

# Cubios, rubas, ibias y papas de Boyacá: la comida de los Andes

Helena Pradilla Rueda

Publicaciones  
del Área de Historia



**Uptc**<sup>®</sup>

Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

*¡SIGA Y CÓMASE  
UNA PAPITA!*

# **Cubios, rubas, ibias y papas de Boyacá: la comida de los Andes**

Helena Pradilla Rueda



# Cubios, rubas, ibias y papas de Boyacá: la comida de los Andes

Helena Pradilla Rueda



**Uptc**

Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL  
DE ALTA CALIDAD  
MULTICAMPUS

RESOLUCIÓN 3910 DE 2015 MEN / 6 AÑOS



Publicación Monográfica del Área de Historia  
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia  
Tunja-Boyacá-Colombia  
2017

## NUEVAS LECTURAS DE HISTORIA

Publicación de la Maestría en Historia de la Facultad de Ciencias de la Educación, de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia (UPTC). Tunja, Colombia.

Nuevas Lecturas de Historia / Maestría en Historia,  
Facultad de Ciencias de la Educación,  
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia (UPTC).  
N° 29.

Tunja: UPTC, 2016.

Monográfico

ISSN 0121-165X

1. Historia - Publicaciones Periódicas
2. UPTC.

**Fundadores:** Jorge Palacios Preciado, Javier Ocampo López, Inés Pinto de Montaña, Fernando Díaz Díaz, Hermes Tovar Pinzón.

**Editora:** Dra. María Victoria Dotor Robayo

**Comité Editorial:** Dra. María Victoria Dotor Robayo, Dr. Antonio E. de Pedro, Dra. Lina Adriana Parra Báez, Dra. Miryam Báez Osorio, Dr. Abel Fernández Martínez Martín.

### Museo Arqueológico de Tunja

#### Grupo de Investigaciones Arqueológicas e Históricas

Dirección: **Helena Pradilla Rueda**

Asesora general y administrativa: **Blanca O. Acuña R.**

Asistente de investigación: **Laura López E.**

Trabajo de campo para el proyecto «Cubios, rubas, ibias y papas de Boyacá: la comida de los Andes»:

Arcabuco, Iguaque, Chíquiza, Belén, Motavita, Cocuy: Laura López; Ramiriquí y Boyacá Boyacá: Jennifer Camargo, Carlos Plazas; Soracá: Diana M. López; Siachoque: María I. López; Toca: Diana P. Camargo; Arcabuco: Madelein Ochoa; Chíquiza, Iguaque: Eduardo Parra; Cóbbita: Yesid M. Torres; Sogamoso, Monguí, Tota, Xiaguasínza Engativá, Fagua, Cóbbita: Cabildo Indígena Chunza; Apoyo al componente de agronomía: Gregory Vaughan y Julio Cuspoca; Apoyo al componente de gestión: Carolina Torres, Dally Viviana Acero y Diego Fernando González.

**Ilustración de portada:** Carlos Bonilla

**Revisión y apoyo editorial:** Catalina Vargas Tovar, Cajón de sastre

**Diseño:** Ignacio Chávarri - Sweet Books

**Fotografías:** Laura López Estupiñán, Carlos Bonilla

**Impresión:** Búhos Editores Ltda. - Tunja - Boyacá - Colombia

#### **Información, correspondencia, distribución y canje:**

Maestría en Historia UPTC

Edificio Administrativo - Piso 2

Carretera Central del Norte - Tunja - Boyacá - Colombia

maestria.historia@uptc.edu.co

Tels.: 098 - 7400683 / 7405626 Exts.: 2377 y 2342

*Las opiniones expresadas en este libro, son resultados de investigación de exclusiva responsabilidad de sus autores.  
Se permite la reproducción parcial o total citando siempre la fuente y dando crédito a Nuevas Lecturas.*

*A la memoria del maestro  
Guillermo Abadía Morales*

## Contenido

**Agradecimientos** [pág. 11]

**Presentación** [pág. 13]

**I. Los tubérculos andinos en Boyacá a través del tiempo** [pág. 17]

1. El tiempo indígena, del 8.000 AP al siglo XVI [pág. 19]

2. Lo indígena y lo colonial en el siglo XVI [pág. 29]

3. El régimen colonial de los siglos XVI-XIX [pág. 36]

4. Escenas sociales de los siglos XX-XXI, producción y consumo de tubérculos andinos [pág. 41]

4.1 Formas de vida, trabajo y propiedad de la tierra [pág. 42]

4.2 Tubérculos andinos: comida y preparaciones [pág. 49]

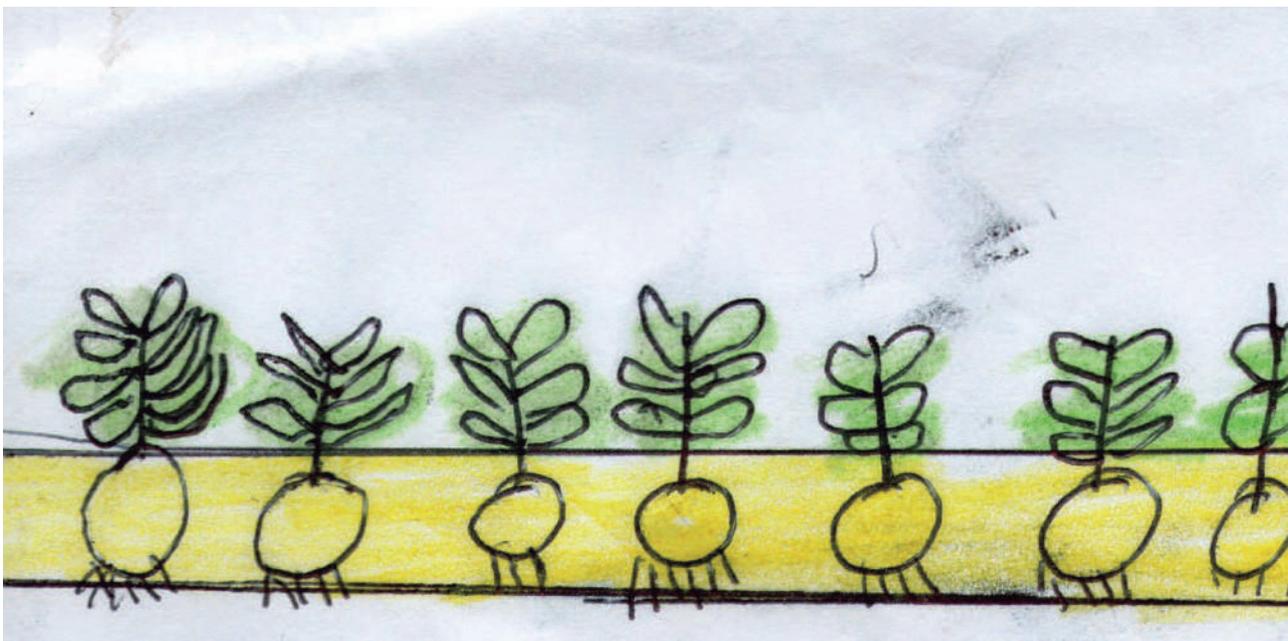
5. Cambios y problemáticas del siglo XXI [pág. 60]

**II. Conocimientos y arraigos en la agricultura de los tubérculos andinos o de altura** [pág. 74]

1. Relación milenaria de las familias agricultoras [pág. 74]

2. Cuido de la tierra [pág. 81]

3. Cuido de las semillas [pág. 88]

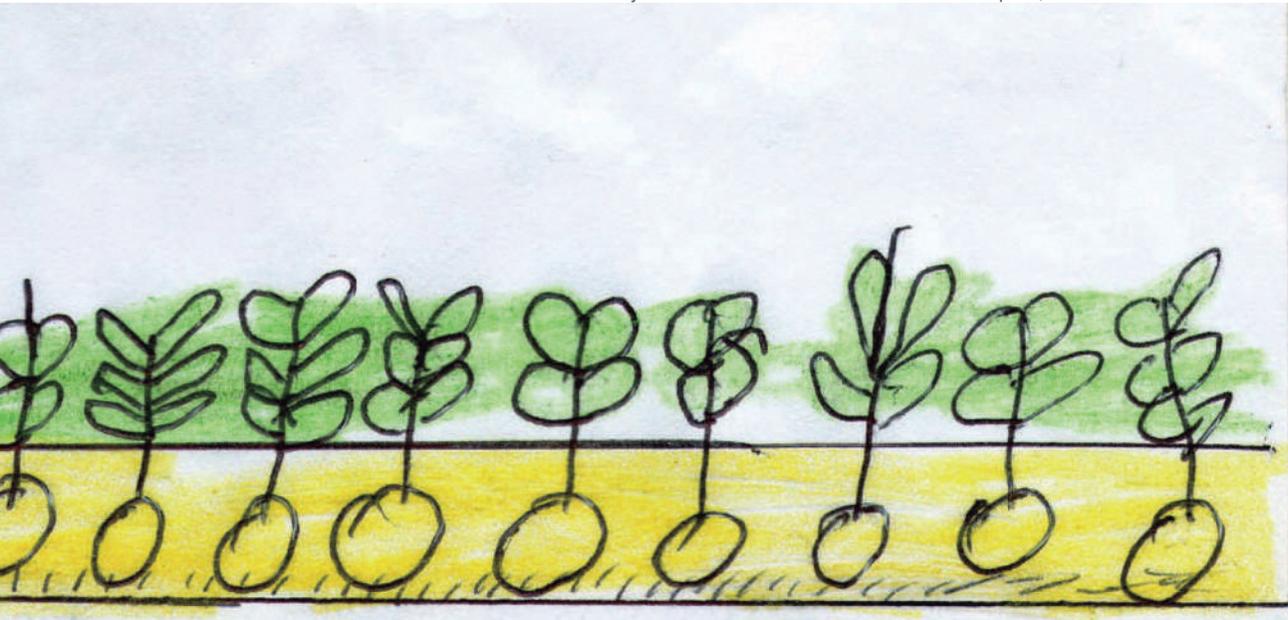


### III. Inventario de cubios, rubas, nabos y papas (2011-2013) [pág. 99]

1. Cubios o nabos [pág. 101]
  - Silvestres y antiguos [pág. 101]
  - Cultivados [pág. 103]
2. Rubas, chuguas, cubias o ciotas [pág. 107]
  - Silvestres y antiguas [pág. 107]
  - Cultivadas [pág. 109]
3. Ibias [pág. 115]
4. Papas [pág. 119]
  - Papas silvestres [pág. 119]
  - Antiguas o cultivadas antes de los cincuenta [pág. 129]
  - Papas de año antiguas [pág. 131]
  - Criollas antiguas [pág. 146]
  - Papas de año después de los cincuenta [pág. 159]
  - Criollas después de los cincuenta [pág. 169]

### Bibliografía citada [pág. 170]

Dibujo de los niños de la escuela de Quirbaquirá, Arcabuco





## **Agradecimientos:**

*Toca:* Julio Roberto Camargo Muñoz, Daniel Camargo Malaver, María del Carmen Muñoz, José Rodríguez, Institución Técnica Educativa Rafael Uribe Uribe, Ingeniero Isaías Neira, profesora Ortencia Álvarez Ríos.

*Chíquiza:* Habitantes de las veredas Turmal, Vergara, Cerro y Carrizal, Tito Pineda, Laurentino Rivera, Isabel Amado, Pastora Amado, Abelino Amado, Graciela Amado, Fidelino Amado, Aníbal Suárez, Felipe Reyes, Laurentino Rivera, Hugo Vargas, María Milagros, Tomás Jerez, Juan García, Edelmira Molina, Leticia y Otoniel, Institución Educativa Técnica El Cerro.

*Motavita:* Institución Técnico Agrícola de Sote Panelas, Mary Luz Monroy Mateus, Nevardo Alfonso Gaona, Pablo Sora, Gabriel Divantoque, Leticia de Molina.

*Arcabuco:* Pablo Benítez, Maruja Suárez, Carlos Rubio, Genoveba Cabrera, Erminia Pacheco, Gilma Suárez y esposo, Escolástica García, Bernardino Rubio y esposa, Maruja Suárez, Cecilia Avendaño, Agustín Hernández Pedro Rivera, Tito Pineda, Doña Carmen, Don Ananías, María García, Edelmira Molina, Berenice Suárez, niños de quinto grado Escuela Quirbaquirá.

*Siachoque, vereda Guaticha:* Horomario Pacanchique, Enrique Martínez.

*Ramiriquí:* Francisco Bonilla, vereda Guacamayas, María Trinidad Ortiz, Pedro Bautista, Fabriciano Ortiz, José Saúl Olarte, Juan Parra, Juan de Jesús Cuadros, Francisco Cuadros, Don Alfredo, Jairo Daza, Leonel Vargas, Don Alonso, Andrés Pulido, José Romero.

*Iguaque:* Familia Amado

*Turmal:* Tomás Jerez, Luis Felipe Reyes, vereda Vergara, Familia Amado.

*Mongua:* Fanny Monguí, Alicia Rojas.

*Soracá:* José Octavio López, María Catalina Yanquén, Cipriano Reyes, Balbina Neva, Verónica Yanquén.

*Cocuy:* Hermes Duarte, Freddy Daza y esposa, Vicente Olivares, Crispiniano Quintana, Pedro Olivares, Juan Pico, Marcos Avendaño.

*Belén:* Wilson Balaguera, Marco Valaguera, Ernesto Vanegas, Ismael Álvarez, Virginia Triana, Ana Cárdenas, Olivio Isa, María de los Ángeles, Elva Rosa, Don Jorge.

