

Papas y tierras en Boyacá: investigación etnobotánica y etnohistórica de uno de los principales productos de la alimentación colombiana

Laura López Estupiñán

Grupo de Investigaciones Arqueológicas e Históricas de la UPTC
Estudiante Maestría Internacional en Arqueología Suramericana
UNT-Rennes1

Dirección electrónica: laloes2@gmail.com

López Estupiñán, Laura (2015). "Papas y tierras en Boyacá: Investigación etnobotánica y etnohistórica de uno de los principales productos de la alimentación colombiana". En: *Boletín de Antropología*. Universidad de Antioquia, Medellín, vol. 30, N.º 50, pp. 170-190.

DOI: <http://dx.doi.org/10.17533/udea.boan.v30n50a07>

Texto recibido: 18/10/2014; aprobación final: 22/04/2015

Resumen. El presente artículo es fruto de la investigación "Alimentos prehispánicos, alimentos promisorios" (convenio UPTC-Colciencias), realizada por el Grupo Interdisciplinario de Investigaciones Arqueológicas e Históricas desde una óptica etnobotánica, arqueológica y agronómica. Aquí se evidencian los relatos que describen uno de los alimentos consumidos y cultivados desde épocas prehispánicas: "las papitas", como lo llaman cariñosamente los pobladores de Boyacá. El texto habla de las papas y las papas criollas, sus más de cien nombres, colores, formas, consumos, espacios y formas de conservación, encontrados en los 18 sitios trabajados del 2011 al 2013.

Palabras clave: etnobotánica, Boyacá, papa, papa criolla.

Potatoes in Boyaca: ethnobotany and ethno-historical research

Abstract. This article is the result of "Alimentos prehispánicos, alimentos promisorios" (agreement UPTC-Colciencias), research by the Grupo Interdisciplinario de Investigaciones Arqueológicas e Históricas, from an ethnobotanical, archaeological and agricultural point of view. Here, the stories that describe for consumed and cultivated food since pre-hispanic times are evident: "potato chips" as he affectionately called the inhabitants of Boyacá. The text talks about potatoes and criollas potatoes, its

more than 100 names, colors, shapes, consumption, spaces and conservation forms, found in 18 worked sites from 2011 to 2013.

Keywords: Ethnobotany, Boyacá, potatoes, potatoes criollas.

Batatas e terras em Boyacá: pesquisa etnobotânica e ethnohistoric de um dos principais produtos alimentares colombiano

Resumo. O seguinte artigo é o resultado da pesquisa “Alimentos pré-hispânicos, alimentos promissórios” (convenio UPTC-Colciencias), realizada pelo Grupo Interdisciplinar de Investigações Arqueológicas e Históricas desde uma óptica etnobotânica, arqueológica e agronómica. Aquí podem-se evindenciar os relatos que descrevem um dos alimentos consumidos e cultivados desde épocas pré-hispânicas. As “papitas” (batatinhas) como carinhosamente as chamam os povoadores de Boyacá. O texto fala das batatas e as batatas crioulas, seus mais de cem nomes, cores, formas, espaços e formas de conservação encontradas nos 18 sítios arqueológicos trabalhados do 2011 ao 2013.

Palavras-chave: etnobotânica, Boyaca, batata, batata criolla.

Introducción

Durante tres años (2011-2013), el Grupo Interdisciplinario de Investigaciones Arqueológicas e Históricas de la UPTC, convenio Colciencias, desarrolló el proyecto “Alimentos prehispánicos, alimentos promisorios” con el fin de investigar y promover el uso de alimentos prehispánicos localmente adaptados para aportar al mejoramiento de las condiciones de vida y la productividad del departamento de Boyacá, y así contribuir a la disminución de la desigualdad social y al fortalecimiento de la memoria, la identidad y el patrimonio cultural de la nación.

Investigaciones previas sobre la dieta prehispánica y la agricultura muisca llevaron a preguntarse si el uso, los saberes y el cultivo de alimentos prehispánicos del altiplano boyacense, localmente adaptados en los últimos dos mil años, contribuirían a resolver problemas nutricionales, productivos y económicos actuales de la región.

Para ello, el proyecto profundizó el trabajo etnobotánico, agronómico y arqueológico en torno a diez alimentos: calabazas (*Cucurbitaceae* sp.), arracachas (*Arracacia xanthorrhiza*), ibias (*Oxalis tuberosa*), cubios (*Tropaeolum toberosum*), rubas (*Ullucus tuberosus*), ajíes (*Capsicum* sp.), fríjoles (*Phaseolus* sp.), maravillas (*Tigridia pavonia*), sagúes (*Canna indica*) y papas (*Solanum tuberosum*), sin desconocer la amplia diversidad de alimentos en la dieta alimenticia de poblaciones actuales y prehispánicas.

Estos alimentos habían sido reconocidos en las columnas de polen en la sabana de Bogotá (Van der Hammen y Correal, 1977) y en Duitama (Morcote, 1996; Rodríguez, 1999); en vegetales carbonizados en Aguazaque (Correal, 1990) y Tunja (Pradilla, Villate y Ortiz, 1995); en trabajos arqueológicos, etnohistóricos y bioantropológicos (Broadbent, 1964, 1987; Villate, 1975, 1994; Cardale, 1987;

Langebaek, 1987; Cárdenas, 1990, 1994, 1996; Boada, 2006), y antropológicos (Monsalve, 2006), permitiendo proponer un estudio etnobotánico en profundidad que reivindicaría los usos y saberes de los actuales pobladores del departamento.

Para ello, se hizo necesario proponer un trabajo de campo intensivo que permitiera tener un panorama general de la etnobotánica en Boyacá. Se escogieron 18 veredas de los municipios de Ramiriquí, Duitama, Belén, Cocuy, Arcabuco, Motavita, Chiquiza, Aquitania, Mongua, Guayatá, Toca, Tunja y Soracá, pertenecientes a diversos valles, alcanzando una población de 20.000 agricultores, docentes, estudiantes e interesados, quienes en encuentros, mercados, fiestas y visitas posibilitaron el contraste de las dinámicas productivas y culturales en torno a los alimentos identificados arqueológicamente.

En los municipios escogidos se realizaron visitas etnobotánicas en profundidad, las cuales complementaron una ficha etnobotánica generada previamente por el grupo de investigación, facilitando el registro y la sistematización de usos y saberes en torno a cientos de semillas “antiguas” reconocidas y sembradas por las poblaciones y se visitaron las veredas con mayor tradición agrícola. Así, se recorrieron parcelas, “sembreros” y viviendas, lo que permitió el reconocimiento de suelos, semillas, alturas, extensiones, prácticas, dinámicas y relaciones necesarias para la conservación y multiplicación de las semillas.¹

Durante el análisis se hizo interesante evidenciar los conflictos en torno al alimento de mayor demanda y oferta: la papa. Ello es así porque esta presenta dinámicas y relaciones diversas en cuanto a las formas y maneras de producción, al uso indiscriminado de “venenos”, a la supervivencia de semillas nativas en las cabeceras de los monocultivos, a la propagación de semillas mejoradas y a la conquista de las zonas altas (páramos). Por tal razón, es importante mostrar, con la voz de los actuales pobladores, conocedores y sabedores de las semillas, esos relatos que evidencian la práctica del “agricultar la tierra”. Una “práctica descolonizadora” (Rivera, 2010), con historicidades propias, que se modifican entre paisajes interandinos, permitiendo encontrar diálogos entre técnicas agrícolas contemporáneas y prehispánicas que favorecen el cultivo de su alimento; alimento que no se vende, pero que se cuida y adquiere mediante mecanismos propios de sus contextos (encargo, enamoramiento, robo, regalo...).

Los secretos, minucias, trabajos, problemas y diálogos constantes en torno a dicha práctica requieren ser leídos en sus propias palabras, puesto que han sido contruidos desde los imaginarios y representaciones que indican historias y vivencias propias, dignas de ser expuestas sin una voz intermediaria, sin la voz del investigador.

