recomendaciones técnicas para su cultivo en el departamento de Cundinamarca / Gustavo Buitrago Hurtado, Silvia Lizette Bustamante Rodríguez, Gloria Amparo Corredor Huertas, Juan David Saavedra Correa, Yeimy Alexandra Pinzón Gutiérrez, Diana Rocío Pinzón Pinzón, Darío Antonio Pérez González y Diana Díaz Rodríguez – Bogotá, D.C.: Corredor. Tecnológico Agroindustrial, CTA-2, 2021.

Law, J. (2020). Después del Método. Editorial UC. Popayán, Colombia.

Maffesoli, M. Elogio de la razón sensible. (1997). Una visión intuitiva del mundo contemporáneo. Paidós. Barcelona, España.

Mandoky, K. (1994). Prosaica. Introducción a la Estética de lo Cotidiano. México: Grijalbo.

Mejía J, Marco Raúl (2007). La sistematización como proceso investigativo o la búsqueda de la episteme de las prácticas. Planeta Paz –

Expedición Pedagógica Nacional - Programa Ondas de Colciencias. 2007

Niño, Alejandra. (2007). Operaciones Semióticas en las artes comunitarias. Ponencia fue presentada dentro del eje temático: Historia y Teoría del Arte de las III Jornadas de investigación en disciplinas artísticas y proyectuales organizadas por la Facultad de Bellas Artes de la Universidad Nacional de La Plata. La Plata (Argentina) 15 y 16 de noviembre.

Mejía, M. R. y Manjarrés, M. E. (2014). La investigación como estrategia pedagógica, una propuesta desde el sur. Ediciones Desde Abajo. Bogotá, Colombia.

Nussbaum, Martha C. (2012). Crear capacidades. Propuesta para el desarrollo humano. Barcelona: Paidós.

Rancière, Jacques. (2011). El espectador emancipado. Buenos Aires: Capital intelectual.

tual.

Revista Javeriana. Comercio Justo. Número 825. Junio de 2016. Bogotá.

Reyes, A. (2016). La reforma Rural para la Paz. Debate: Bogotá.

Santos, Milton. Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal. Rio de Janeiro: Record, 174 p. En: Sobarzo, Oscar. Eure, Santiago. Brasil.

Santos Milton. Los espacios de la globalización. En: Anales de geografía de la Universidad Complutense No. 13, 69-77 Editorial Complutense. Madrid. 1993

Torres Carrillo, Alfonso (1996). La sistematización como investigación Interpretativa crítica: entre la teoría y la práctica. <http://www.alboan.org/archivos/536.pdf>

Troya, María Fernanda. (2010). Cultura y Transformación social. Colección Encuentros de la razón incierta, Vol. II. Quito, Ecuador.

Van der Ploeg, J. D. (2010). Nuevos campesinos. Campesinos e imperios alimentarios. Barcelona: Icaria Editorial.

Villafañe, J. (2008). La gestión profesional de la imagen corporativa. Pirámide. 17 - 81

Universidad Jorge Tadeo Lozano y Liebre Lunar (compiladores). (2012). Creación, pedagogía y políticas del conocimiento. Bogotá, DC. Colombia.

ENLACES

<https://www.radionacional.co/cultura/estas-son-las-historias-detras-del-bocadillo-veleno>

llo-veleno

<https://esurfline.com/conoce-la-historia-de-un-manjar-tradicional-de-nuestra-cultura-colombiana-el-bocadillo-veleno/>

<https://www.radionacional.co/cultura/estas-son-las-historias-detras-del-bocadillo-veleno>

<https://elcampesino.co/el-bocadillo-un-manjar-ancestral-a-base-de-guayaba/>

<https://www.timetoast.com/timelines/bocadillo-de-guayaba>

<https://semanarural.com/web/articulo/en-medio-del-coronavirus-nace-el-primer-festival-del-bocadillo/1611/14>

<https://www.amigosysocios.com/su-majestad-el-bocadillo/>

MONIQUIRÁ Boyacá

<https://www.portafolio.co/economia/moniquira-el-pueblo-colombiano-que-huele-a-guayaba-536743>

<https://boyacaradio.com/noticia.php?id=26610>

<https://www.lavanguardia.com/ocio/viajes/20191218/472320061830/moniquira-el-pueblo-colombiano-que-huele-a-guayaba.html>

<https://www.semana.com/el-olor-de-la-guayaba-de-moniquira/578328/>

<https://www.elnuevosiglo.com.co/articulos/12-2019-los-dulces-encantos-de-moniquira>

<https://youtu.be/XRBvfzvq-4Y>

d) Productos esperados (desde el Portafolio de Estímulos).