*Sogamoso:* María del Carmen Mesa, vereda Siatame.

## Presentación

La cordillera de los Andes, por su extremada variedad ambiental y topográfica, ha producido a lo largo de miles de años una gran diversidad biológica de especies y clases de alimentos que las poblaciones del altiplano boyacense han reconocido y utilizado. Se sabe, por los análisis de isótopos estables y carbono catorce, que los tubérculos de altura se consumieron desde hace ocho mil años en la región de Duitama y que hace cuatro mil años formaron parte fundamental de la dieta de los primeros agricultores. Posteriormente los siguieron utilizando las comunidades muiscas de la región, quienes enfrentaron la conquista española en el siglo XVI y pagaron con ellos, entre otros, los tributos y obligaciones coloniales. Hoy se siembran en orillas de grandes cultivos comerciales de la agroindustria y han permanecido en la memoria de muchos habitantes de la zona alta del departamento.

Los tubérculos se cultivan hoy en zonas de páramo y subpáramo, dentro de la agricultura familiar de *ladera*, en pequeños espacios, a manera de una *colcha de retazos* que abriga y conserva la cordillera. Hasta mediados del siglo XX, fueron base de alimentación de los trabajadores del campo de esta zona; hoy, según la investigación base de esta publicación «Alimentos ancestrales, alimentos promisorios» (UPTC-Colciencias, 2014) se reconocieron 88 variedades de papa (*Solanum tuberosum*), 7 de ruba (*Ullucus tropaeolus*), 3 de ibia (*Oxalis tuberosa*) y 7 de cubio (*Tropaeolum tuberosum*), en pequeños y medianos cultivos de 24 veredas en 15 municipios seleccionados de Boyacá: Ciavita 2 (Guayatá), Cunuca (Toca), El Bosque (Belén), El Cerro, Turmal y Vergara (Chíquiza), El Rique y Soconzaque Occidente (Boyacá), Escobal, Guacamayas, Ortigal

y Farquenta (Ramiriquí), Guáquira (Tota), Guaticha (Siachoque), Monguí (Mongua), Monquirá (Sogamoso), Pachacual y Primavera (Cocuy), Quirvaquirá (Arcabuco), Rominguirá (Soracá), Sabanetas (Somodoco), Sote Panelas y Versalles (Motavita), Duitama.

«Cubios, rubas, ibias y papas de Boyacá: la comida de los Andes» tiene el propósito especial de poner a la mesa el tema de la alimentación con recursos de la región. Busca llevar al salón de clase las voces y conocimientos de los cultivadores de hoy e integrar estos saberes y sabores a la formación de profesores y estudiantes como un ejercicio de soberanía para consumir, producir y negociar lo que se conoce y se da en la región, de darle posibilidades a la agricultura familiar de seguir formando profesionales en el cuidado de la vida de la tierra y el agua, de promover la diversidad de las semillas y el buen vivir de las familias.

El texto que se presenta tiene tres partes. En el primer capítulo se propone un recorrido de los tubérculos de altura, que consiste en una mirada a 8.000 años por las lomas boyacenses, atravesando mundos indígenas, monarquías españolas, campesinos sin tierra y pequeños y medianos propietarios del día de hoy. Se trabaja con la documentación arqueológica, documental y con los relatos de hombres y mujeres que recuerdan la vida en el campo de sus padres y de ellos mismos en la primera mitad del siglo XX y el siglo XXI. También se recogen los análisis de agricultores familiares frente a los resultados de la implementación de la mecanización de la agricultura a la que se enfrentan hoy en los cultivos comerciales de papa.

En el segundo capítulo se trabaja la agricultura tradicional, los conocimientos y arraigos, los conceptos y definiciones que los vivientes del oficio de cuidar la tierra y el universo conjugan en el *agricultar* en evitar que la tierra, las semillas se cansen y se agoten.

En el tercer capítulo se presenta un inventario de cubios, rubas, ibias y papas, con más de 100 registros de las especies y variedades. Se describen los saberes a través de textos de los mismos cultivadores,

como una muestra concreta de la dimensión de estos conocimientos. La información fue recogida en entrevista de 200 familias de 24 veredas pertenecientes a 15 municipios de Boyacá entre el 2011 y 2013.

El Grupo de Investigaciones Arqueológicas e Históricas, a través de investigadores y semilleros de estudiantes, llevaron a cabo el trabajo de campo, las transcripciones y los análisis que forman parte de este libro. Fueron fundamentales los aportes y la participación de las familias cultivadoras, así como de las comunidades educativas de los municipios y veredas visitadas. Se espera que, al retornar este material a las comunidades y a las manos de las familias y los profesores, se recupere y fortalezca la diversidad de tubérculos andinos, no solo en la práctica sino incluyendo este conocimiento en textos escolares sobre el universo de la agricultura y la alimentación de Boyacá.



Cultivos de papa en Turmal, Chiquiza. Foto: Laura López Estupiñán

## I. Los tubérculos andinos en Boyacá a través del tiempo

Los tubérculos de altura surgieron de la cordillera de los Andes, en medio de un paisaje diverso de montañas, altiplanos, páramos, valles, «un mosaico ecológico con innumerables microclimas desde los más secos hasta los más húmedos, de los más fríos a los más calientes, desde los más bajos hasta los más altos, habitados desde los 1.500 hasta los 4.300 metros de altura, donde la lluvia, la vegetación, la helada, la luz solar y el tipo de suelo pueden variar en distancias muy cortas». (National Research Council, citado por Alfaro, 1996, p. 119)

Los tubérculos de altura o tubérculos andinos han sido alimento de las poblaciones de los altos Andes peruanos, bolivianos, chilenos, argentinos, venezolanos, ecuatorianos y colombianos desde hace por lo menos 10.000 años. Con estos alimentos se inicia un largo proceso de manejo de plantas que llevará, miles de años después, a una agricultura diversificada de raíces, granos, frutas y tubérculos que hoy indígenas y campesinos han permitido que sobrevivan a través de técnicas de cultivo, propias de una agricultura de ladera o de montaña. (Tapia, 1992, p. 136)

Entre el grupo de tubérculos andinos se encuentran plantas botánicamente diferentes: el cubio o nabo (*Tropaeolum tuberosum*), la ruba (*Ullucus tuberosus*), la ibia (*Oxalis tuberosa*) y la papa (*Solanum sp.*). Estos alimentos, además de originarse en la misma cordillera y tener una gran permanencia en el tiempo, tienen un sistema de vida basado en el tubérculo: una semilla que se reproduce dentro de la tierra y a partir de los brotes o nuevos tallos que se engruesan y conforma un nuevo tubérculo que puede ser alimento o semilla.

Los periodos de crecimiento son relativamente cortos por lo que en muchos casos se produce más de una cosecha al año y el rendimiento que este sistema logra por unidad de tierra «puede ser cinco veces más que el maíz, el trigo o la soja. [...] Proporcionan por unidad de tiempo y espacio más calorías y proteína que cualquier otra planta». (Bonavia, 1993, p.175)

Los tubérculos andinos tienen múltiples especies y variedades, silvestres y cultivadas, «portadoras de los genes de adaptación a una alta diversidad de condiciones climáticas alto andinas», lo que llamaría Tapias «la riqueza filogenética más valiosa» (1992, p.136). La papa, por ejemplo, tiene más de 200 especies identificadas. (Lujan, 1994, p. 200; Bonavia, 1993, p.174) Hoy, según el Centro Internacional de la Papa (2015), «hay más de 4.000 variedades comestibles de papa, la mayoría encontradas en los Andes de Sudamérica». Otra característica relevante es la fortaleza que tienen estos tubérculos, pues se desarrollan en condiciones muy adversas, hay variedades aptas para suelos de escasa capa vegetal, de inclinaciones fuertes del terreno, de climas extremos, con presencia intensa del sol, en medio de abundancia o de escasez de agua; igualmente, son plantas que repelen los insectos, condición por lo que hoy en día se utilizan para proteger otros cultivos.

El genetista botánico J. G. Hawkes resume y clasifica estas cuatro plantas como un grupo «ecológicamente único y sin paralelo en otras partes del mundo [...] (por) sus formas ancestrales, en su mayor parte pueden aun encontrarse [...] entre la floresta del alto páramo o la estepa de Puna o colonizan las áreas rocosas, con suelos delgados [...] resisten a los climas fríos temperados y fríos altoandinos». (Citado por Bonavia, 1993, p. 174)

La diversidad de especies y variedades, la resistencia o fortaleza que tienen, la capacidad de sobrevivir por ellas mismas aun en medio de la agricultura industrial, muestran el largo proceso adaptativo que han vivido en su lugar de origen.



## 1. El tiempo indígena (del 8.000 AP al siglo XVI)

La alimentación con tubérculos andinos ha quedado impresa en restos óseos de las poblaciones andinas que los consumieron, en las vasijas que utilizaron para almacenarlos o para su preparación, en las semillas que se han conservado ya sea carbonizadas o en microorganismos que las identifican (polen, fitolitos, almidones). Los datos más antiguos del consumo de tubérculos andinos que se conocen para Boyacá son de 8.000 años, fecha obtenida por análisis de C14 sobre huesos de personas de Floresta, antigua Tobasía, en la provincia de Tundama. Al hacer el análisis de proteínas y minerales que se conservan sin alteraciones en el tejido óseo (isótopos estables), se reconocieron índices asociados al consumo de tubérculos de altura entre otros:



Surcos de papa en Iguaque. Foto: Laura López Estupiñán

La datación de un fragmento de cráneo (MAS 430098E) evidenció una fecha convencional 7950+-40 AP, calibrada de 7040 a 6680 AC (Beta -299693). A juzgar por el análisis de isótopos estables de  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  con -21,90/00, esta gente consumía una alta proporción de tubérculos de altura, por el contenido de  $^{15}\text{N}/^{14}\text{N}$  de +8,140/00 y tenía un contenido importante de carne y grasas animales. (Rodríguez J., 2011, p.48).<sup>1</sup>

Un fragmento de tubérculo de ibia (*Oxalis tuberosa*) de hace 3.850 años (1900 AC) se encontró en Aguazuque, en la sabana de Bogotá (Correal, 1990, p. 248) en el mismo altiplano andino. Quinientos años tarde (3270+ -30 BP, 1350 AC), en esta misma región, en Zipacón, se han excavado restos de plantas cultivadas como el maíz, asociados con cerámica de un periodo anterior a los muisca. (Correal y Pinto, 1983, p. 180) En Tunja, la cerámica premuisca se ha identificado en los estratos más bajos del Cercado Grande de los Santuarios, hoy Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia (UPTC), sede Tunja, asociada a enterramientos humanos de hace 2.000 años, cuyo análisis y medición de isótopos estables indica un consumo fundamental de tubérculos de altura. (Pradilla, Villate y Ortiz, 1992/1995; Pradilla, Torres y Acuña, 2006)<sup>2</sup>

Durante el periodo muisca, el único registro arqueológico de restos de *Solanum tuberosum* se ha encontrado en el altiplano cundiboyacense, en el barrio Las Delicias de Bogotá, donde Gaspar Morcote identificó «tres tubérculos, los cuales conservan partes del epicarpio y órganos como la ceja y los brotes, [...] su antigüedad se remonta al siglo VIII DC». (1996, p.69-70)

---

1 Es la única fecha que se tiene hasta el momento y no tiene un contexto arqueológico preciso.

2 Dos individuos, provenientes de Tunja: el N37,42, con datación sobre hueso C14 de 370 DC (Beta 77495); y el A80,32, con datación sobre hueso C14: 90 a 269 DC (Beta 216412), registraron niveles de  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  ratio de -13.3 0/00 -15.7 0/00 relacionados con una alimentación basada en tubérculos de altura.

La domesticación de las plantas alimenticias ocurrió en un largo periodo y abrió campo a la cultura del agro, basada en la acumulación de conocimientos sobre las plantas, el entorno, el clima, las diferentes topografías, etcétera. Uno de los pilares de la planificación y el desarrollo de la agricultura tuvo que ver con la construcción de calendarios de las actividades agrícolas, en relación con los tiempos de lluvias y tiempos secos, en los cuales se reconocen los rituales y celebraciones, así como la construcción de espacios e instrumentos para la observación de los cuerpos celestes al paso del tiempo. Este tipo de construcciones hoy se pueden ver en los Cojines del Zaque en Tunja o El Infiernito en Villa de Leyva, los cuales marcan los tiempos de equinoccios y de solsticios.

[...] Los Cojines del diablo en Tunja son expresión de un observatorio solar, [...] de un calendario para la agricultura como el centro ceremonial de Villa de Leyva, Saquenzipa. [...] La planificación de la agricultura a base de un calendario sancionado por la religión dio excelentes resultados en las tierras tan fértiles y climatológicamente privilegiadas como lo son las de los altiplanos andinos. (Reichel Dolmatoff, 1982, pp. 99-100)

Los Cojines del diablo, como los llamaron los invasores españoles en el siglo XVI, se ubican al nororiente de la ciudad de Tunja, y se han descrito como el sitio donde los caciques se arrodillaban a saludar al sol. En un afloramiento rocoso a 2.900 msnm, se tallaron dos pequeños círculos de un 1 metro de diámetro aproximadamente y 28 centímetros de altura, que forman un pequeño espacio que los separa entre sí de 16 centímetros en la parte exterior y donde se enfoca la salida del sol en el amanecer del solsticio de diciembre, como se ha podido comprobar. (Villabona, 2010; Fonseca Truque, ca 1988) En este tiempo iniciaba un periodo seco dedicado a la preparación de la tierra para la siembra, que se realizaría con la entrada de lluvias en el mes de marzo.