1 Lo anterior quedó documentado en audios y transcripciones realizadas por el Grupo Interdisciplinario de Investigaciones Arqueológicas e Históricas de la UPTC, bajo archivo del Museo Arqueológico de Tunja.

Boyacá y la papa

Boyacá está ubicado al centro-oriental del país y forma parte de la cordillera oriental de los Andes. La diversidad de climas, su posición geográfica, la consolidación de sus paisajes y el acceso al agua potable ha permitido que “1.255.311 habitantes” (DANE, 2005) gocen de valles interandinos que facilitan la domesticación y multiplicación de cientos de semillas (nativas, criollas y mejoradas) en su extensa y accidentada geomorfología, la cual varía entre los 300 y los 5.490 msnm, haciendo de la región la zona donde la cordillera presenta su mayor amplitud en el país.

En sus 23.189 km² de extensión, se encuentran siete valles interandinos, seis de ellos con gran potencial agrícola (Chiquinquirá y Saboya; Duitama; Tenza y Garagoa; Sotaquirá; Sogamoso; Belén y Cerinza) y dos con potencial petrolero en explotación (Magdalena) y exploración (Sogamoso). Desde allí se generan alrededor de 1.865.000 toneladas de alimentos y productos agrícolas al año (Caracol, 2012), de los cuales la papa es el principal alimento producido, con 579.027 toneladas (DNP, 2005) y 39.956 hectáreas sembradas (Dane, 2012).

La intensidad productiva de los suelos ha generado múltiples conflictos en las formas de producción y transformación del paisaje. El abuso de “tóxicos” e insumos agrícolas químicos, desde la “revolución verde”, acompañado de la explotación minera y petrolera, han venido aumentando la erosión de los suelos, la disminución del material genético y, por lo tanto, la pérdida de una considerable diversidad que, cada vez más, se consolida en la homogeneidad de semillas “mejoradas”, producidas con fines industriales. Este panorama hace del presente artículo una reflexión pertinente en torno a lo que tenemos, conocemos y está en riesgo desaparecer: las semillas de papas nativas en Boyacá.

A lo largo de la cordillera de los Andes se han identificado 18 especies de ellas, 4.000 variedades de papas tradicionales, criollas o nativas, y cientos de especies silvestres (Centro Internacional de la Papa, 2008). Dicha diversidad, además de hallazgos arqueológicos que datan de hace 8.500 años en el Perú (Torres, 2008), permiten asegurar que los Andes son el centro donde se originó este alimento.

Fue en esta cordillera donde la capacidad de experimentación de los pueblos ancestrales, al realizar las primeras selecciones de papa mediante la propagación vegetativa (por tubérculo), permitió la fijación de rasgos en las variedades seleccionadas, es decir, que al descubrir una nueva variación en la papa los cultivadores podían mantener el mismo rasgo al sembrar el tubérculo (y no una semilla de la fruta o mamón) (Robinson, s. f.). Este mecanismo de propagación, conocido también como “vegecultura” (Seminario, 2004), ha favorecido la producción y el consumo de papa a nivel mundial, convirtiéndola en uno de los cuatro principales alimentos de consumo al lado del maíz, el trigo y el arroz.

La papa no solo favoreció al desarrollo cultural en los Andes, sino que permitió el auge industrial en Europa durante los siglos XVIII y XIX (Horkheimer, 2004),

debido a sus altos contenidos de almidón, vitaminas, minerales, fibra y proteínas (FAO, UNOCANC, s. f.), además de su alto rendimiento, pues la planta produce cinco veces más por unidad de tierra que el maíz, el trigo o la soja (Kahn, citado por Bonavía, 1993).

Solo hasta 1960 (había sido llevada a España en 1570, cultivada y propagada por el mundo entero), se inició su producción en masa para “superar” la desnutrición y pobreza del mundo, llegando a ser Asia y Oceanía los principales productores, y Latinoamérica, el penúltimo productor (FAOSTAT, 2007), pero el mayor en conservar especies nativas.

Las papas nativas, tradicionales o criollas, actualmente se cultivan en pequeñas parcelas, en una gran variedad de zonas climáticas, a alturas que van desde el nivel del mar hasta los 5.000 msnm en los Andes centrales, muy a menudo por agricultores que han usado los medios más primitivos de cultivo (Crosby, citado por Bonavía, 1993).

Para el caso del departamento de Boyacá, evidencias etnohistóricas permiten saber que los muisca llamaban a las papas “iomuy” o “yomas” (Lujan, 1970: 13). Al parecer, su consumo no era excesivo, pues las comidas estaban acompañadas con otros tubérculos como las cubias (nabos), chuguas (rubas), raíces y leguminosas, dieta que se mantuvo hasta 1940 cuando:

Una papa o dos la vendían por cinco centavos, eso así regular. Y pu' allá le daban a los obreros. Cuando les daban una papa no les daban carne. La papa era la ración, era de lujo. Esa papa casi no la vendían, en ese tiempo no se sembraba un lote, se sembraba máximo unas dos arrobas de semilla y eso era apenas pa'l come (Bonilla, F. Febrero del 2013).

Aunque las papas nativas están adaptadas a condiciones climáticas extremas, como descensos de temperaturas, heladas y sequías, actualmente es difícil encontrar en Boyacá papas producidas sin agroquímicos, debido a que se encuentran en las cabeceras u orillas de los monocultivos (de papa mejorada o cebolla), o bajo los 2.500 msnm, donde el uso de agroquímicos es mayor:

La papa para menos costos, menos químicos, menos enfermedad toca buscar las partes altas, porque en estos momentos todo lo que es zona fría se puede sembrar harta papa, también en lo cálido dicen que se puede, pero es mucho; allá tiene mucha más enfermedad la papa, toca usar más el químico (Vanegas, E. Abril del 2012).²

Esta situación ha hecho que “la conquista de la papa” se intensifique y “termine ganándole terreno a los pajonales y frailejones”, generándose de este modo

2 Debido a esta situación, las zonas más altas de Boyacá están siendo aprovechadas para el monocultivo de papa, transformando y alterando ecosistemas que llegan hasta los 4.300 msnm, principalmente páramos.

múltiples conflictos entre agricultores y autoridades ambientales; a diario los últimos sancionan a los primeros por la deforestación nativa y endémica en áreas de influencia de parques nacionales o zonas de reserva. Ello deja entrever la preocupación de los agricultores por contrarrestar “ataques de plagas” y mantener producciones rentables, que “a lo menos den pa’ suplir la inversión, pa’ pagar obreros y quedar con algo pa’ lo necesario” (Suárez, A. Marzo del 2012). Esto también hace urgente la visualización de proyectos y planes de gobierno que permitan establecer relaciones sostenibles entre la producción de la papa y el manejo responsable de las semillas y los campos.

Lo planteado parece una utopía para muchos. Sin embargo, durante la ejecución del proyecto fue posible compartir experiencias con asociaciones de productores y otras organizaciones que desde hace una década vienen disminuyendo las trazas en la papa, apostando a la recuperación y producción de semillas nativas con prácticas limpias.

Es necesario anotar que la disminución de trazas no solo se aplica a las semillas, sino que esto involucra la limpieza, recuperación, nutrición y abono de los suelos donde van a ser sembradas, razón por la cual los agricultores han acudido al principio del mutal³ y la alelopatía, los cuales han sido transformados históricamente debido a la llegada de nuevas especies, a los cambios climáticos y a la innovación de tecnologías.

Durante la investigación se concluyó que la alelopatía es aplicada, hasta el momento, en escalas menores, es decir, en producciones no intensivas donde la diversidad de cultivos establece relaciones recíprocas entre las plantas, en su composición química y nutritiva, excretando olores que repelen los insectos y actuando como barreras ecológicas.

Entre las enfermedades y plagas que atacan a la papa en Boyacá, las más comunes son la gota⁴ (*Phytophthora infestans*) y la guatemalteca (*Tecia solanivora*), las cuales, en su mayoría, son controladas con los “químicos, fumigos, fungicidas o venenos”, como los denominan los agricultores.

3 El mutal consiste en la siembra conjunta de semillas en un mismo cateo-hoyo, las cuales crecen y se alimentan recíprocamente.

4 En 1845, la gota arrasó los cultivos de papa del mundo, provocando “la terrible hambruna en Irlanda”. Pero solo hasta 1861 se divulgaron los graves daños causados por la gota en la sabana de Bogotá: en 1861 “la gota ataca la papa Tuquerreña en Chipaque”. En 1864, la gota ataca la papa criolla antes de la floración, y en 1865 se difunde por Cundinamarca, eliminando las variedades de criolla y haciendo “daño parcial en las papas de año” (Lujan, junio de 1970). Estos ataques de la gota llevaron a ejercer una campaña de investigación para inmunizar y mejorar los cultivos de papa en Colombia, campaña que hoy se ve reflejada en el alto uso de “químicos y fumigos” por parte de los agricultores.

La papa, para que grane bueno, toca aplicarle mucho químico, abono blanco, el triple 15, que esa es su fórmula, y aparte de eso toca hacerle refuerces pa' las fumigadas. Anteriormente nosotros fumigábamos acá con este producto que se llamaba Vitigran, que es un polvo azul, que se mezcla con el agua ahí en el batido y se le echaba el Duter, que el Duter es también para enverdecer, como para poner la planta como más churita, como más fuerte (Ortiz, L. Mayo del 2012).

Solamente en las huertas o parcelas encontramos papas sin o con muy pocos “fumigos”, debido al uso de mecanismos tradicionales alelopáticos en la siembra de cultivos mixtos, donde al pie de los tallos, coles, risguas, ajíes y frutales encontramos al frijol enredarse en el maíz, rodeado de habas, ibias, rubas, papas, nabos, arracachas, cebolla, zanahoria, rebanca, hortalizas y muchas aromáticas. Ello evidencia una vez más que la huerta es el mejor banco de germoplasma *in situ*, es decir, el sitio máximo de conservación y multiplicación de semillas.

Especies de papa reconocidas por los boyacenses

En Boyacá se reconocen dos especies de papa: la papa (*Solanum tuberosum*) y la papa criolla (*Solanum phureja*), diferenciadas por el tiempo de cocción y producción, el sabor, la textura y la forma:

La criolla, esa se saca más, se demora menos, es blandita pa' cocinar. La papa es más dura pa' cocinar que la criolla. La criolla es más dulcecita pa' comer, es más rápida y tiene más harina que la papa, o sea que esa se puede utilizar pa' un ajiaco, pa' un espeso, pa' todo. [...]. La criolla viene a los cuatro meses y después ya echa a producir. La papa viene a los seis meses. Hay pepina criolla, pepina papa también hay, que la llamaban la “pepina”. Eso la diferencia es por la forma. [...]. Hay pepina que es redonda, o sea que hay pepina redonda y pepina ganchuda. La calabacín es mas larga, pero es la misma criolla. La criolla es bien redonda. [...]. Es que son de diferente clase, por la genética [...]. La criolla cuando sale redonda se llama redonda, y cuando sale ganchuda es ganchuda, pero es la misma semilla [...]. Lo que sí es diferente es la criolla amarilla de la criolla roja, porque la criolla amarilla siempre va a salir de la misma, y en cambio la roja sí sale de diferentes clases: sale roja, sale vetiada (Escuela de Padres de Familia, Colegio Sote Panelas, Motavita, abril del 2012).

El tiempo de cocción y producción de las papas es importante a la hora de diferenciar papas y papas criollas. La papa lleva más tiempo en producción y cocción que la papa criolla. La criolla es más harinosa que la papa. Las dos tienen distintas formas y colores. Sus denominaciones varían de acuerdo con las formas (manzana, tornillo, roscona, pico, turma, alpargata) y sitios donde se siembran (puracé, tocana, cocuyana, pastusa, sabanera, carriza), pero sus cualidades culinarias y reproductivas coinciden en los sitios trabajados, manteniendo una diferenciación entre papas y papas criollas.

Las papas “vírgenes”

Son aquellas papas que “bejuquiaban”, es decir, que se daban de forma rastrera entre las piedras, cerca del camino y en la barboja. “Son las que se daban en el monte y no se comían”.⁵

Eso al mirarla es rama, pero va uno a sacarla y no grana, pero enton’ ella es por el vegetal que calor normal no le da, no alcanza a dar el fruto. Pero ella al sembrarla, siembra el palito y de ahí dicen, que de ahí, mano la primera papa, la papa que cultivaban los indios (Bonilla, F. Mayo del 2012).

Eran como monachudas, así, desarmaditas. Eso era como ver... casi como raizadas, así como la batata. Porque la batata tira bejuco largo, se va, se va el bejuco allá, como la calabaza, lejos, lejos. Pero entonces, en eso mismo, en la raíz ahí va echando la pepa, adonde va el bejuco. Eso en el monte yo alcancé a ver de esa. Pero ya no, ya no, eso ya hace tiempos (Rubio, B. Febrero del 2012).

Entre el monte se encontraba, y sí, la hay arriba, en un punto que llaman Bijagual, y anda uno por el monte y se encuentra papa. Todavía la hay, por ahí entre el monte, eso es rarita donde la hay (Bonilla, F. Mayo del 2012).

Eso echaban a resultar por ahí las maticas, como papa virgen, como aquí digo yo, sí, por allá. Eso hay matas que resultaban así por el camino y entonces se sueltan unos gajitos así de delgaditos, que la rama o el bejuco, y cuando menos resultaba, cuando uno escarbaba, por ahí resultaba. Por ahí en la barboja (Rubio, B. Febrero del 2012).

Papas “silvestres”

La propagación vegetativa de papa (por tubérculo) hace pensar que las papas reconocidas como “silvestres” por los agricultores de hoy refieren a los toyes de épocas previas, que se mantenían en la tierra y que, al ser removidos, podían volver a reproducirse con el cuidado de los cultivos del maíz, el trigo o la cebada sembrados en el momento, siendo este el fundamento de las descripciones que cuentan cómo las papas “salían o aparecían” entre el tamo del maíz y otros cultivos, cómo “esa semilla estaba ahí dentro de la tierra y nadie la había sembrado” (Bonilla, F. Junio del 2012).

Al reconocer que se trataba de papas, la gente fue cuidándolas mediante el aporque y deshierbe, “¡qué abono ni qué nada!” (Triana, V. Agosto del 2012), generando estrategias para quitarles el “amargo”, “lo fuerte”, “la carraspera” y “la sequedad”.

5 Teniendo en cuenta la clasificación presentada por Torres (2008), estas papas corresponderían a los parientes silvestres de la papa en Boyacá.

“Había que hacer una agusal pa’ pasarla porque era sumamente seca” (Bonilla, F. Agosto del 2012). “Eso eran unas cosechas de papas que se daban entre el maíz y la haba, y de pronto ahí nacía esa comida en abundancia, como materío, como esta hierba, como maleza” (Bonilla, F. Junio del 2012). “Eso primero sí era una belleza” (Triana, V. Agosto del 2012). “Con esa nos manteníamos primero, hace más de cincuenta años” (Amado, F. Marzo del 2012).

En una escasez que hubo, la gente la cogía y nos la comíamos. Eso ya la gente de esa semilla acabaron. De esa chima yo sí comí. Y cuando no habían más papas pa’ comer, pues vaya y sáquela y aunque tuviera jecha, hasta ‘onde topara uno la papita pa’ sacala y comer. Porque no había más, hasta ‘onde topara uno la raíz (García, E. Febrero del 2012).