El segundo observatorio es el renombrado por los españoles como El Infiernito, ubicado en la vereda Saquencipá del municipio de Villa de Leyva.<sup>3</sup> Allí se marcan los solsticios de diciembre y junio a través de alineamientos de columnas talladas que forman rectángulos: «al medir los ángulos de las diagonales de los alineamientos, [...] las direcciones de estos, con respecto al norte terrestre, coinciden con los puntos de la salida del sol en el horizonte de los solsticios [...]»; también estos alineamientos en dirección este-oeste coinciden con el equinoccio o salida y ocultamiento del sol respectivamente el 21 de marzo y 21 de septiembre. (Vargas, Niño & Bonilla, 2012, pp. 9-10)

A manera de ilustración de la relación que las poblaciones del altiplano establecieron y ritualizaron, marcando los momentos del ciclo agrícola, se transcriben las descripciones y relatos de fiestas y celebraciones, recogidos por cronistas españoles en los siglos XVI y XVII y en algunos casos referentes recientes.

### Diciembre, preparación de la tierra, fiesta del Huan y funerales del cacique de Ubaque

En diciembre (solsticio), tiempo seco, se inicia la preparación de la tierra; se celebra la fiesta del Huan, que rememora «los primeros principios», el origen del sol, la luna y la humanidad, y se establecen compromisos de los hombres con ese universo (**Relato 1**). Otra celebración que se encuentra vigente en el mes de diciembre de 1563, en el contexto del régimen colonial del *repartimiento* y la *encomienda* de Ubaque, en los límites de la sabana de Bogotá, fue una fiesta con

---

3 Muchos sitios, cerros, quebradas, que tenían significados importantes para los indígenas, fueron considerados lugares del demonio, como en este caso, este sitio pasó a ser un infierno pequeño.

miles de participantes que realizaron los funerales del cacique, donde se expresó la tristeza y la alegría, como en la fiesta del Huan, y particularmente se predijo, después de observar el sol durante todo el día, la fertilidad de la tierra para ese año (**Relato 2**).

### **Relato 1: Fiesta del Huan**

Entre las mismas neblinas que los demás de estas tierras andaban los tunjas acerca de sus primeros principios, pues los ponen en decir que cuando amaneció, ya había cielos y tierra y todo lo demás de ellos y de ella, fuera del sol y la luna. Y que así todo estaba en oscuridades, en las cuales no había más personas que el cacique de Sogamoso y el de Ramiriquí o Tunja. Estos dos caciques dicen que hicieron todas las personas: a los hombres de tierra amarilla y a las mujeres de una yerba alta que tiene el tronco hueco. Estaban todas las tierras en tinieblas, y para darles luz, mandó el cacique de Sogamoso al Ramiriquí, que era su sobrino, se subiese y alumbrarse el mundo hecho sol como lo hizo. Pero viendo no era bastante para alumbrar la noche, subiose el mismo Sogamoso al cielo e hízose luna, con que quedó la noche clara y los indios obligados a adorar a entrambos, como lo hacían con muchos otros ídolos, que según su imaginación y persuasión del demonio levantaban cada día. Esto, según su cuenta, sucedió por el mes de diciembre. Y así, en recuerdo y memoria de este suceso, hacían los indios de esta provincia, en especial los sogamosos, en este mes una fiesta que llamaban Huan, en la cual, después de juntos salían doce, vestidos todos de colorado, con guirnaldas y chasines que cada una de ellas remataba en una cruz y hacia la frente llevaban un pájaro pequeño. En medio de estos doce de librea, estaba otro que la tenía azul y todos

ellos cantaban en su lengua como todos ellos eran mortales y se habían de convertir los cuerpos en ceniza, sin saber el fin que habían de tener sus almas. Decían esto con palabras tan sentidas que hacían mover a lágrimas y llantos, y los oyentes con la memoria de la muerte. Y así era ley que, para consolarlos en esta aflicción, había de convidar a todos el cacique y alegrarlos con mucho vino, con que salían de la casa de la tristeza y se entraban del todo en la de la alegría y olvido de la muerte. (Simón, 1981 [1624], vol. 3, pp. 409- 410)

## **Relato 2: Celebración de diciembre de 1563 en Ubaque, observación del sol y pronósticos**

E ido allá este testigo vido al dicho cacique Ubaque dentro de su cercado y con él gran cantidad de indios y entrellos los caciques y capitanes declarados en la cabeza deste proceso<sup>4</sup>, e que le parece a este testigo que hay en los dichos indios cinco o seis mil indios, los cuales todos se han juntado para hacer la borrachera y obsequias<sup>5</sup> que entre ellos está tratado y concertado. Y que asimesmo vido a la puerta de la casa del dicho cacique Ubaque una carrera por donde los dichos indios bailan y cantan, muy limpia y de anchor de diez o doce pasos y de gran largor, e que por ella vido que venía bailando tres o cuatro estandartes de indios los cuales venían vestidos con plumajes y máscaras puestas en las caras y redes pintadas y coroças en las cabeças y sayos de mantas y red y cabuya,

---

4 Proceso de Iguaque: proceso que se le sigue a los participantes de esta celebración, a pesar de haber conseguido las autorizaciones para hacerlo, parecería que el interés estaba en las ofrendas que los caciques de la región llevaron al anfitrión el cacique de Ubaque.

5 Obsequia: exequias, funeral.

de suerte y forma no vista, los cuales venían tañendo con flautas y caracoles e zampoñas y otros instrumentos, y que venían de manera de demonios e que a los hombres ponían espanto [...]. E que asimesmo ha oído decir a indios ladinos que cuando hacen los dichos indios las tales borracheras, un día antes que las comiencen, de media noche para abajo, están obligados los xeques a traer el oro que cada uno tiene a cargo y lo muestran a la carrera y la carrera lo ve el oro, y en la carrera andan en su procesión hasta que quiere amanecer, y que en queriendo amanecer visten un indio de blanco que mira a la carrera y esté allí desde que el sol sale hasta que se pone, para que aquél diga qué tal ha de ser el año, y que si el indio se menea ha de haber hambre y si se está quedo y no se menea ha de ser el año fértil. (Casilimas C., Londoño E., 2001, p. 12)

### Marzo: equinoccio, fiesta de la fertilidad

En el mes de marzo, con la llegada de las lluvias se acaba el tiempo seco, se termina la preparación de la tierra y se hace la siembra. Se celebra con fiestas propiciatorias de fertilidad de la tierra y de las personas (**Relato 3**).

#### Relato 3

[...] Tenían otras en los meses de enero, febrero, y parte de marzo en las cabas de sus labranzas, donde se convidaban alternativamente unos caciques a otros, haciéndose grandes gastos y presentes de oro y mantas y de su vino, porque todas las fiestas las hacía éste supliendo la falta de la comida, pues ésta no les daba cuidado como él an-

duviese en abundancia. Asíanse de las manos hombres y mujeres, haciendo corro y cantando ya canciones alegres, ya tristes, en que referían la grandeza de los mayores, pausando todos a una y llevando el compás con los pies, ya a compás mayor ya a compases, según sentían lo que cantaban, al son de unas flautas y fotutos tan melancólicos y tristes, que más parecía música del infierno que cosa de este mundo. Tenían en medio las múcuras de chicha, de donde iban esforzando a los que cantaban otras indias que estaban del corro dentro, que no se descuidaban en darles a beber. Duraba esto hasta que caían embriagados y tan incitados a la lujuria con el calor del vino, que cada mujer y hombre se juntaba con el primero y primera que se encontraba, porque para esto había general licencia en estas fiestas, aún con las mujeres de los caciques y nobles. (Simón, 1981 [1624], p. 405)

## Junio: solsticio de junio, día de San Juan

En junio (solsticio), se hacían los rituales para tener «buenos frutos», fiestas que los españoles asimilaron y renombraron como las fiestas cristianas de San Juan (**Relato 4**). Igualmente, para 1687, se relata la presentación de los niños y los jóvenes a la vida adulta para evitar el hambre y poder tener buenos frutos (**Relato 5**); hoy en día se celebra en este mes la fiesta de la Virgen del Topo en Tunja.

### Relato 4

Otras dos fiestas añadían estos naturales a la que dijimos hacían en el mes de septiembre, que la celebraban por el mes de marzo y junio. Y esta era la más solemne, porque

a los primeros del mes quemaba toda la basura de casa, y aquella ceniza y la demás que había, sacaban al campo. Hacían que los muchachos se lavasen antes de amanecer, enviándolos a esto azotados con una mochila de red, y a pocos días había de traer el muchacho algo de presente a quien lo azotó. Gastaban en esto los que había hasta cerca de los postreros del mes. Y entonces salían los mancebos engalanados, con levantados penachos de plumería, y corrían todos los cerros, dándole el cacique al más ligero una o dos mantas. Concluía la fiesta con los brebajes que solían, lo cual hacían porque no hubiese hambres. (Simón, 1981 [1624], pp. 422- 423)

### **Relato 5**

En algunos lugares se usa la noche de San Juan barren las casas, queman las basuras y con la ceniza ensucian al niño más pequeño y al amanecer lo llevan a lavar a la fuente o quebrada más cercana; persuadidos que por aquella diligencia tendrán fértiles frutos. (Juan de Valcárcel 1687, citado por Langebaek, 1995, p. 204)

## **Septiembre: equinoccio, fiesta de San Lázaro**

La fiesta de cosecha hoy en día se conoce en Tunja como la fiesta o procesión de San Lázaro. Es la segunda fiesta más importante del año. Se hace una gran romería o procesión al cerro de San Lázaro donde está actualmente la Iglesia, y donde anteriormente fue un importante sitio religioso muisca, que llamaron en el siglo XVI la Loma de los Ahorcados (**Relato 6**).

## Relato 6

[...] Se llevan el frío en los pies [...] lo cual significa que a partir de esa época, se inicia en Tunja una moderación en la temperatura rígida que azota los meses de julio y agosto en el crudo invierno. Hay que tener en cuenta, que en el mes de septiembre los indios chibchas de Tunja celebraban la «fiesta de la cosecha» y hacían la ceremonia propiciatoria y el sacrificio de los moxas en las famosas piedras de Tras del Alto por la vía de la Loma de los Ahorcados o Alto de San Lázaro. (Ocampo, 1977, p. 138)



Cultivos de papa en Turmal, Chíquiza. Foto: Laura López Estupiñán

## 2. Lo indígena y lo colonial en el siglo XVI

En el periodo muisca (siglos IX-XVI, 1000-1500 DC), según los análisis de isótopos estables, el maíz fue el principal alimento, tanto en la Sabana de Bogotá (Cárdenas, 1996, p.103) como en Tunja. Sin embargo, los tubérculos de altura se reconocen en el siglo XVI en proporciones importantes de cultivos, en los mercados, en el pago de impuestos y en las narraciones de los cronistas se describen minuciosamente.

Al llegar los españoles a la provincia de Tunja en 1539, describen grandes extensiones sembradas de papas o de *yomas*, *iomza* en muisca<sup>6</sup>, que los españoles llamaron ‘turmas’ por el nombre de un hongo que se reproduce dentro de la tierra.<sup>7</sup>

[...] Llegaron al valle que llamaron de las Turmas, porque allí fueron las primeras que hallaron de las muchas que se crían en este Reino, que en el Perú llaman papas. [...] Yendo dando vista más adelante iban descubriendo más agradable tierra, anchos caminos y que hervían de gente que salían de grandes poblaciones. (Simón, 1981 [1624], pp. 145- 150)

Los tubérculos los reconocieron como cultivo y alimento básico o *mantenimiento* de las poblaciones de clima frío, de páramo y anotaron los sabores y las formas de preparación: guisado, cocinado, etcétera.