Esas papas lo jartaban a uno, lo emborrachaban y eran picantosas. La hacían en el piquete y eso quedaba un sabor distinto. Pa’ que no lo emborracharan a uno tocaba cocinarlas, bien cocinadas, y regar esa agua y volverlas a preparar. Echarles la sal y echarles un guisito de cebolla y mantequilla de vaca (Cabrera, G. Febrero del 2012).

“Eso ni que otra papa, eso se revanaban, se echaba sal, se cocinaban, se comían con sal y ahí el guarapo encima y eso es lo que nos tiene vivos” (Suárez, A. Marzo del 2012).

Hasta el momento se reconocen seis variedades: las chimas, las chavas, los quires, las negras, las vagamundas o labranceras y la blanca. “Las chimas, mi papá sí decía que primero era que llegaban unas papas que eran las chimas y las chavas. Esas papas eran negritas, con corazón morado; se daban silvestremente, esa era la primera papa que salió” (Escuela de Padres, Colegio Sote Panelas, Motavita, abril del 2012).

“Era como un abejón, se raja y la mitad es casi moradita; era negrita” (Rubio, C. Febrero del 2012). “Era larguita... larguita. Era como mi dedo, larguita; no necesitaba abono” (Amado, G. Febrero del 2012). “Ellas daban así sin sembrar. El pellejito era negro y al limpiarlo quedaba azul. Ese era el alimento primero, eran picantosas, carraspietas. Le daba a uno carraspera” (Amado, A. Febrero del 2012). “Eran las que se daban entre el maíz (Cabrera, G. Febrero del 2012). “Esa se daba en donde trillaba uno con estier, ensarzaba en el tamo y como en ese entonces no vendían abonos, se sembraba y con eso uno se alimentaba” (Suárez, A. Marzo del 2012). “Ya era de año, pero ella no la cultivaban casi pa’ comer, ella era toda como para pasto, esa era para el ganado, como pasto. Esa papa se daba como decir en cualquier parte, como en el pasto del ganado. Eso raizaba lejísimos” (García, E. Marzo del 2012). “...en cambio, la chava..., hum..., eso ella se daba por ahí, eso ella no se sembraba sino que resultaba por ahí, se entoyaba y era con la que nuestros padres se mantuvieron en una época” (Suárez, A. Febrero del 2012).

La quires eran parditas, eran papas gruesas. Las que sembraban los indios chibchas. Esa era la que íbamos a coger pa’ comer en los páramos, cuando yo ‘taba niño. Por allá cerca

de la cuchilla. Sí, eso se daba así como eso, en la barboja. Po' allá en los páramos de donde sale el agua pa' Toca (Rodríguez, J. Septiembre del 2012).

“Eso primero, bendito sea Dios, eso se daba una papa negra, así gruesota, pero una ricura de papa” (Triana, V. Marzo del 2012). “Esa papa era de una negra que antes había, mi papá fue el que la conoció y nos hablaba de ella. Eso ya hace más de cien años que había de esa papa” (Pérez, C. Marzo del 2012).

“La vagamunda o labrancera... eso era una papa larga, pero seca, seca. La papa como harina hermosísima y blanditica. Por ahí en eso de julio estaba esa papa como una montaña, tenían que tenerle cuidadito cuando sembraban el maíz y tenían que echarle tierrita” (Ortiz, F. Agosto del 2012).

Las papas antiguas

Las “antiguas” son las papas que se daban antes de 1950, que “requerían un poquito de abono y no necesitaban de químicos, ni fumigos” (Cabrera, G. Febrero del 2012). Durante la investigación se reconocieron 62 nombres de semillas, la mayoría de ellas cultivadas por uno o dos agricultores en cada municipio, lo que aumenta el riesgo de que desaparezcan.

Las semillas antiguas de papas y criollas aquí expuestas fueron descritas por los campesinos y agricultores de Boyacá. Algunas se encontraban en sus parcelas, huertas y “cabiceras”, otras yacían en los depósitos esperando que hubiera “buen tiempo para sembrarlas” y muchas otras solo reposaban en la memoria de quienes las nombraban con el anhelo de volver a probarlas. He aquí algunos ejemplos de papas antiguas que aluden a la abundancia, al buen sabor, a la diversidad de formas y colores, al temor por su extinción, al cariño y respeto por la comida. Al sentido máximo de herencia, recuerdo y riqueza de la semilla.

“La alpargata era amarillita, pero entonces era plancheta, al fin como un al-pargatico antiguo, esas eran deliciosas” (Rivera, L. Julio del 2012).

La londre era muy buena pa' comer; era grande como la calabaza, de color blanco y daba hijos por los lados, papitas pegadas. De lo mismo que engruesaba se volvía masa por dentro, pero esa la cocinaban y la abrían en tajadas de arriba abajo y esa se dejaba comer. Lo que tenía era que por dentro se dañaba, por lo mismo gruesa. Se enguecaba por dentro, pero así se comían, se rebanaba, la lavaban y la cocinaban con sal (Bonilla, F. Mayo del 2012).

“Era grandísima, toda pulpita” (Ortiz, M. Julio del 2012). “La gole o londre era roja, coloradita, le salían otras papas de la misma papa. Es grandísima, unas diez libras, daba mucho y era como un bulto de sal” (Bonilla, F. Junio del 2012).

Era de año. Eso crecían unas papotas larguitas y como anchitas, eso con una papa era como para almorzar tres personas. Se partía en cuatro cuartos, porque eso era una papa muy gigante, una papa era de más de kilo, una belleza de papa (Ortiz, T. Julio del 2013).

Yo no sé quién fue el que trajo esas papas así todas negras. Y el que llegaba a comprárselas, disque le decía: “¿A cómo daba su turma ‘e burro?”. Entonces él decía que llevaba la comida pero no para que le pusieran apodos, sino que él la iba era a vender. D’ella poco o nadie la siembra, uno la siembra como por tenerla de recuerdo. Ella viene lo mismo de igual a la criolla, cuatro o cinco meses, lo que se demore en nacer. Ahí que le dicen así, pero eso es más de deliciosa, eso es blandirritica como casi ver la criolla. Por dentro es blanca y por fuera todo el pellejito es negro. Y diga que en antes tiempos era que cultivábamos hartica (Suárez, M. Febrero del 2012).

“Había una papa alargada con corazon morado; esa sí daba bueno, solo se le echaba el abonito que salía de la cocina, le decían ‘pañó ‘e mano” (Don Ananías. Julio del 2012). “Yo sí me acuerdo de esas papas, eran unas papas así de largas [señala su antebrazo] y gruesitas y ricas” (Triana, V. Mayo del 2012).

“Había una semilla que se llamaba ‘tocana’; ella era planchetica, como amarillita, demoraba seis meses” (Pacanchique, H. Febrero del 2013). “Otra papa que era redeliciosa y se acabó también era la San Jorge. Era toda negrita, como ver la tocarreña casi, pero al cocinarla eso ni que criolla, ni que nada, mucha papa de deliciosa” (Suárez, G. Mayo del 2012).

“La riñona era una papa de color..., de ver un riñón. Se cultivaba antes de los cincuenta. Por ser una papa antigua se sembraba en cualquier época del año. Era muy resistente al agua” (Lopez, J. Marzo del 2013).

La limona era blanquita. De un color amarillo así como la única. Aún cuando llegaron las nuevas semillas se conservaban. Es una papa antigua y se encontraba por ahí entre las piedras y por ahí entre la vegetación nativa y ahí se echó a cuidar y a llevar las semillas pa’ la casa y guardarlas. A los seis meses se sacaba la cosecha y era como para el gasto de la casa (López, J. Marzo del 2013).

“La puracé era de color amarillo pintón, de tamaño grande, de forma redonda, alargada y algunas malformadas. Son aguachentas, son secas como la pastusa. Ella predominó hasta los años ochenta. No se sembraba en gran cantidad” (Yanquen, M. Febrero del 2013).

Paramuna también era una papa muy buena. Ella era muy sabrosa pero se acabó, ya no valió echarle abono, abono orgánico; si daba, daba pero una richera y para vender no. Eso era más rica que la de ahora, era más seca, como arenosita, así como el azúcar, al romper una papita era como mirar el azúcar (Bonilla, F. Agosto del 2012).

“La primera semilla que sembrábamos nosotros era la papa negra” (Amado, F. Febrero del 2012).

Ella es lo más rica pa' comer, 'onde hay pastusa puede haber de esa papa. Eran las que yo sembraba hace sesenta años, es parecida a la tocarreña. Eso al cocinarla en la olla se teñía la olla, como si fuera anilina, pero al comer esa papa, ¡ay Virgen de rica! Humm (Amado, C. Febrero del 2012).

“Esa papa es mucho lo deliciosa, pero al cocinarla queda seca, seca. Ella es la de comer” (Amado, de I. Marzo del 2012). “Uno las tajiaba y póngasela y amárresela, a mí me cabían unos tres redondetes y amárreselas en la frente pa'l dolor de cabeza” (Milagros, M. Marzo del 2012). “Era muy buena para la debilidad, con chocolate así del de pastilla, raspa'o, me acuerdo que le ponían a uno así y con un trapito blanco, amarrado en la frente” (Amado, P. Marzo del 2012).

“Otra era la carriza punto rojo, una papa larga, ovalada... pasó esa semilla. Linda era la papa, esa se acabó” (Bonilla, F. Mayo del 2012).

“De la lizaraza... hmm... lo berraco es que esa papita se siembra y ningún negociante las compra, ya no tienen salida. Porque buena sí, la papa para alimento sí una belleza” (Vargas, H. Marzo del 2012).

Es más pardita que la pastusa. Hace más de setenta años que se conoció y que se cultivó, de sabor muy rico. Muy sabrosa esa papita. Eso era una belleza de papa, eran muy escasas, se echaba para de a una o dos papitas en el piquete (Yanquen, M. Febrero del 2013).

“De esas sí sembraba hasta hace unos años, lo que pasa es que la semilla se fue acabando, porque como esa no la compran, le dan muy poco a uno” (Rubio, B. Marzo del 2012). “Es mala para el transporte, se negrea si se guarda. Si se toca, también comienza a negrear” (Olivares, P. Mayo del 2012).

“La papa carriza, ¡ay!... una papa que era relinda. Era de año, muy rica, pero se acabó. Rendía, daba bien bueno” (Muñoz, M. Junio del 2012). “Era una papa rica pa' comer, lo mismo casi como las tocarreñas. Eran las primeras que llegaron a Toca. Sí, primero sí nacía, 'hora no que no siembran. Blanca criolla era, a los seis, siete meses daba” (Rodríguez, J. Mayo del 2012).

Por ahí en el sesenta o sesenta y dos empezó a salir un abono que se llamaba “nitramofosca” y con eso empezaron a sembrar. A salir que la tocarreña, la tocana, una híbrida. Una híbrida, sí, una papa casi del color de la pastusa, sino que no era así redonda; era boluda, esa sí engruesaba, con ese abono nitramofosca que le digo eso sí salían; ahí sí, como digo, salían unos calabazos más grandes que mi cabeza. Y esa papa era rapidita. Otra que era rapidita, produjo hartito y enricó a más de uno fue la carriza, la guantiva sinchada, la guantiva blanca, la guantiva roja, esas papas produjeron muchísimo y enricaron a mucha gente, pero de eso ya no hay. La sinchada era rígida, redondita (Vanegas, E. Marzo del 2012).

“De ojos grandes y tallos gruesos. Papa antigua, que predominó por la vereda como hasta los años ochenta o noventa” (Yanquen, M. Febrero del 2013).

Papas criollas antiguas

“Las papas criollas son ‘especiales’; ellas son el lujo pa’ comer. Eso no hay mejor sabor que el d’ellas. Aquí las comemos pa’ las fiestas, cuando llegan los hijos, pa’ llevar a San Isidro” (Alba, R. Junio del 2012). Hacen parte de “encargos y presentes”, son usadas en la preparación de piquetes y puntales, para el recibimiento de los hijos y celebraciones religiosas (matrimonios, bautismos y primeras comuniones). Por su poco tiempo de producción (el cual varía entre los tres y cuatro meses), cocción y sabor, la gente las considera una “reliquia”. Es el grupo de papas más diverso en formas, colores y tamaños. Las hay “ganchudas” y redondas, largas y pequeñas, pero todas con buen sabor.

“De criollas eso hay una negra que es moradita el corazón y otra con corazón rosadito” (Suárez, G. Marzo del 2012). “Esas rojas también eran ricas. Por dentro eran como amarillitas, eran negritas por dentro, como raras” (García, M. Abril del 2012). “Esa papa sí que era de buen sabor, eso cuando estaban mis papáes era que las sembraban pa’ un antojo” (Suárez, G. Marzo del 2012).

“Se siembran es pa’l gasto, aquí las llamamos ‘pico de gallo’ o ‘pepinas’” (Molina, L. Marzo del 2012). “Es alargada, con forma de pepino, una parte es más gruesa que otra, de color como morada con algunas manchas blancas” (Pico, J. Mayo del 2012). “Eso era raro pa’ comer, así toda rojita, toda bonita. Esa salía de vez en cuando entre la papa. Daba bonito, era rica pa’ comer; pero era como celosa” (Rivera, L. Mayo del 2012).

“La pepina o sangre de gallo era una papa larguita. Se usaba para dar espeso a las sopas. Su forma es como ver una cabeza de un gallo. Se recoge a los cuatro y cinco meses. Eso sí se vendía y para el consumo de uno mismo, de por ahí la familia. Después de los cincuenta eso sí se echó a vender, se recogía en costales y se le hacía un buen escogido para venderla a buen precio” (Lopez, J. Mayo del 2012).

“La yucana sí se come todavía. Salen unas gruesas así, se limpian, se echan al agua y se cocinan, saladas, fritas, sudadas” (Niños de quinto grado, Escuela Quirvaquira, Arcabuco).

De la bandera eso crecen unas papas grandes, sí, pero entonces a la plaza poco las saco porque no, no sale casi del mercado. Esta papa la siembro únicamente como pa’ comer. Pa’ que haiga así un piquete, es necesaria. Esas salen grandes. Es que ella es pintadita (Rubio, B. Mayo del 2012).

“Ella es criolla, gruesototota” (Muñoz, M. Junio del 2012). “Nosotros la conocemos como criolla roja gigante. Sí que florecen. La flor es como rojita” (Camarago, D. Septiembre del 2012).

Los rogaches son criollas amarillas rogaches, se enrollaban como un bizcocho. Pero échelas a la olla y hágalas el guiso y tírele ají por encima y alcáncele ahí a quien quiera. Puede existir todavía. Yo tengo d'esta aquí y sí, a los cuatro meses ya hay criollas pa' comer (Jerez, T. Mayo del 2012).

“La bizcocha era larga, roja, parecida a los nabos, solo se sembraba en tierra nueva y daba a los cuatro meses” (Martínez, E. Mayo del 2012). “Era bizcochita como un bizcocho. Es papa criollita. Era muy linda para comer, era larguita, pardi-ta” (Muñoz, M. Junio del 2012). “Eran criollas rojitas, pescuezudas. Son moraditas por dentro, son bizcochas” (Rodríguez, J. Junio del 2012).