[...] Dio en unos páramos de grandísima frialdad y raras poblaciones, cuyos moradores se sustentaban con

---

6 *lomza*: turma, raíz. (González M.S., 1987, p. 331)

7 Turmas de tierra: referencia al hongo español que se reproduce dentro de la tierra.

solas turmas, raíces de una hierba que la tierra producía mediante la cultivación de los indios, sin otra cosa ninguna; porque los grandes y continuos hielos y fríos no daban lugar a que en ella se criasen otros mantenimientos. (Aguado, 1916, citado en Patiño, 1964)

[...] Las comidas desta gente (del dicho Nuevo Reyno de Granada) [...] (a mas de yuca y maíz) tienen otras dos o tres maneras de plantas de que se ap(r)ovechan mucho pa(ra) sus mantenimientos q[ue] (son) unas a manera de turmas de t(ie)rra que llaman yomas y otras a manera de nabos q(ue) llaman cubias q(ue) hechan en sus guisados y les es grande mantenimiento. (Anónimo, ca 1608, citado en Tovar Hermes, 1995)

Sobre los cubios o nabos amplía Oviedo (1574) que:

[...] Cocidos tienen el mismo sabor que nabos y son cuassi a manera de rábanos y en todo estando crudos y esto es el más verdadero mantenimiento de que se sirven por pan. (Oviedo citado en Villate G., 1997, p. 5)

El conocimiento de la papa es bastante preciso, como el color al interior del tubérculo, la textura, sus formas de siembra, crecimiento, florescencia y frutos:

[...] Son llamadas así por los españoles en su grandeza y color por de fuera a las turmas de tierra que hallan en España aunque difieren en mucho; porque de éstas son por dentro amarillas, otras moradas, otras blancas y las más arenosas. Siémbrese de semilla que echan y más de ordinario de las pequeñitas se vuelven a resembrar. Crecen sus ramas hasta dos tercias más o menos, echan unas

flores moradas y blancas, extienden sus raíces y en ellas se van criando estas turmas, de que hay grandes sementeras y cosechas, por ser comida familiar a los indios y no les saben mal a los españoles, aunque ellas no tienen más gusto de aquello con que las guisan. (Simón 1981 [1624], vol. III, p. 164)

Finalmente se destaca la generosidad con que se los ofrecieron, acompañados de maíz y frijol:

[...] Venían de ellos muchos indios a bandadas y le traían a los nuestros abundancia de comidas [...] de todo lo cual abunda aquella tierra con mucho maíz, frisoles y raíces de muchas maneras. (Simón, 1981 [1624], p. 174)

También contamos con la descripción de las *turmas* o papas de Juan de Castellanos:

Entraron por las grandes poblaciones  
de Sorocotá<sup>8</sup>, ya todas desiertas,  
con el mismo temor de sus vecinos,  
aunque las casas todas proveídas  
de su maíz, frijoles y de turmas,  
redondillas raíces que se siembran  
y producen un tallo con sus ramas,  
y hojas y unas flores; aunque raras,  
de purpúreo color amortiguado;  
ya las raíces desta dicha hierba,

---

8 Orilla izquierda del río Suárez.

que será de tres palmos de altura,  
están asidas ellas so la tierra,  
del tamaño de un huevo más y menos,  
unas redondas y otras perlongadas:  
son blancas y moradas y amarillas,  
harinosas raíces de buen gusto,  
regalo de los indios bien acepto,  
y aun de los españoles golosina.

(Castellanos, 1591, IV, p. 182)

Es preciso, también, tener en cuenta el vocabulario en torno a las variedades de papas en el siglo XVII. A continuación, algunas variedades de yomas o papas, recogidas en el Diccionario y Gramática Chibcha de autor anónimo en la primera mitad del siglo XVII. (González de Pérez, 1987, p. 331), descritos por tamaño, color, forma, textura y función religiosa (variedad sagrada); igualmente, se presentan los estadios de crecimiento y las partes de la planta:

‘Yoma’, ‘Ioma’, nombre muisca para papa

Turma, raíz: *Iomza (o) iemuy*

Turma amarilla: *Tybaiomy*

Turma ancha: *Gazaiomy*

Turma larga: *Quyiomy*

Turma grande: *Pquaseiomy*

Turma negra: *Funzaiomy*

Turma blanca: *Xieiomy*

Turma negra de por dentro: *Bhosioiomy*

Turma harinosa: *Quyhysaiomy*

Turma menudilla: *Iomzaga*

Dañarse las turmas, hacerse aguanosas: *Achubuzansuca*

Dañarse las turmas, podrirse: *Afutynsuca*  
Echar flor las turmas: *Iomgyz afinsuca*  
Echar tallitos las turmas: Opquas anyquy (o)epqua gaz  
facanyquy  
Flor de turma: *Iomgy*  
Hoja de turmas: Iemzyquye (o) chuzynca  
Poner tierra, maíz, trigo, turmas y cosas semejantes:  
*Bquysqua*  
Sacra turmas: *Zepquasqua*  
Simiente de Turmas: *Iomsun*  
Tender al sol trigo, turmas, maíz, etc.: *Suaz bquysqua*



Cultivo de papa en Palchacual, Cocuy. Foto: Laura López Estupiñán

Los tubérculos andinos también formaron parte de la economía de los mercados:

[...] Las chuguas, el fríjol, los cubios son alimentos que se cambiaban, se comerciaban en el vasto territorio especialmente en las fronteras, su comida era un poco de maíz molido y algunas hierbas y raíces. (Simón, 1981 [1624], vol. 3, p. 398)

En los mercados indígenas del altiplano boyacense, según las recopilaciones del archivo colonial, se registra un activo intercambio de bienes entre 1570 y 1638. Se trocaba lo que se producía: turmas, frijoles, cubios y chuguas, maíz, yuca, ahuyamas, batatas, guayabas, piñas, ají a cambio de lo que no tenían: oro, mantas, algodón y sal, como se ha registrado para repartimientos de Soatá, Saquencipá, Pagásica, Súnuba, Ramiriquí, Guachetá, Ubaté, Tausa. (Archivo Nacional de Colombia, Visitas de Boyacá, citado en Langebaek, 1987, p. 65-66)

Hoy en día se mantienen las plazas de mercado, en varios casos con la misma frecuencia de dos días a la semana, como en el caso de Tunja, los martes y los viernes.

La '*tamsa*', término muisca (González, 1987, p. 330), hace referencia al tributo que debía entregarse a las autoridades muiscas ya fuera en productos elaborados, en forma de trabajo, en oro o con alimentos como la papa, como se puede ver en la declaración dada en 1594 por Don Diego Tybaguya, capitán principal de Bogotá:

[...] Antes que vinieran los cristianos a esta tierra todos los indios della pagaban tributo a sus caciques en cada año y cada un capitán daba de tributo una manta buena de las que agora valen dos a tres pesos y otros más [...] según el posible que tenía y los demás indios una manta

chinga<sup>9</sup> y les hacían sus labranzas, buhíos y cercados y los indios deste pueblo pagaban en dicho tributo al cacique de Bogotá por ser su cacique y señor y el que no tenía para dar el tributo, la manta que tiene dicho o algún oro, daba algún pescado, turmas o frisoles e un colador o cargador o lo que tenía por manera que todos pagaban tributo. (Archivo Nacional de Colombia. Visitas de Boyacá, citado en Tovar 1980 p. 50)

El régimen colonial, utiliza la misma figura de *tamsa* o tributo como parte fundamental de la economía colonial. Ante el agotamiento del oro y otros metales, se vieron obligados a recibir como pago los productos agrícolas indígenas (Gamboa, 2010, p. 276), dentro de los que se encontraban los tubérculos.

Los conocimientos y técnicas agrícolas de las poblaciones nativas fueron la base de las haciendas coloniales, que implementaron nuevas semillas, como el trigo y la cebada; y añadieron el arado de bueyes en la preparación de la tierra. A manera de ejemplo, esta escena vivida en Ramiriquí en 1562, que Gamboa resume así:

Según la tasa debían estar sembrando 10 fanegas<sup>10</sup> de maíz, otras diez de trigo, cinco de cebada, dos de papas y una de fríjoles, [...] hacían todo el proceso de cavar la tierra, desyerbar, sembrar, recoger y llevar hasta la casa del encomendero. Además le hacían dos labranzas de trigo y una de cebada cuya extensión desconocían, en un sitio llamado La Laguna, a dos leguas del pueblo, en las cuales les daban unos bueyes para arar la tierra, pero ellos desyerbaban, recogían el grano y lo ponían en un bohío. (Gamboa, 2010, p. 2)

---

9 Manta chinga, mantas comunes diferentes a las mantas de marca que utilizaban las personas de rango. (Cortés, 2005)

10 10 fanegas equivalen a 6.43 hectáreas (1 fanegada equivale a 0,643 hectáreas).

### 3. El régimen colonial de los siglos XVI-XIX

La forma actual de producción de tubérculos andinos se enmarca tanto en la agricultura tradicional indígena, anterior al siglo XVI, como en los procesos vividos en un contexto de colonización a partir de 1537. El régimen español impuso, a lo largo de casi 300 años, un sistema que transformó radicalmente la vida del altiplano. La dominación violenta sobre las comunidades indígenas los obligó a realizar tareas agrícolas, de minería, de servicios y de manutención para la administración colonial; todo trabajo basado en la fuerza física se consideró *trabajo de indios*, no digno para los españoles. Se creó, entonces, una condición de subalternidad de las poblaciones del altiplano donde «se sitúa el punto de vista occidental como superior y el punto de vista de los hombres y mujeres no occidentales como inferior. [...] Se invisibilizan los conocimientos, las religiones, los sistemas propios de organización, de economía, las lenguas, etcétera». (Grossfoguel, 2010, p. 29)

Esta nueva relación produjo para las poblaciones indígenas del altiplano lo que Colmenares ha llamado «una catástrofe demográfica». En el primer siglo (1537- 1636), la población disminuyó un 75% (Friede, 1974, p. 246)<sup>11</sup> o un 80% (Colmenares, 1970, p. 20); a causa de la «pacificación, la sobreexplotación de la mano de obra, las tasaciones excesivas, los malos tratamientos» (Colmenares, 1970, p. 20); otro factor adicional fueron las enfermedades que trajeron: «no menos de siete epidemias se dieron en la provincia de Tunja entre 1537-1636 [...] provenientes del viejo mundo». (Francis, 2005, p.

---

11 Friede en 1974 dice: «en el censo efectuado en 1636 [...] se constató el vertiginoso descenso demográfico de la población aborigen (39.914 tributarios contra 10.295 en 1636)». (pp. 247-248)

101)<sup>12</sup> La apropiación del trabajo indígena fue institucionalizada a través de repartos<sup>13</sup> y encomiendas<sup>14</sup>. La tierra se convertiría en un tema relevante a finales del siglo XVI y principios del XVII, cuando las fuentes de minerales y la mano de obra se fueron agotando. Desde 1536, se asignaron territorios a los españoles como forma de pago a su tarea de conquista; la propiedad se legalizó a partir de 1595 (Friede, 1974, pp. 235-247), cuando también se les asigna tierras colectivas o *resguardos* a las comunidades indígenas para el usufructo y no en propiedad. El resto del territorio quedó a nombre y disposición de la corona. (Herrera, 1998; Friede, 1975, p. 255)

Los resguardos inicialmente fueron una medida proteccionista, entre otras, para conservar la mano de obra nativa. En la provincia de Tunja, se adjudicaron, a partir de 1595, alrededor de 100 resguardos que legalizaron el uso de la tierra indígena: «allí por lo menos lograron mantenerse y vivir de acuerdo con las normas de producción tradicionales, aunque estas quedaban sometidas a la expoliación del sistema señorial dominante». (Friede citado por Fals Borda, 1975, p. 57) A lo largo del siglo XVII, la extensión, composición y obligaciones de los resguardos se modificaron en diferentes momentos (1596, 1606, 1617, 1636, 1642, 1681) para beneficiar la economía colonial,

---

12 Viruela tres veces en 1558, 1607, 1621; la influenza en 1568-1569 y entre 1587-1590, sarampión en 1617-1618 y tifo en 1633. (Francis, 2005, p. 101)

13 Repartimiento: práctica «por medio de la cual se distribuían los indios de un sitio entre los españoles, para que trabajaran en las siembras y otras tareas: asegurar el trabajo del indio como creador de riqueza [...]. Se introdujo la sociedad de clases: los señores españoles por encima de los indígenas a quien explotaban [...] y quienes producían la riqueza». (Fals Borda, 1975, pp.20-21)

14 Encomienda: según las Leyes de Burgos 1512, se implementa la obligación para las comunidades indígenas de pagar tributo y servir a los españoles. (Fals Borda, 1975, p. 22) En la visita de Juan de Angulo, en 1564, la provincia de Tunja tuvo 131 encomiendas, de 82 encomenderos con 39.914 tributarios. (Friede, 1974, p. 246)

lo que generó resistencia y «conflictos y desequilibrios sociales en el campo» (Fals Borda, 1973, p. 76), condición que se mantiene.

La obligación de trabajar fuera de los resguardos se institucionaliza a mediados del siglo XVII (1657) a través de la figura de *concertados*, según la cual cada cacique de resguardo debía facilitar un cierto número de indios al año para distribuirlo en las fincas cercanas, vínculo que muchas veces se prolongó, a través de pagos de jornales y entrega de lotes para que permanecieran las familias en las haciendas coloniales. (Fals Borda, 1973, pp. 77-78) en otros casos, los concertados tenían que pagar «terraje por el uso de la tierra». (Fals Borda, 1973, p. 80) Se creó, entonces, un sistema de trabajadores residentes concertados, que no tenían posesión, ni dominio de la tierra, fueron «trabajadores sin tierra».

Otra consecuencia de la medida anterior fue la disminución de familias en los resguardos, lo que significó dificultades para poder responder con el pago del tributo. Es así como se dan casos de arrendamiento a colonos blancos, con el fin de cumplir con las obligaciones. (Fals Borda, 1973, p. 79)

Para el siglo XVIII (1777-1778), hay otra presión importante sobre los resguardos, motivada por los gastos de la Corona «para contrarrestar los gastos de las guerras con Inglaterra». (González M., 1979, citado en Zambrano, 1982, p. 141) Venden tierras de resguardos y se establece la figura de *agregados*<sup>15</sup>, así las familias que quedan sin tierra las agregan a otro resguardo. En Boyacá y Cundinamarca se remataron las tierras de 25 resguardos, se ordenó desocuparlos, hay traslados a «parroquias de blancos sujetas a leyes generales y no a las especiales que protegían a los indios». (Fals Borda, 1975, p. 95) Dice Fals Borda que para ese momento «las parroquias de españoles ya no

---

15 Peones o jornaleros simples, o trabajadores sin tierras, trabajadores de los nuevos dueños de las grandes haciendas.

eran blancas y los pueblos de indios se habían mestizado». (1973, p. 82)

Las presiones ejercidas y logradas sobre los resguardos hacen, en muchos casos, que las familias salgan de ellos: «insuficientes estas tierras para proporcionar el sustento mínimo, obliga a los indios a buscar trabajo en las haciendas junto con los mestizos y blancos desposeídos que también compartían los resguardos». Hay entonces una gran oferta de mano de obra para las haciendas y, por ende, la disminución o «caída de los pagos», pues los «hacendados del Cauca, la Sabana, Tunja y las zonas principales del actual departamento de Santander, tuvieron un exceso de gentes en busca de empleo». (Zambrano, 1982, p. 143) Como resume Juan Friede, la incorporación del indio al mercado del trabajo asalariado se logró en el siglo XVIII por falta de tierras y abrumadores impuestos coloniales. (Friede, 1974)

A finales del siglo XVIII, en el movimiento comunero, se expresa la inconformidad y la resistencia de las comunidades con la obligatoriedad de la disolución de los resguardos. En la capitulación séptima se pide expresamente la devolución de los resguardos. Se aprobó la posibilidad de que regresaran a los resguardos, siempre y cuando no hubiesen sido rematados, y deberían convertirse en propietarios individuales. (Fals Borda, 1975, pp. 95-96)

La Independencia, es decir, la ruptura con el régimen colonial español en el siglo XIX, y la instalación del nuevo gobierno de la República promueven las libertades individuales opuestas a la colectividad de los resguardos. Se decide acabar con los tributos indígenas y con los resguardos que quedaban y en el congreso de Cúcuta el 11 de octubre de 1821 se entregan *repartos* o parcelaciones de tierra de los resguardos a nombre de individuos. En Cundinamarca y Boyacá, para mediados del siglo XIX, se hace efectiva la parcelación de los

resguardos y en el gobierno de José Hilario López (1849-1853) se institucionaliza la compraventa de las tierras de resguardo.

La tierra repartida individualmente al poco tiempo se vende o utiliza para pagar deudas. Fals Borda, basado en la documentación de archivos locales de Saucio (límites de Cundinamarca y Boyacá) de finales del siglo XIX y principios del XX, afirma sobre los repartos de tierra que «los pequeños propietarios de resguardos malvendieron sus lotes [...] o los perdieron», así muchas familias emigran de peones, se proletarizaron: «se volvieron aparceros arrendatarios o simples jornaleros». (Fals Borda, 1961, p. 99)

Para la República, Zambrano anota que se confiscaron las haciendas coloniales de los españoles, muchas de ellas fueron utilizadas para pagar los costos de las guerras y las deudas nacionales, mientras que otras se entregaron como pago de sus servicios a los principales generales de la nueva República que representaban el poder político. (1982, p. 103)

Hoy en día hay reconocimientos legales del Estado colombiano para algunos resguardos que se han mantenido o que se ha venido reconformando, especialmente en la parte de Cundinamarca, aunque hay procesos en curso en Boyacá. (Gómez Londoño, A.M., 2005; López, M., 2005, pp. 332-347)

#### 4. Escenas sociales de los siglos XX-XXI, producción y consumo de tubérculos andinos

La información sobre la producción y consumo de los tubérculos andinos a partir del siglo XVII en Boyacá no se encontró en la primera investigación «Alimentos ancestrales, alimentos promisorios» (2014). Los relatos y descripciones recogidas se refieren a un periodo entre los finales de los siglos XIX, XX y XXI, a través de la memoria acumulada y las vivencias de abuelos, padres e hijos.

Con los textos recogidos y transcritos, que se incluyen entre comillas, se reconstruyen escenas sociales sobre las condiciones de las familias cultivadoras de los tubérculos andinos, desde su condición de trabajadores sin tierra de finales del siglo XIX hasta la recuperación de su condición de propietarios de pequeñas fincas en la segunda mitad del siglo XX. En esas fincas, la base de la alimentación fueron entre otros los tubérculos andinos, los cuales permitieron la sobrevivencia física y cultural de las poblaciones de la parte alta de la



Sacanza de papa en Belén. Foto: Laura López Estupiñán

cordillera. Hoy se les reconoce como *la comida* que les ha permitido tener la fuerza suficiente para trabajar la tierra y se siguen cultivando porque les gusta, porque son la herencia y la presencia de sus abuelos.

Los tubérculos andinos son la base de la alimentación, esta *comida* se relata a través de combinaciones y preparaciones, usos medicinales con fórmulas diferentes de acuerdo a la vida cotidiana o a ocasiones particulares. A través de estos últimos años, se puede ver el arraigo de los mayores y las condiciones de desconocimiento y de nuevas apropiaciones de los jóvenes.

Finalmente, en este capítulo se presentan los análisis que algunas personas, especialmente mayores, hicieron de las condiciones actuales. Parten de considerar cómo los cultivos se rigen por el beneficio económico y se ha dejado de lado el cuidado de la tierra, de las semillas. Muestran que se ha cambiado lo tradicional y explican puntualmente las consecuencias de la tecnificación, pero principalmente señalan el rechazo de la juventud, de quienes han pasado por el sistema educativo, a las comidas, a los tubérculos andinos. Para muchos, el gran problema que analizan es el despoblamiento del campo, la dificultad de las familias que quedan para resolver lo que antes solucionaban colectivamente.

#### 4.1 Formas de vida, trabajo y propiedad de la tierra

*En el pasado tiempo* y en la primera mitad del siglo XX, en el altiplano boyacense, muchas familias campesinas trabajaron en grandes haciendas, conformadas sobre tierras que siglos atrás habían tenido colectivamente las comunidades indígenas. La economía agrícola de los latifundios o haciendas dependió del conocimiento y la labor de trabajadores o familias campesinas sin tierra, quienes fueron contratados en muchos casos como *trabajadores residentes*, que con el trabajo pagaban un arriendo por el espacio que les daban. Allí cultivaron

y recogieron su alimentación de ibias, cubios, rubas, papas negras y criollas, entre otros.

En las haciendas se trabajaba en grandes extensiones con bueyes y arado de chuzo, los hombres en cultivos extensos de trigo, maíz, y en menor proporción, cebada y papa de año. Las mujeres preparaban y llevaban los alimentos para *peones* o trabajadores y manejaban los animales: vacas, ovejas, gallinas. El trabajo se pagaba, en algunos casos, con dinero; a veces con *puchos de comida* de la que se había cultivado. Los *patrones* entregaban mercancías, que posteriormente descontaban del pago generando un *endeude* que prolongaba la residencia y la dependencia de las familias trabajadoras. También se acordaba el trabajo en *ambias*<sup>16</sup>, *companias* o *compañías*, donde los dueños ponían la tierra y el ganado y los trabajadores el trabajo, luego se repartía lo producido. Con el tiempo, la deuda de los *patrones* se convirtió en pequeñas propiedades, generalmente de tierras *inhóspitas*, que los trabajadores transformaron. Para la segunda mitad del siglo XX, los trabajadores son propietarios de sus pequeñas fincas, también se presentan herencias de tierra.

Eso en el campo (en 1930) todavía la gente ha vivido humillado y pobre, a los que más, **los jornaleros** les daban trabajo, por ahí a los que tenían más capacidad. Ahora ya todo mundo trabaja y tiene una propiedad, en ese tiempo, eran **arrendatarios**, pagarle arriendo al que tenía la tierra y vivían humillados, y el que no paga el **arriendo** a tiempo, le quitaban la estancia y otro llegaba y daba dos pesos más, era mucha humillación. (Francisco Bonilla, 2012)

\*

---

16 Nombre dado en el Valle de Tenza. (Monsalve, 2006)

**Concertado**<sup>17</sup> es que, por ejemplo, yo tengo mi finca y le digo al señor o a la señora: usted se viene, pero entonces, usted solo tiene derecho a tener una vaca, y por ahí una oveja y gallinas y nada más. Y lo que sembramos es entre los dos, y usted me cuida el cultivo, pero yo no tengo que pagarle sino que como es entre los dos. [...] A veces los mismos dueños de la finca les dejan sembrar, digamos otras parcelas. (Daniel Camargo, Toca, 2013)

\*

Esta tierra, Turmal (Chíquiza), era de un solo dueño. La **arrendaba** y uno tenía que darle obreros en la hacienda por obligación y se araba la tierra, en ese tiempo con bueyes y con bestias, pal trigo eso hacían una era, y a las cuatro de la mañana llegaba uno, colocaba un palo en la mitad y se cobraba una manada de bestias como unas diez, doce bestias, y se machuca con eso y ahí con unas palas bote pa lado y lado. El tamo y el trigo iba quedando. (Felipe Reyes [1918], 2012, Chíquiza)

\*

[En Arcabuco] eso eran unos peladeros terribles. [...] Nosotros llegamos y ahí no había nada ni se daba nada, era una tierra toda seca y ahí no se daba nada, árida. Ya empezaron [la familia] a abonarla, a picar, [...] recoger todos los desperdicios de la casa, cal, ceniza, todo lo que se recogiera se revolvía y se cavaba la tierra y se metía ahí, dejaba un tiempo y después se picaba otra vez, entonces

---

17 Concertado hoy sigue teniendo el sentido de la institución colonial (1548), ‘trabajador residente en las haciendas’, para proveer de mano de obra indígena a las encomiendas, a las haciendas, les daban tierras solamente para sembrar, y debían hacer las tareas agrícolas. (Fals Borda, 1979, p. 115)

así la tierra se iba abonando [...] y ya entonces empezaron a alistar la tierra, a abonarla y a sembrar, aunque fuera poquito. [...] Las primeras cosechas no se daban, yo me acuerdo que la primera cosecha, nosotros casi llorábamos, no salía nada, tres papitas así. [...] La pobreza era grande, en ese entonces la pobreza era grande. Mi mamá iba y trabajaba por allá y le pagaban con papa, con maíz; mi abuelita también, ella recibía niños, ella era partera y a ella le pagaban con comida, entonces de eso nos mantenían a nosotros. [...] Después, ya entonces mi mamá, o ellos, empezaron a conseguir, les regalaban a donde iban a, por ejemplo, estaban sacando papa o nabos, entonces les daban un pucho, y de ese pucho ellos sacaban un poquito para sembrar, y así fueron cultivando y fueron sembrando. [...] [Las semillas] las dejaban asoliar en un recinto que no se pudrieran, que no les cayera mucha agua, y no se las comieran los animales, y ya cuando estaban *bregonadas*, se dice, o *talladas*, que decimos ahora, entonces se sembraban. [...] De criollas hay varias especies hay la *yema e huevo*, la *rabo e gallo*, esa que crece y se vuelve así larguita y se enrolla, la llamaban esa es roja, la *pepina*, que me acuerde así de esas. [...] Ya cada uno ya empezó a salir, ya se quedaron los viejitos, pero ya la tierra producía, ya **terminaron de pagar** y ya la tierra ya estaba más abonada y ya producía más, ya había más gente en la vereda, porque cuando nosotros llegamos ahí no había sino ¡nosotros! Sí, yo lloraba, llorábamos de tristeza, porque yo era chiquita, me dejaban sola y eso era horrible y unos ventarrones, dios mío, que corrían, ya después empezaron a llegar los Ruizes, la suegra de Nelcy, ellos vivían allá, allasito, entonces ya, pues uno los visitaba o ellos lo visitaban a uno. [...] Eso eran unos peladeros terribles [...]. (Cecilia Avendaño [1939], Arcabuco, 2012)

\*

Entonces nosotros éramos **arrendatarios**, yo dejaba haciendo el puntal pa los obreros y me iba a ordeñarle a los patrones las vacas, porque como éramos arrendatarios, a sacar la leche, a entregarla, y cuando llegaba, ya estaba por ahí la papita, yo dejaba adelantado, pero en estufa de carbón, dejaba por ahí con candela y cargue y véngase onde los obreros, a llevarles el almuercito, a llevarles al corte donde estuvieran. [...] Nosotros nos criamos en una situación muy, ¡una escasez! Que en ese tiempo que mi mamita nos crió, no agricultaban papa ni nada, así como ahorita, tocaba con una alimentacioncita por ahí lo criaban a uno con nabitos, rubitas, ibiesitas, en ese tiempo, porque muy poco la papa. (Cecilia Avendaño [1939], Arcabuco, 2012)

\*

¿Nabos, rubas? Esos [los agricultores] cogían pedacitos, como no podían, no dejaban, entonces, había a veces alrededor de la papa, o dejaban un pedacito por allá donde fuera más húmedo para sembrarlos, ellos casi no exigían abono, ellos se daban así como más que todo como silvestres, ya después fue que empezaron, ya la tierra exigía también ya que le echaran abono entonces. (Cecilia Avendaño [1939], Arcabuco, 2012)

A partir de los años 50, y con la reforma agraria del año 1967, se dan cambios en la propiedad de la tierra, los antiguos arrendatarios y trabajadores sin tierra se convierten en pequeños y medianos propietarios.