La papa propia

Los agricultores denominan papa propia, tradicional o de año a las papas que llegaron a Boyacá después de los años 50 y que se conservan pese a las enfermedades y plagas que las atacan. Son “propias” porque demoran en tallar, porque no les ha cambiado el sabor y porque han sido base para el mejoramiento de otras papas (actualmente conocidas como “variedad” o “modernas”). Se demoran entre seis y ocho meses para dar producción, por eso las llaman “de año”.

“Las papas propias son esas que se pueden comer en caldo, saladas o asadas. Esas papas que no se les va el sabor así se tallen” (Duarte, H. Mayo del 2012).

Son papa antigua que se ha conservado y aún se sigue cultivando debido a que no ha llegado otra variedad de semilla que la pueda reemplazar en sabor y calidad. Porque eso sí es muy rica para las fiestas o un almuerzo especial (Neva, B. Julio del 2012).

Eran las papas que se daban antes, eran pastusa, tocarreña, de la que todavía hay ahorita, qué variedades ni qué nada. Y papa carriza. Eran las tres papas que yo me acuerdo. Ellas gastan más de los cinco meses. Eso es comer comidas naturistas, nutritivas, eso es comer uno sano (Milagros, M. Mayo del 2012).

“La tocarreña es papa de año, semirredonda, de color rojizo, eso depende del terreno. Papa más deliciosa que pueda existir después de la criolla. Contiene elementos nutritivos, más elementos en materia seca” (Camargo, J. Mayo del 2012). “Ella venía más breve que'l maíz, nutría la gente. Es de las más importantes. La flor es violetica” (Camargo, D. Agosto del 2012). “La tocarreña propia era una puro plana, ni que una que llamaban la alpargata” (Amado, P. Junio del 2012). “Es bogoteña, parecida a la tequendama, es ojona. Es resistente a los hielos, demora en tallar” (Duarte, H. Mayo del 2012). “Es de forma redonda, en sus ojos lleva el color morado y la otra parte la cubre un amarillo claro. Es de textura suave, dependiendo de la tierra donde se siembra” (Neva, B. Agosto del 2012). “De tocarreña hay una papa rojita y la que es amarilla y rosadita oscura. Por lo rica la papa es más grata de sabor” (Rodríguez, J. Mayo del 2012). “Hay de una tocarreña blanca y una toca-

rreña negra o mambra” (Camargo, D. Junio del 2012). “Por ahí nos va acompañar pocos años porque ella es muy delicada para la gota. Tiene mucho gasto, toca fumigarla en tiempo inviernos cada tres días o cada ochos días, sin jallar” (Bonilla, F. Mayo del 2012).

“La carriza queda como pelada al lavarla no más, al otro día ya cambia de color. Es una papa larga, ovalada, lisa la papa” (Bonilla, F. Junio del 2012).

“La papa pastusa tan rica que es. Y la pastusa no le pone pie a ninguna papa, esa no. Esa es la de cocinar, esa sí puede guardar pa’l consumo, eso sí es buena” (Suárez, A. Marzo del 2012). “Es más sequita, la más buena pa’ comer. Eso sí toca meterle más químicos, es más costosa, toca ‘tar pendiente... si sigue lloviendo toca por tarde cada ocho días ‘tarla fumigando, cada ocho días. Demora entre seis y ocho meses” (Amado, G. Marzo del 2012). “Estaba a los siete meses para recoger, de un bulto daba cinco carguitas” (Martínez, E. Julio del 2012).

Al leer estas descripciones se pueden observar las expresiones de gusto, agrado y placer en las voces de quienes las comieron y de los pocos que las siguen cultivando. Los recuerdos nostálgicos en los silencios prolongados y las voces entrecortadas son muestra de una memoria de olores y sabores que configuraron alguna vez el paisaje boyacense, cuando las alfombras y mantas de las montañas eran menos “pastizadas” y mayoritariamente coloridas en la diversidad de semillas y cultivos que favorecieron la “nutrición” de sus gentes.

El objeto del proyecto partía de la preocupante desnutrición de un departamento considerado hasta hace poco “la mayor despensa agroalimentaria del país”. “Alimentos prehispánicos, alimentos promisorios” concentró su atención en esos alimentos sin demanda, con pérdidas en los mercados locales y regionales, que enfrentan el reto de mantenerse en la periferia, es decir, en las cabeceras de monocultivos, en las memorias de quienes se están quedando solos en el campo; un campo que ha sufrido el peso de las maquinarias, la toxicidad de los componentes químicos industriales foráneos y el paso de la locomotora a velocidades estremecedoras.

La producción de papa no es ajena a este panorama. Las condiciones para favorecerla fueron cambiando con la implementación de nuevas tecnologías que “garantizaban” altos rendimientos, uniformidad en el número de semilla en la siembra y cosecha, así como el ahorro de tiempo de trabajo. Hoy, una gran mayoría de las variedades requieren ser sembradas en tierra nueva y muy pocas se mantienen haciendo la rotación de cultivos adecuada y dejando descansar la tierra.

“Toca dejar descansar un buen rato la tierra, por ahí unos tres años, porque así sembrarla de seguido no da la papa ya. Pa’ que dé toca es sembrar en lo nuevo, y si no, eso no, eso toca donde no se ha rompido” (Suárez, A. Junio del 2012).

Toca dejarla descansar un año aproximadamente, porque si se siembra se daña. Por ejemplo, la papa aquí la sacamos por allá cada seis meses, o sea, dos

cosechas por año, y toca dejar ahí que paste o que salga pasto. Y dejamos aproximadamente un año, y vuelve y se rompe otra vez. Pero si se siembra siembro sobre siembro, eso se pica y no da, no da (Molina, E. Mayo del 2012).

“Uno después del segundo corte vuelve y le echa otro siembro, ya no le echa más porque la tierra ya no alcanza a dar, ya se esteriliza” (García, J. Junio del 2012).

Es así como la relación entre semillas y suelos se hace recíproca. El suelo viene a ser el útero donde la semilla germina y da fruto; si el útero no cuenta con los nutrientes y condiciones necesarias, difícilmente va a dar una buena semilla. Esta concepción está inmersa en las relaciones de las gentes que ven la tierra no como un recurso más, sino como un ser vivo, traspolando las relaciones y concepciones que tienen con su cuerpo y encontrando, así, expresiones en el “sembrar como cabicera y pies”.

La semilla, al igual que la tierra, se personifica; a ella se le otorgan cualidades (es “bonita”, una “belleza”, “celosa”), se cuida, alimenta y paladea. Cuando la refieren, los agricultores lo hacen en primera persona, como si fuera parte de su ser. Los vínculos son fuertes y dicentes de las relaciones entre gente-semilla-tierra.

Ello se hace más evidente al hablar de las papas “variedad”, conocidas también como papas nuevas o modernas. Son papas “mejoradas” genéticamente (en 1951, por el botánico Hawkes, y desde 1962 por el Instituto Colombiano Agropecuario-ICA), en convenios con universidades y centros de investigación interesados en hacer más resistentes las papas a enfermedades y a los cambios climáticos, así como para la “obtención de variedades con alta producción de tubérculos, excelente calidad para el procesamiento industrial y con resistencia genética a la gota (*Phytophthora infestans*)” (Moreno, Cerón, Zapata y Peña, 2006).

Estas papas son reconocidas por los agricultores boyacenses como las “que vienen de la sabana, las de afuera, las que uno compra. Las que van a dar producción” (Rubio, B. Marzo del 2012). Son “papas amargas, papas nuevas que están saliendo. Esas que pasado el mes ya no saben igual. Esas que solo sirven para fritar” (Lizarazo, P. Mayo del 2012).

“La que da producción más. A lo que ya se echa a cansar toca dejar esa y seguir a la nueva clase, a la clase que llega, porque se echan a cansar. La hoja es más verde” (Rubio, B. Marzo del 2012). “Es más apurada [...]; ella se baja de precio y por eso la gente poco la cultiva. No se puede guardar así pa’l consumo porque ella no es ni que la pastusa” (Suárez, A. Febrero del 2012).