Toda la vereda, casi toda la vereda, era del mismo señor, ya después dijo que les lindaba, o sea les loteaba la vereda, la Estancia, sí, que si quería les dividía, y que le fueran **pagando con trabajo** y así fue como

compraron eso ahí [...], yo tenía cinco años [1944], y cuando compraron yo ya tenía como doce, como seis años duraron para comprar. [...] Y después ya la tierra producía y empezaron a tener. Mi mamá recibió una vaca al aumento, [...] eso [...] reciben una novilla, la cuidan y lo que crezca, de ahí, o sea le tienen un precio, la compraban, en ese entonces en dos pesos, pongamos, y de lo que subía de ahí para arriba era repartido y las crías, daban una cría para el que cuidaba y otra cría para el dueño, y así se fueron haciendo al ganado, y las ovejas lo mismo. (Cecilia Avendaño [1939], Arcabuco, 2012)

\*

Yo tengo mi propiedad [...] en ese tiempo [1930] no había control de natalidad y habíamos familias que habían hasta 14, 15 criaturas, entonces esa gente llegaban y de ahí **heredaban** esos lotes y hemos venido con esa situación de eso de la heredada, o sea que nadie ha venido a decir que de afuera a comprarse un lote, no, la sola familia ha venido progresando poco a poco, a uno le tocó unas diez fanegas, algo a otros, ya por ejemplo nuestros hijos ya les tocara una fanegada o hasta menos porque [...] se va poblando, se va haciendo más pequeña la estancia pa los que se están criando. (Andrés Pulido, Ramiriquí, 2013)

\*

Nací en Siachoque [1930], me crié en Soracá hasta la edad de seis años, me fui para Toca para la finca El Algadonal, el dueño era de media vereda de Cunuca y de Raiba y de Tuaneca, era un pisao, un ricononón, ahí se le antojó **venderle** a mi padre porque era riconocón quien sabe cuántas fincas tenía ese dueño de hartotote, como

hasta ahora llegamos, no supe de donde sacaría tanta riqueza. Sembrábamos trigo, maíz, arracacha ibia, ruba y nabos, mi padre sembraba [...] de compañías. Las compañías era dar semilla y no más en ese tiempo no le echaban abono al trigo, lo siembran así. La arracacha con abono negro, ovejas tenía 80, ganado en ese tiempo 20 reses, bestias tenía tres. [...] Hacían corrales para las ovejas, el corral era movable, para cada tres noches se cambiaba, se llama 'lenche', y se sembraba ahí donde iban mudando los corrales, se sembraba maíz, trigo o cebada. [...] un pedazo era de mi papá y otro pedazo era al partir, en compañía, los frutos de la tierra mitá y mitá: sembrar maíz, maíz y trigo, era la base de esos tiempos, por ahí unos dos bultos de maíz y unas dos cargas de trigo, se sembraba con fríjol, una pepita de fríjol no más en el mismo hoyito ¡sí! Se arreglaba la tierra todo con bueyes, con arados de chuzo, y eso lo tapaban con bueyes también, todavía no se utilizaba el azadón, aparte, aparte, aparte, aparte, papa, pero en menor escala por ahí una carga de año grande y otra de San Pedro [siembra de junio, de mitad de año], se sembraba tocarreña, se sembraba pastusa y así, y la criolla que tenía el nombre de papa americana, pero era otra semilla mejor de la que hay hoy, pero la acabaron porque llegaron variedades nuevas, pues sí, se dejó de sembrar, eso vienen modas como la ropa. [...] También en el siembro se sembraban rubas también, ibia y arracacha, calabazas también y ahuyama, no más. [...] Eso era la alimentación y hojas de las que se dan entre la cementera. (Daniel Camargo, Toca, 2013)

## 4.2 La comida y sus preparaciones

La alimentación de las familias cultivadoras en la primera mitad del siglo XX, en los años veinte y treinta, fue principalmente lo que ellos producían en las huertas: la papa negra, papa silvestre, ruba blanca, cubios, fríjoles, rebancá, calabaza, tallos, hojas, etcétera. Todo se cocinaba y se comía con la cáscara, *comida con pellejo*; también se hacían cuchucos de maíz, trigo y cebada molidos en piedra. Con el tiempo, ya sobre los años sesenta, la papa pelada se vuelve alimento para los trabajadores, servida con carne en los combites de siembra o cosecha, dejando de alguna manera a los cubios, rubas e ibias.

Así era mi vivencia hace 67 años [1945], la cual era un tiempo muy de escaso, las comidas que comíamos era una comida nativa, comíamos rubas y nabos ibias, papa brava, llamada chava y cuchuco de maíz molido en una piedra y sin guisar con hojas de rebancá. Cocinábamos en un fogón de tres piedras, en unas ollas de barro o tiesto; nos servían en unas tazas de barro o tiesto y cuchara de palo.



Paisaje andino. Foto: Laura López Estupiñán

De nuestro pasado tiempo, como nos manteníamos, para vivir allí, criábamos en nuestros **arrendamientos** que el patrón [...] nos arrendó para hacer nuestras casuchas en vara y tierra, y así vivimos muchos años [...] sembrábamos trigo, maíz, arveja, nabos rubas, ibias y nabos, papa criolla, pero abono químico no había, se sembraba con abono orgánico. Este es mi relato para la juventud. (En: Eduardo Parra, 2014, p. 77)

\*

Más primero tocaba comer sola sopa con tallos, con hojas de rebancá. (Graciela Amado, Chiquiza, 2012)

\*

Primero sí era todo, sería todo de nutrición, porque como eso sí, primero no se fumigaba ni nada, era todo nutrido y hasta mantenía. (Albino Amado, Chiquiza, 2012)

\*

La papa chava (papa negra silvestre) era la que nos mantenía. (Aníbal Suárez, Chiquiza, 2012)

\*

En un tiempo le echaban las hojas de los cubios a la sopa, cuando yo taba estudiando recuerdo que llegaba de la escuela y le echaban de esas hojas. Yo no sé, eso era como las hojas de rebancá, eso la sopa quedaba como verde, eso sí a mí no me gustaba. (Ismael Álvarez, Belén, 2012)

\*

A mí me alimentaban con maíz, con rubas, con habas, con nabos, con trigo, con toda esa alimentación que se daba en este tiempo. Ahora un chino nace y no le echan a nacer las muelas cuando ya se le caen. (Genoveva Cabrera, Arcabuco, 2012)

\*

De esa chima [papa silvestre] sí yo comí. Y, cuando no habían más papas pa comer, pues vaya y sáquela y aunque tuviera jecha, hasta onde topara uno la papita pa sacarla y comer, porque no había más, hasta onde topara uno la raíz. (Escolástica García, Arcabuco, 2012)

\*

La ruba blanca era la que primero uno comía, bien cocinadas, primero con hartísima sal y después le escurría esa agua y volvía y la ponía en unas ollas de barro y a lo que le sacaba esa agua para que no quedara salada, ya entonces le echaba papa encima. Eso quedaban achucharradas, achucharradas, y ahora con la olla pitaora, lo que no hay es comida (Pastora Amado, Chíquiza, 2012)

\*

Primero no, qué guiso ni qué nada, y quedaban unas papas achucharradas, se las comía uno con todo y pellejo y eso le mantenía. (Albino Amado, Chíquiza, 2012)

\*

La ruba tenía buena salida en el mercado de Duitama, pero por lo demorado para recoger la producción tocó cambiarla por papa [Cocuy]. La ruba había que cocinarla en siete aguas para quitarle lo baboso. Luego se las servía con la papa, las cuibas (ibias) y los cubios. (Hermes Duarte, Cocuy, 2012)

\*

Los nabitos son tan güenos, tan estallando; pero esos me sirven pa mismo sembrarlos; a ellos los llaman los cubios. Este es muy bueno, lo que toca es no rejregalus pa lavarlos, pa cocinarlos. Luego se cocinan bien y se le echa un

pedazo de cuajadita y mijus. El nabo es la mejor comida pa la gente débil. (Marcos Rubiano, Valle de Tenza. En: Monsalve, 2006, p. 280)

\*

De morongüayes (ibias) hay blancos, rojos y amarillos. No hay de más tampoco, esos se dan en cualquier parte. Eso los preparaban sudados con papas, en masato o en chicha, esos se pueden hacer en arreglas, de todo. Eso sirven para todo y para emborrachar a la gente también. (Virginia Triana, Belén, 2012)

\*

Los morongüayes sí los cultivaban mucho para comer, inclusivamente, cuando decían hacer un cocido, le echaban que arveja, haba y los cubios, los nabos y echaban los morongüayes ahí, y échele salecita y eso era sabroso. Pero como todo se acaba, todo va pasando. (Ismael Álvarez, Belén, 2012)

\*

[Las ibias] aquí hay sino que son bien ácidas, eso ya casi nadie la come, ni pa la chicha eso es muy ácida, aquí tenemos estas, son de unas rojas y unas blancas, esas son así, pa unas cinco matas, ibias de año, esas duran por lo menos un año pa dar la cosecha, ahí la tenemos asoliando pa sembrarla. (Carlos Rubio, Arcabuco, 2015)

\*

Son muy juertes. (Isabel de Amado, Arcabuco, 2012)

\*

Y el cuchuco que a uno le tocaba era cuchuco molido en la piedra, me ponía mi mamá a molerlo en la piedra. Como decir, eran tres piedras, se paraban las

piedras y se hacía el fogón. (Graciela Amado, Chiquiza, 2012)

\*

Pa los embarrados eso cogían las hojas y las sancochaban en una olla grande, y a lo que tuvieran blanditas sáquelas y póngalas a escurrir en una canasta, y a lo que estuvieran así como sequitas, muela en el molino o en piedra, ya a lo que echaron a haber los molinos, pues en el molino muélalas, y eso hacían bolas y haga bolas y póngalas así con habas, echarle al caldo o con los nabos cocinados. (María Milagros, Chiquiza, 2012)

\*

Los alimentos consumidos antes eran ajiacos [sopa] con flor de calabaza y ahuyama, caldo con hojas de rábano [rebancá], nabos, chuguas, ibias, arracacha, también mazamorra. Los alimentos los preparaban en ollas de tiesto o de barro. La sopa de flor de calabaza y de ahuyama, se picaba papa, dejaban cocinar la papa y a lo que estuviera cocinada agregaban la flor de ahuyama y calabaza; el caldo de las hojas de rábano, las hojas se molían en una piedra hasta que quedaran totalmente disueltas, luego se agregaban a la olla de tiesto donde estaba la papa, así se obtenía una sopa de hojas de rábano o de rebancá. Los nabos se preparaban agregándolos a una olla hasta que estuvieran cocinados, luego les preparaban un guiso, con hojas de cebolla. Las chuguas se preparaban sancochadas con sal y agua y no se podían preparar fritas debido a que no había manteca, para obtener esta manteca se debía sacrificar un animal, así se decía, *sacrificar*. Las ibias se preparaban también cocinadas, con las ibias también se podía obtener chicha, la chicha es una bebida. Las arracachas se preparaban también cocinadas. (Yeni Paola Pineda, El Cerro, 2012. En: Parra, 2012, p. 77)

\*

Antes se cocinaban los cubios y se hacía un guisito y se echaba así por encima, como decir la papa chorriada que llaman, con guiso. Eso les hacía un guiso, se les rociaba y quedaba pa comer. La arracacha se cocinaba y se podía preparar en salsa. Primero sí eran unos calabazones de aquí para allá, llenito eso de pepas, la preparaba en sancocho de papa, se le echaba arveja, haba y yo la picaba, chiquita, se revolvía con papas, habas verdes, así con granos, o en salsa. Las comidas todo eso era combinaciones, nada de comprar. Con las ibias hacían dulce, uy un dulce delicioso, delicioso, las ponían a cocinar y les echan como azúcar o panela, un trisito, y eso queda una cremita, y queda espesito, no sé si porque seríamos chinos o qué y eso quedaba una delicia. O hacer chicha de ibias, eso se ponen a cocinar como una sopita y la dejaban así que se fermentara, y a los ocho días estaba, eso la ponían a hacer para Semana Santa. O de zanahoria también la hacían, eso también queda de alimento. (Erminia Pacheco, Chiquiza, 2012)

El *combite*, *piquete* y *puntal* son comidas para jornadas de trabajo de siembra y cosecha en que se invita a vecinos y parientes al *brazo partido* o a jornaliar:

[...] cuando yo salía al campo antiguamente le daban a uno puntal, salía con dos sorbos de caldo al combite, marcaban las diez y llegaba el puntal, marcaba la una y ahí marcaba el almuerzo, y las mujeres cocinen todo el día. (Esposa de Bernardino Rubio, Arcabuco, 2012)

\*

Hacían esos almuerzos o esos piquetes, habían unos diez, quince, veinte obreros, y se ponía ese platón de

piquete, eso eran solo ibias, nabos, criollas y haba verde y ruba blanca, eso así hacían en esa época, pero entonces eso eran tradiciones que hacían antiguamente. (Bernardino Rubio, Arcabuco, 2012)

\*

Se cocinaban las ibias y se les echaba así más legumbres, se le echaba papa criolla, se echaba papa de año, se les echaba mute, que se llama mute, así. Y con eso nos mantenían en ese tiempo [...] Yo tengo 74 años [1936], ese era el tiempo en que me crié. Bueno, eso eran las ibias, las rubas se ponían a cocinar también, se hacía más que todo piquete, se cocinaban y revolvían con habas, alverja, frisol, con frisol del que hubiera y la calabaza sí como no se da por aquí. [...] Los nabos sí también, en el piquete, se cocinaban bien. [...] Se echaban granos, papa, alverja, habas, más que todo eso. El ají también tocaba comprarlo, en ese tiempo se traía, se machacaba bien en una taza, más que todo, en ese tiempo con una cuchara de palo y una taza de tiesto, de barro, se machacaba bien y se le picaba cebolla, cilantro, porque en ese tiempo ni la lechuga se daba. En ese tiempo se daban los repollos, les picaban unas tajaditas de repollo y así, y ese era el ají. (Genoveva Cabrera, Arcabuco, 2012)

\*

Antes sí era cuchucos y rubas que se daban en la barboja sin abono. A los piquetes tocaba echarle el maíz tostado y con haba verde. Y las harinas, maíz tostao. (Genoveva Cabrera, Arcabuco, 2012)

\*

La ruba blanca era la que había en los tiempos de antes, cuando yo estaba pequeña, esa era la que le daban a los obreros en los ajiacos, cuando le metían tantas varieda-

des. Se cocina en sal y cebolla, eso queda arrugada y queda bueno, se le echa un huevito, guisito o algo así y eso queda muy bueno. (Bernardino Rubio, Arcabuco, 2012)

\*

La ruba lleva como vetas verdes, azules. (Abelino Amado, Chíquiza, 2012)

\*

Los *hutes*, una tradición de preparación y conservación de la papa, se encontraron en Sogamoso y Mongua, Turmequé, Duitama. La papa se consume después de almacenarla en agua por varios meses, se reconoce como una tradición muy antigua, de las primeras.

\*

Lo que llamamos los jutes, se hace una sopita, [...] hutes [...] desde mis abuelos. [...] Esto se hace un hueco hon-do [piscina], se le echa esta pajita, para que no quede en la sola tierra, y a lo que se echa la papa entonces se trae una brazada de paja y vuelve y se le echa y se tapa. Y se le pone estos palos y estas piedras encima, pa que no se las lleva el agua, [...] esta semilla es de la de acá, no tiene químico. [...] Esta papa es bien lavada, queda blanca, bien blanca que quede y se echa al agua, mire, mire esto, lo buena para el estómago, uno que este soplado o que le duela el estómago. (Fanny Monguí, Mongua, 2012)

\*

Esto tiene que quedar abrigada, como un nidito, como el que hace un nido. [...] Yo desde que me acuerdo que era pequeñita, esto es una comida de los de la gente primero. Tiene que sembrarse la papa y echarla al agua para que

esta sea la mantención. Esta es la mantención. (Fanny Monguí, Mongua, 2012)

El conocimiento y manejo de los tubérculos andinos se remonta a siglos de experimentación, es amplio y no solo está dirigido a los tubérculos en sí sino que involucra también las hojas, los tallos, las variedades silvestres y las cultivadas. Se han reconocido no solo sus posibilidades en la alimentación sino sus cualidades medicinales.

Aquí están los antiguos de esta vida, esos nabos sí son antiguos, ellos tienen un aroma picoso. [...] Los tenía desde vida de mis padres, pero lo tenían únicamente para lo que era droga, esa es una semilla que no se encuentra, eso para el seco no sirve, porque pica demasiado, sirve para los riñones y los triglicéridos, en un plato los tajan así y le echan azúcar y tomársilos en ayunas, lo cortan en un plato y lo dejan en el sereno y ahí llegan y le rocean azúcar y así se los toman así para el riñón. (Fanny Monguí, Mongua, 2012)

\*

El nabo sirve para reparar la piel. Usado en cataplasmas mejora las cicatrices de la piel dejadas por los granos, para limpiar el carate o melancolía. (María del Carmen Mesa, Siatame, Sogamoso, 2012)

\*

Para el carate y arrugas. (Madeleine Ochoa, Arcabuco, 2012)

\*

Esos son de remedio pa la pulmonía, se licúan dos o tres nabos, pero eso le arde a uno, eso le da duro a uno, como

un escozor en la garganta. [...] po aquí en jugo, crudos, se rebanan (Isabel Amado, Chíquiza, 2012)

\*

Que dizque le hacen a uno para la sangre [el cubio], le limpia todo. (Isabel Amado, Chíquiza, 2012)

\*

El nabo [...] para el control de las babosas por el olor fuerte. (Fabriciano Ortiz, Boyacá, Boyacá, 2012)

\*

Las arracachas y los nabos para la diabetes y así la ruba. [...] La juventud de hoy no la come. (Gilma Suárez, Arcabuco, 2012)

\*

Ruba, para el reumatismo. Las pone uno a cocinar y de ahí las licúa, o también crudas, por ahí unas cuatro en un pocillo de agua, es que ellas son poquitas. (Aníbal Suárez, Chíquiza, 2012)

\*

Esas [las rubas] sí que son buenas para la diabetes. (Señora de Quirvaquirá, 12 de marzo de 2012)

\*

Antes cuando a uno le dolía la cabeza decían que tocaba buscar las papas negras pa poner venda en la cabeza. (Milagros María, Chíquiza, 2012)



Cultivos y cercas en piedra. Foto: Laura López Estupiñán

## 5. Cambios y problemáticas del siglo XXI

Los cambios que se analizan hoy reflejan las condiciones actuales de la vida en el campo y la permanencia o no de los tubérculos andinos en Boyacá. Un relato recurrente es el interés cumplido de las familias campesinas de recuperar la propiedad de la tierra.

Cuando nosotros le compramos fue en 1970, él estaba vivo todavía [el patrón], con él hicimos el negocio, como él ya se sintió enfermo, ya tenía sus años, entonces vendió, pa toda esa gente le parceló. [...] A un poco de gente de arriba del Turmal le vendió pronto, a los únicos que nos vendió ya cerquita pal cumplimiento de su tiempo de vida, fue esta parte de aquí de Vergara y Cerro, fue la última parcelación, porque eso ya había parcelado toda aquella vaina y allí el Turmal, toda esa parte de Carrizal, de Tunito y allí corregidor todo eso ya había parcelado. Puai un poco de gente eso tocó que casi se muere y no le pueden pagar. (Clemente Pacheco, Chíquiza, 2012. En: Parra, 2014, pp. 47-48)

Se reconoce que uno de los cambios a partir de los años sesenta fue «cuando cogió fuerza el siembro de la papa, cuando se conoció la *ambición*, la *garocidad*, por la plata que llevó a sembrar extensivamente y casi exclusivamente la papa de semillas mejoradas y se dejaron de lado otros alimentos como el maíz, las legumbres, el trigo, la cebada y los tubérculos. Cambiaron las costumbres de la alimentación, llegó lo moderno:

Hago un pequeño análisis, cuando ya comenzó a coger fuerza el siembro de papa fue como en 1960 en adelante. Comenzó la gente a la ambición de la papa porque venía más breve quel maíz que venía a los ocho meses y echó a

mermar el siembro de maíz por sembrar papas, dejaron de sembrar esa comida: rubas, nabos, ibias, por lo rica la papa, ¡claro! Entonces la gente se olvidó de otras comidas por sembrar más papa y la gente echó a consumir más papa en más cantidad y aun sigue así, vaya sírvale los nabos y verá que es muy raro el que se los come, o el obrero que se los coma, en cambio antes sí comían nabos ibias rubas y arracacha. Eso va cambiando con las modas de los siembros, entonces la gente va cambiando las costumbres de alimentación. Más papa porque tenía más venta que la otra comida porque la llevaban para Bogotá. (Daniel Camargo, Toca, 2012)

\*

La garocidad le gana a uno, por eso es que se acaban las cosas. (Leticia Molina, Chíquiza, 2012)

\*

Chíquiza ahorita ya están trayendo papa de otro lado y que dizque ya está saliendo por ahí en la plaza papa nueva; ya nos toca al son de la plata. Como las semillas cambian, ya todo es moderno. (Aníbal Suárez, Chíquiza, 2012)

\*

Lo que pasó y sucedió es que desde que la agricultura de papa se llegó, se acabó mucha legumbre también del que se mantenía uno, se terminó eso. Porque la gente se situó a solo sembrar papa, que como es la que le daba plata, entonces el resto de legumbres, de ellas se olvidó, se olvidaron las ibias, se olvidaron las rubas, se olvidó el trigo, porque esta era una tierra donde se daba bastante el trigo, como allí pal lado de Oicata, de Chivatá, de Chiguatá, era demasiado dar trigo y cebada y hoy en día dónde se ve. (Genoveva Cabrera, Arcabuco, 2012)

Ese cambio de costumbres genera una problemática mayor para las familias con los hijos, pues ya no quieren ni comer ni sembrar las ibias, los cubios o las rubas. Se perdió la autonomía, se pasó a tener que comprar la comida. Ahora si se siembra es para vender y no para comer, y se ven problemas de salud.

La juventud de hoy en día no le gustan esas comidas, ellas no; están saliendo un poco más escogidos pa comer, solo papas, arroz, pasta y carne, esa es la juventud de hoy y ya. Porque no, ni una mazamorra, ni el cuchuco de maíz, de trigo, eso no les gusta. Nadie les gusta eso, ajia-cos hay de papas picadas, zanahorias y así. Ah, ah, [...] eso la gente de hoy en día ya no hace eso, ya no. La gente sí ya no le gusta la comida de indios (Genoveva Cabrera, Arcabuco, 2012)

\*

Las rubas, mientras hubo salud se pudieron agricultural, [...] ¡pero ese milagrito que sale! [...] A mí me criaron cuando mis papás, digamos las comidas eran fértiles, porque tengo 84 años, hasta hace unos cinco, seis meses se me dañaron unas muelas, esa muelazón está eterna. A mí me alimentaron con maíz, con rubas, con habas, con nabos, con trigo, con toda esa alimentación que se daba en ese tiempo. Ahora un chino nace y no le echan a salir las muelas cuando ya se le caen. (Genoveva Cabrera, Arcabuco, 2012)

\*

Eso [mis hijos] las miran y de aquí salen corriendo, ellos prefieren comer arroz u otra cosa pero los nabos no se los comen. (Bernadino Rubio, Arcabuco, 2012)

\*

No ve que toda esa comida estaba nutriendo, nutriente pa la persona, porque esa casi no lleva líquidos [agroquími-cos] ni nada, sino los solos colinos que se siembran con un trisítico de abono, ellos no necesitan fumigo de nada, nada, y las rubas y las ibias, lo mismo. ¡Ay que pecado! Y a cómo es de rica la arracacha, y el alimento, porque esa comida es de alimento. (María E. García, Arcabuco, 2012)

\*

Esa es comida rica, pero mire que anda más olvidada, por ejemplo, cuando vienen los agrónomos vienen pa lo que haya comercialización. [...] Es que lo que pasa es que la muchachada, ya no traga de eso, de ello no tenemos nada. Po aquí una ya de vieja eso no puede agricultural bien y eso ya los jóvenes no les gusta sembrar un surquito de nabos ni un surquito de rubas. (Genoveva Cabrera, Arcabuco, 2012)

\*

Ahora echó a desperdiciarse la comida, por decir los nabos, eso los chinos ya no lo comen, no. [...] Y los nabos son un remedio para la pulmonía, pa todo. Los chicos ya no tragan los nabos, eso ni decir un cuchuco de maíz, eso ya nadie. (Isabel Amado, Turmal, Chíquiza, 2012)

\*

Y de todos tres nabos comíamos, eso son lo mismo de güenos, todos iguales, ya de ahí pa acá, tal cual matica. (Virginia Triana, Belén, 2012)

\*

Eso los cachorros decían eso sí a yo no, ella entonces pa- que se los comieran en la sopita así bien rebanados, y ahí a veces cuando destapaban, eh, eso le echaron cubios a la

sopa, eso se la tiraron, decían. Eso se daba bueno. Eso sabía mucho lo rico pa comer. (Ismael Álvarez, Belén, 2012)

\*

[...] Pues esas semillas de los nabos y la arracacha, aun las ibias y las rubas, se fueron acabando, sabe ¿por qué?, usted todavía tiene unas, sabe ¿por qué?, sumercé, por la modernización, porque es que la gente de hoy ya no se come un pedazo de arracacha, no se come una ibia, no se va a comer un nabo, dice ¡uy eso no!, no, eso es, eso por ahí un *oso*, y entonces ya para qué se siembra si la gente no lo come, y desde la gente regodienta, aquí no son regodientos, producen por ahí una vez su nabo, entonces, porque hacen un piquetico y hasta uno cruza y le apetece, pero ya la mayor parte, en otras casas, les da un nabo y eso como que le da vómito, entonces no, no pueden poner la olla aparte pa los papás y otra pa los hijos, por eso ahora *al ser dañosas las harinas por eso nadie comulga*, por eso ya una sopita de harinas, un *cuchuquito*, aquí sí lo hacen y una sopita de *mazamorra*, que se llama aquí sí lo hacen, porque nadie es regodiento, pero en otras partes van hacer una sopa, van a hacer un cuchuco, y protestan, y ahí mismo hasta van y apagan la candela, todo eso, todo eso, por eso el maíz ya no se cultiva, [...] porque las ibias era algo muy bueno, diga hasta para hacer una chicha, y dizque la chicha de más alimento, es la de ibia. (A. Hernández, Arcabuco, 2012)

Los adultos mayores insisten en sembrar los tubérculos andinos y en reconocer sus cualidades.

Vienen mis muchachos de Bogotá y eso ellos se cargan sus rubas como sea, yo sí a veces digo que la papa será poquita,

pero yo sí mis rubas y mis nabos que perdonen porque a mí sí es que me gusta sembrar y más del nabo amarillo, ja, ese nabo es una belleza, eso pa qué, esos nabitos eso es que yo me pongo y tengo todas mis semillitas, eso es que están pa sembrarlas. [...] Eso mientras estemos medio alentaos eso hay que hacerle, de todo sembramos. [...] Es que eso nos va mejor que no ponernos a sembrar casi papas, yo digo, ¿no? Eso la papa es métale plata. (Gilma Suárez, Arcabuco, 2012)

\*

Ahora ya es todo comprado, ahorita ya nadie siembra, solo papa así común y corriente, para vender y no más. (Herminia Pacheco, Chíquiza, 2012)



Sembrados en Patiesitos. Foto: Carlos Bonilla

Los cultivos de papa industrial han traído consecuencias evidentes sobre la tierra, lo primero que reconocen es el resecamiento de la tierra, que se cuarteá, debido principalmente al uso permanente del tractor que aprieta la tierra, y no permite que el agua penetre por lo que se producen lodazales que inundan los cultivos, se activan enfermedades, el hongo, por ejemplo; el clima ha cambiado, se han alterado las maneras de abonar la tierra con químicos y fumigaciones lo que da cosechas pequeñas.