Si bien las descripciones de las papa variedad no son tan agradables como las de las papas antiguas, silvestres y propias, es importante reconocer que las dinámicas comerciales actuales están regidas por este grupo de papas. Papas que, desde 1963, han sido reconocidas por los comerciantes, más no por los agricultores, como la “buena semilla”, y que hoy controlan la producción nacional.

El Grupo de Investigación en Papa de la Universidad Nacional (Ñustes López, 2011) ha reconocido 19 papas mejoradas entre 1963 y 2007. De estas, el proyecto

“Alimentos prehispánicos, alimentos promisorios” reconoció el cultivo industrial de: la suprema, rubí, capiro, betina, parda pastusa, ica única, punto azul, flor roja, híbrido rojo, pastusa rosada, pastusa paliblanca, ica mora y merenga. Estas papas solo se cultivan con fines comerciales (para frituras), puesto que los agricultores prefieren las papas propias, nativas y criollas para ser consumidas, en cientos de preparaciones, en casa, conservándolas en las huertas y “cabiceras” de los cultivos.

Los contrastes entre las papas “modernas” o “variedad” y las “antiguas” o “propias” hacen pensar una vez más en los cambios culturales y en los múltiples problemas territoriales, donde la tierra es un recurso más y el dominio del cuerpo (lo que comemos) genera conflictos hacia adentro y hacia afuera que recuerdan el fenómeno de la autonomía como requisito para una soberanía en el refugio más íntimo y privado: la huerta.

Así, la huerta se convierte en la expresión máxima de diversidad, en la fuga de los modelos económicos envolventes, en la posibilidad de “comer bien para pensar bien”, en el único espacio donde se pueden “limpiar” las papas para alimentar a los miembros de la casa. A partir de la huerta se pueden hacer intercambios y mantener relaciones de compadrazgo en un territorio que hoy se enfrenta a la transición de las culturas “agro” a las mineras y petroleras, con todo lo que ello implica (inseguridad, pobreza, erosión de suelos, privatización).

Reflexión final

La crisis agraria, sumada a los conflictos ambientales, sociales y culturales que enfrenta el país, ha generado que sectores académicos reviertan la mirada al interior de la problemática, comprendiendo los imaginarios y las representaciones de cada grupo, transformando los lenguajes y las maneras de acercarse para reivindicar las historicidades propias que resisten como alteridades, mediante la convivencia de prácticas y discursos periféricos a un sistema que parece arrasarse con lo encontrado.

Para el caso boyacense, esta situación se hace evidente en la pérdida de semillas de papas nativas, en la reducción de su diversidad acelerada desde 1950, justificada en la ilegalidad de su uso por parte de los agricultores y la conformación de monopolios-empresas que controlan la producción y cuidado (mediante los agroquímicos) (Vélez, 2012).

A partir de “la mejora genética” se condicionaron los modelos de producción y, con ella, se redujo la diversidad de colores, formas y sabores. Las relaciones de las gentes con las semillas y la tierra también cambiaron, el gusto por el alimento “propio, nativo” se redujo a unas cuantas matas en huertas distantes o a precios escandalosos en los mercados. El gusto se colonizó, se perdió el interés por labrar la tierra, por recibir el sol en la espalda, por preocuparse de la picada del arco si se sale con el estómago vacío, por bajar y subir las semillas para que no se pierdan.

Los monocultivos aumentaron y, con ellos, la crisis agrícola nos lleva a reflexiones que van más allá del alimento: nos conducen al útero, al vientre violado y abandonado en búsqueda del “desarrollo”, de la “prosperidad”, del “progreso”; un progreso que deja campos estériles, aguas contaminadas, enfermedades, alergias y problemas socioculturales que afectan órdenes simbólicos, geografías sagradas y relaciones de solidaridad entre las personas.

Revisando los relatos de agricultores y pobladores encontramos el uso intensivo de agroquímicos como principal factor en la pérdida de semillas. Sin embargo, entre los silencios y palabras entrecortadas de los abuelos, se hacen evidentes expresiones como “nos estamos quedando solos”, “la juventud ya no le gusta el campo, solo van detrás de la plata, pa’ la mina o la ciudad” (Ortiz, F. Mayo del 2013), “ahora el que trabaja la tierra no es alguien [...], desde la escuela les dicen que se vayan pa’ la ciudad” (Rubio, B. Marzo del 2012).

Esta realidad coincide con lo planteado por Galvis (2002) y Martínez (2006), quienes afirman que “los emigrantes de Boyacá se dirigen hacia Bogotá (64,2%) y a los departamentos limítrofes”, Casanare (27,3%) y Arauca (8,5%), donde la “demanda de mano de obra no calificada para labores extractivas de petróleo y carbón” se mantiene hasta ahora (Díaz, 2011: 50).

Las migraciones financiadas por empresas mineras y petroleras han sido un factor reciente en la expansión-concesión de los proyectos minero-energéticos en zonas altas y periféricas de las ciudades. La oferta de altas sumas de dinero pagadas de contado por predios muy pequeños, con suelos erosionados y problemas de acceso al agua, ha generado una migración interna acelerada que requiere ser estudiada minuciosamente.

La sobreutilización de suelos en Boyacá, justificada en el 43% por el IGAC (2012), tiende a aumentar con la superposición de 52 bloques petroleros y 1.540 títulos mineros vigentes (Pineda, 2014), intensificando la erosión, desertificación, salinidad y escasez de agua generada por el uso de agroquímicos.

Aunque no hay que desconocer los más de sesenta años de explotación intensiva de los suelos por parte de empresas mineras, especialmente de carbón, caliza, puzolana y hierro, en los últimos diez años la sobreexplotación ha agudizado las afectaciones ambientales, sanitario-alimentarias y, por lo tanto, la diversidad genética en el departamento.

Los cambios en el uso de los suelos, justificados en los planes nacionales de desarrollo, han venido desplazando la agricultura como foco de desarrollo. Las inversiones solo se hacen a modelos industriales, con estructuras no propias de las dinámicas históricas y territoriales, tan particulares para cada región, donde persisten figuras solidarias como el brazo prestado, las compañías o el convite. Estas figuras han permitido la sobrevivencia ante las crisis económicas sufridas por las más agudas sequías e inundaciones y ante los tratados de libre comercio que des-

plazan producciones internas por la competencia de precios en el mercado, como se manifestó en el pasado paro nacional agrario.

Es así como en este artículo se ha pretendido evidenciar, desde las voces propias de los campesinos, la realidad alimentaria entretejida por problemáticas ambientales, territoriales y económicas, mimetizadas en discursos históricos cuyas contradicciones se manifiestan en la dominación del cuerpo, que también es tierra y semilla.

Si bien este no era el objetivo principal del proyecto “Alimentos prehispánicos, alimentos promisorios”, el trabajo de campo permitió reinvertir la mirada y comprender, mediante la memoria, un fragmento de la realidad del campo boyacense mimetizado en la diversidad, los usos y saberes de más de cien variedades de papas.

Referencias bibliográficas

- Boada, Ana (2006). *Patrones de asentamiento regional y sistemas de agricultura intensiva en Cota y Suba, Sabana de Bogotá (Colombia)*. Fundación de Investigaciones Arqueológicas Nacionales, Banco de la República, Bogotá.
- Bonavia, Duccio (1993). “La papa: apuntes sobre sus orígenes y domesticación”. En: *Journal de la Société de Américanistes*, vol. 79, N.º 1, pp.173-187.
- Broadbent, Sylvia (1964). “Agricultural terraces in Chibcha territory”. En: *American Antiquity*, vol. 29, N.º 4, pp. 501-504.
- ____ (1987). “The Chibcha raised-field system in the Sabana de Bogotá, Colombia: Further investigations”. En: *Pre-Hispanic agricultural fields in the Andean región*, N.º 359, Oxford, pp. 425-442.
- Caracol, 2012. [En línea :] http://caracol.com.co/radio/2012/03/23/regional/1332479640_659032.html Consultado el 7 de marzo del 2014.
- Cardale, Maria (1987). “En busca de los primeros agricultores del altiplano cundiboyacense”. En: *Maguaré*, N.º 5, Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, pp. 99-126.
- Cárdenas, Felipe. (1990). “Mitos y verdades sobre la desnutrición entre los muisca: una visión crítica”. En: *Revista de Antropología*, vol. 6, N.º 1, Bogotá, pp. 127-170.
- ____ (1994). “Reconstrucción química de la paleodieta en restos arqueológicos humanos del territorio muisca”. En: *Revista Eres. Serie de arqueología*, vol. 5, N.º 1, Tenerife pp. 71-82.
- ____ (1996). “La dieta prehispánica en poblaciones arqueológicas muisca”. En: Enciso, Braida y Therrien, Mónica (comps.), *Bioantropología de la Sabana de Bogotá*. Instituto Colombiano de Antropología, Colcultura, Bogotá pp. 85-109.
- Centro Internacional de la Papa (CIP) (2008). *Potato*. [En línea] <http://cipotato.org/potato-2/>. Consultado el 15 de febrero del 2013.
- Correal, Gonzalo (1990). *Aguazuque: Evidencias de cazadores recolectores y plantadores en la altiplanicie de la Cordillera Oriental*. Fundación de Investigaciones Arqueológicas Nacionales, Banco de la República, Bogotá.
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística, DANE (2005). Proyecciones nacionales y departamentales de población 2005-2020. [En línea:] https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/poblacion/proyepobla06_20/7Proyecciones_poblacion.pdf. Consultado el 12 de febrero del 2014.

- ____ (2012). *Encuesta Nacional Agropecuaria – ENA Boyacá, 2012*. [En línea:] https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/enda/ena/Presentacion_Boyaca_2012.pdf. Consultado el 8 de abril del 2015.
- Díaz, Luz (2011). *Cambios en la estructura demográfica en Boyacá y su impacto socioeconómico (1985-2005)*. Tesis de maestría en Ciencias Económicas, Universidad Nacional de Colombia, Bogotá.
- DNP, (2007). *Agenda interna para la productividad y competitividad*. Documento Regional Boyacá. Departamento Nacional de Planeación, Bogotá. [En línea:] [http://www.incoder.gov.co/documentos/Estrategia%20de%20Desarrollo%20Rural/Pertiles%20Territoriales/ADR%20Sur%20del%20Cesar/Otra%20Informacion/Agenda%20interna%20Boyaca%20\(1\).pdf](http://www.incoder.gov.co/documentos/Estrategia%20de%20Desarrollo%20Rural/Pertiles%20Territoriales/ADR%20Sur%20del%20Cesar/Otra%20Informacion/Agenda%20interna%20Boyaca%20(1).pdf). Consultado el 20 de noviembre del 2014.
- FAO, UNOCANC (s. f.). *Producción orgánica de cultivos andinos*. FAO. [En línea:] http://teca.fao.org/sites/default/files/technology_files/produccion_organica_de_cultivos_andinos.pdf. Consultado el 3 de marzo del 2011.
- FAOSTAT (2007). “El mundo de la papa”. En: *Año Internacional de la papa*. [En línea:] <http://www.fao.org/potato-2008/es/mundo/index.html>. Consultado el 5 de enero del 2013.
- Galvis, Luis (2002). “Determinantes de la migración interdepartamental en Colombia, 1988-1993”. En: *Documentos de trabajo sobre economía regional*. Centro de Estudios Regionales, N.º 29, Banco de la República.
- Horkheimer, Hans (2004). *Alimentación y obtención de alimentos en el Perú prehispánico*. Instituto Nacional de Cultura, Lima.
- IGAC (2012). *El 43% del suelo de Boyacá está sobreutilizado*. [En línea:] <http://www.igac.gov.co/wps/wcm/connect/2ccb5400434154a6b168f1034fab83ca/El+43+por+ciento+del+suelo+de+Boyacá+está+sobreutilizado.pdf?MOD=AJPERES>. Consultado el 27 de marzo del 2015.
- Langebaek, Carl (1987). *Mercados, poblamiento e integración étnica entre los Muiscas*. Siglo XVI. Banco de la República, Bogotá.
- Lujan, Lauro (Junio de 1970). *Evolución del cultivo de la papa en Colombia*. ICA, Tibaitata, Cundinamarca.
- Martínez, Ciro (2006). *Las migraciones internas en Colombia. Análisis territorial y demográfico según los censos de 1973 y 1993*. Universidad Externado de Colombia, Bogotá.
- Moreno, José; Ceron, María; Zapata, José y Peña, Luis (2006). “Corpoica-Mary: variedad de papa mejorada de alto rendimiento para consumo en fresco y procesamiento de hojuelas. En: *Revista Innovación y cambio tecnológico*, vol. 4, N.º 4, Bogotá pp. 26-35.
- Monsalve, Dora (2006). *La humanidad de las semillas sembrada en la santa tierra: la economía campesina en el Valle de Tenza*. Serie encuentros Universidad Nacional de Colombia, Bogotá.
- Morcote, Gaspar (1996). “Evidencia arqueo-botánica de cultígenos presentes en grupos muisca de la sabana de Bogotá en los siglos VII al XI d. C.”. En: Enciso, Braida y Therrien, Mónica (comps.), *Bioantropología de la Sabana de Bogotá*. Instituto Colombiano de Antropología, Colcultura, pp. 59-63.
- Ñustes López, Carlos Eduardo (2011). *Varietades colombianas de papa*. Universidad Nacional de Colombia, Bogotá.
- Pineda, Felipe (2014). “Boyacá: entre el carbón y la resistencia civil. La actividad minera en el departamento le pasará la factura a los páramos boyacenses”. En: *Las 2 orillas*, 16 de diciembre. [En línea:] <http://www.las2orillas.co/boyaca-carbon-resistencia-civil/>. Consultado el 2 de abril del 2015.

- Pradilla, Helena; Villate, Germán y Ortiz, Francisco (1995). "Arqueología del Cercado Grande de los Santuarios". En: *Boletín del Museo del Oro*, N.ºs 32-33, Banco de la República, Bogotá, pp. 32-34.
- Rivera, Silvia (2010). *Ch'ixinakax utxiwa: una reflexión sobre prácticas y discursos descolonizadores*. Tinta Limón, Buenos Aires.
- Robinson, Raoul (s. f.). "El retorno de la resistencia. Fitomejoramiento de los cultivos para reducir la dependencia de plaguicidas". [En línea:] <http://sharebooks.com/system/files/Resistencia.pdf>. Consultado el 2 de febrero del 2014.
- Seminario, Juan (2004). "Origen de las raíces andinas". En: *Raíces Andinas. Contribuciones al conocimiento y a la capacitación*. CIP, Universidad Nacional de Cajamarca, Perú, pp. 1-38.
- Torres, Juan y Parra, Fabiola (2008). *Parientes silvestres de plantas nativas cultivadas andinas*. CCTA, Perú.
- Van der Hammen y Correal, Gonzalo (1977). *Investigaciones arqueológicas en los abrigos rocosos del Tequendama*. Biblioteca Banco Popular, Bogotá.
- Vélez, Germán (2012). "Leyes de semillas". Presentado en: Congreso Internacional de soberanía y seguridad alimentaria, Bogotá.
- Villate, Germán (1975). *Algunos apuntes para el estudio del Estado entre los muisca*. Tesis Facultad de Derecho Universidad Externado de Colombia, Bogotá.
- ____ (1994). "El agro como rama de la producción entre los muisca". En: *Apuntes del CENES*, vol. 13, N.º 21, UPTC, Tunja.