Ahorita esa tierra se cuarteá, yo jamás había visto que esa tierra se cuarteá, eso como se reseca y como ya casi no llueve, eso el clima cómo ha cambiado. (María Escolástica García, Arcabuco, 2012)

\*

Antes la papa se sembraba en tierra descansada, se le echaba abono negro y daba abundante la cosecha, ahora que se siembra en tierra cansada y se da el hongo, la gota. [...] Yo me pongo a pensar que ese hongo [la gota] es debido al cansancio de los suelos, porque en ese tiempo [antes de los años 50] se sembraba era arando suelos que tenían muchos años de descanso y se le echaba era mucho abono negro, no se utilizaban químicos, ni se fumigaba, hasta 40 y 50 cargas de criollita y papita tucarreña y había a veces que la gente no arriscaba a comer y se perdía, se sacaba la cosecha y se echaba a los graneros y se huteaba [utear, ute, hute: podrido] y se perdía y había años muy abundantes, [...] la tierra por lo descansada. A mí me parece que ese hongo es prendedizo, la papa por una o dos que se gotie, comienza a gotiarse la otra. Todo el mundo sembraba, así fuera en escala menor pero todo el mundo la sembrábamos. (Daniel Camarago, Toca, 2012)

Antes se preparaba la tierra moviéndola con el azadón, con el arado, con bueyes. A partir de la mitad del siglo XX, se preparaba la tierra con tractor, por su capacidad de transportar, se ha intensificado su uso, lo que ha llevado a el endurecimiento de la tierra que no deja filtrar el agua, ni deja entrar el veneno para la papa. El endurecimiento de la tierra ocasiona grandes lodazales con las lluvias y con el sol se cuartea y reseca la tierra cada vez más.

Ahora no llueve, [...]no coge humedad el suelo, no filtra el veneno: la tierra esta apretada por el paso de tantas veces del tractor, llega el agua y se enlaguna pero no penetra, se acilidró la tierra. Se va apretando la tierra, antes era con mula, bueyes, aradito de chuzo, [...] nosotros mismos estamos acilindrando la tierra, ahora todo es con el cilindro, afirma la tierra. Otra contradicción entre echar el abono y luego echar lo herbicidas, se quema la capa vegetal. (Agustín Hernández, Quirbaquirá, Arcabuco, 2012)

Se destaca igualmente el cambio del uso de la fuerza de trabajo de las personas, la *sagrada vida*, por máquinas o tractor y la utilización de agroquímicos. Igualmente se constata que la tierra la han cambiado, es más frágil.

[...] Ahorita, los sembrados ya ahora toca tener las tierras muy bien preparadas, pero las tierras no es que de, [...] se acabó la moda de los bueyes, dijo un muchacho joven, se acabó la moda de los azadones para trabajar, como diría, trabajar con su sagrada vida, y se acabaron los hombres buenos pal trabajo, la moda de los hombres buenos, porque ahora la juventud ya son flojos. La tierra si no es sino un cenizal, ¡ay Dios mío! Por eso la tierra la estamos acabando, por nosotros mismos. [...] En

nuestros tiempos, hace treinta años atrás, nadie utilizaba herbicidas, era raspadito con el azadón; ahora, toca, si no ven como si hubieran metido candela; eso es, por eso el trabajo del campo, llega uno y si no le echó el herbicida eso no, la matica de papa pa que crezca, toca quemarla bien en redondo, por eso estamos degenerando las tierras para pasto, por eso se quema, esos herbicidas tan bravos que sacaron, queman hasta la raíz, el ese Bramosen, el Rondus, ese sí penetra hasta la última raíz; la tierra pues con el tiempo se irá a resecar, pero como si no, si se hace así los obreros no trabajan, ya no y ahí uno que es tan de malas, qué es el que no tenemos o no tiene talento para fumigar, toca con una fumigadora a la espalda y con cuidado, y ahí uno le arrima a la matica de papa pero la está dañando porque la está quemando. (Agustín Hernández, Quirbaquirá, Arcabuco, 2012)

\*

Eso ya se echó a fumigar por allá como en 1960 en adelante, ya con sulfato de cobre y con cal para la gota. En el tiempo antiguo no la fumigaba con nada, parecían ser bien resistente las plantas yo no me acuerdo que se gotiera la papa, en cambio ahora tiene que estarla fumigando sin cesar o si no se gotea. Parece que era más resistente la papa para la gota, [...] o el cansancio de la tierra o algo así, se volvió mas frágil. (Daniel Camargo, Toca, 2012)

\*

Primero digamos, yo que me alcance a acordar, fumigaban era con cal y sulfato para la gota, y la papa no se gotiaba ni había gusanos, no había plaguicidas y, hoy en día, toca cada ocho días, tale mirando que la gota este brava, con los líquidos [químicos] más finos que hayan y costo-

sos, sino la gota se lleva la papa, de pronto esa dicha cal sí era mejor que todos. [...] Ese lo acabaron, de pronto venía de mina, sería de roca, sí. La papa, esos cosechones de papa, que la dejaban entre la tierra, y ese el gusano blanco que se daba en esa época, la bendita plaguicida, la guatemalteca, que es la que está ahorita reinando por el verano, y eso es terrible y meten los líquidos, y por eso es la contaminación de los alimentos. En la papa más que todo porque lleva, mucho, mucho líquido, uno tiene que a toda fumigada meterle venenos mil, bravos. Y la papa como ahorita no le llovió, porque el mejor veneno que hay para la guatemalteca es la agua, y ahorita que estamos en verano, yo digo de allí arriba que tengo una poquita papa y la revisé hoy y, totalmente, la guatemalteca ya la va a coger, y metiéndole dos fumigadas de venenos, si la tierra no llueve, no coge humedad, el veneno no filtra, le va coger con el calor y se quemó y no da para más. (Agustín Hernández, Quirbaquirá, Arcabuco, 2012)

\*

[...] eso en aradito de chuzo y ahí salía, y ahorita si no es el arado del tractor, el cincel, eso es la apretada del mundo, porque nosotros mismos estamos acilindrando la tierra. [...] Echaron a llegar tractores de más potencia, de más fuerza, ya se fue a maromear por una loma, porque supuestamente, el tractor y eso en una falda llega con rastrillo y bota por la parte plana y forma es un lavadero, todo eso, todo eso, cambió la labor del campo, Y los herbicidas, yo le echo mucha culpa a los herbicidas, porque eso, porque que sacamos con botarle un poconón de abono, orgánico o abono químico, sacamos la papa o vamos a desyerbarla, y ya estamos quemando la capa ve-

getal que tiene, pero prácticamente eso reseca y se quema, y entonces en qué estamos, por eso nosotros mismos nos tiramos los terrenitos. (Agustín Hernández, Quirbaquirá, Arcabuco, 2012)

\*

[...] esa semilla certificada era otro robo que hacía puallá los cosecheros en grande, llevaban la papa puallá a onde decían que la lavaban, la desinfectaban y la certificaban y eso se las vendían a otros y, esos otros se las vendían a los mas pendejos, y decían que era certificada, cualquier semilla era que la lavaban, ahora lo que pasa aquí es que eso era un robo. [...] Pero esa semilla que venía certificada era un engaño un robo entre los que más tenían capacidades, la semilla certificada eso valía mucho, eso era carísima, hoy no, por ejemplo, aquí se guarda una carga de semilla y se fumiga antes de empacarla y se deja ahí y a lo que esté colinada se siembra. [...] Eso era un negocio entre los productores financistas, yo no trabajé con esa semilla certificada. (F. Bonilla, Guacamayas, Ramiriquí, 2012)

\*

[...] esas semillas del tal ICA tiene estragemas por dentro, y como tiene estragama ya tienen veneno, unas dos, tres cosechas y ya no dan, ya no prenden, es mejor las semillas trajinadas de uno mismo. [...] Las que yo tengo si dan, por ahí hasta unos tres años se deja y ahí nace la semilla todavía, y el maíz porva es lo mismo, es una cosecha y no vuelve a nacer y si nace sin fuerza esa vaina. (José Romero Soconsaque, Boyacá, Boyacá, 2012)

Otro tema que preocupa es la desruralización, o sea el abandono del campo:

Debido a la desruralización, o el abandono por parte de los pobladores de los campos, se ha ocasionado un desequilibrio en el ecosistema, por ejemplo, en el caso de los ratones, como ya de cada diez casas, si hay cuatro habitadas es mucho y por ahí con dos personas, máximo con cuatro personas, cuando en esas casas la familia más pequeña era de cinco, diez, doce personas. Entonces debido a lo despoblado que está todo, ya no hay quién tenga gatos en la casa, por lo tanto, no hay depredadores de los ratones y se disparó la producción de ratones, y como la comadreja, que era otro enemigo de los ratones se diezmó, se ha disparado la producción de ratones. Otro es el asunto de las aves depredadoras que hacen daño en los cultivos, pues donde tenemos un cultivo de maíz, el cultivo en la ladera, en la cañada, como no hay siembros ni nada, entonces los animales donde ven un siembro llegan y ahí se aploman a comer porque como no tienen donde más ir a comer, en cambio hasta hace unos veinte, treinta, cuarenta años los animales comían aquí, comían allí y no se notaba el daño que hacían y hoy en cambio, no hay donde más encuentre comida para su sustento. (Fabriciano Ortiz, Boyacá, Boyacá, 2012)



Estudiantes visitan la huerta en el campus de la UPTC. Foto: Carlos Bonilla



## II. Conocimientos y arraigos en la agricultura de los tubérculos andinos

### 1. Relación milenaria de las familias agricultoras con la tierra

¿Por qué se siguen consumiendo y cultivando los tubérculos andinos a pesar de los cambios radicales que ha introducido la agricultura industrial, el despoblamiento del campo, las exigencias económicas, culturales y educativas en los sectores rurales?

La relación de las poblaciones campesinas con el altiplano andino ha sido milenaria, se han construido conjuntamente en la producción de la alimentación diaria, entre los que se cuentan, por supuesto, los tubérculos andinos, entre otros alimentos. A diario, durante miles de años, se han recorrido las lomas de la cordillera, se han reconocido las fuentes de agua, la procedencia de los vientos, los cambios de la luz y del clima a lo largo del año, etcétera. La memoria de eventos importantes se enmarca en los momentos de cosecha o de sequía, los hijos nacen cuando se cayó un árbol o cuando se tuvo la mejor cosecha. Las fincas son testigos de las épocas difíciles, cuando se trabajaba para otros, o de las herencias, o del testimonio de los trabajos que los abuelos construyeron.

Estos amplios, milenarios y vívidos saberes y experiencias en tema de los cultivos, del manejo de la tierra, se acumulan cosecha tras cosecha, generación tras generación, región tras región y conforma la *memoria biocultural*, como la han denominado Víctor Toledo y Narciso

Barrera. Esta memoria es el ejercicio fundamental que ha producido la variada alimentación de la humanidad y que hoy se quiere ignorar, pero tiene en su profundidad histórica y cultural una alternativa de recuperación ecológica y social.

La memoria biocultural [...] son lenguajes de larga historia que todavía sobreviven en las mentes y en las manos de los miembros de las culturas rurales, un arsenal nemotécnico de un valor inconmensurable. [...] En esas sabidurías milenarias, largamente ignoradas desvalorizadas o mal interpretadas [...] habría alternativas para las crisis ecológicas y sociales, pues han logrado producir una amplia diversidad de especies y variedades. [...] Miles de comunidades tradicionales continúan realizando prácticas que certifican un uso prudente de la biodiversidad de cada uno de los ecosistemas existentes [...]. La memoria biocultural se puede encontrar en regiones tradicionales de una población rural de carácter campesino, [...] que mantienen sistemas familiares de producción y de pequeña escala, a pesar de que se ha visto *erosionada* por el remplazo del germoplasma nativo por nuevas variedades de alto rendimiento, así como por la selección, la comercialización, la difusión y el cambio tecnológico. (Zimmerer, 1991. En: Toledo, 2008, p. 26)

La variedad genética hace frente a parásitos y patógenos condiciones ambientales, socioeconómicas y culturales variantes:

La variabilidad genética de las especies domesticadas expresa la habilidad humana para aprovechar las condiciones particulares y específicas de su entorno local, es decir, de cada variación detectada en la realidad en que se vive y de la cual se depende: mecanismo de resiliencia que es la capacidad de responder acertadamente frente a eventos inesperados. (Toledo, 2011, p. 26)

En el ejercicio de aproximación realizado en el proyecto «Alimentos ancestrales, alimentos promisorios» se reconocieron procesos agrícolas, los conocimientos heredados refrendados o actualizados, respuestas a las condiciones actuales análisis de las problemáticas del campo hoy, como se anotó en el capítulo anterior. En relación al sistema de producción de los alimentos, la agricultura estaría reflejando un sistema de vida y de pensamiento que explicaría la permanencia y riesgo de los tubérculos andinos hoy.

A manera de ilustración, se muestra, a través de los mismos textos de miembros de las familias cultivadoras, el sentido del trabajo agrícola y de la tierra.

La tierra, el *terruño*, la *tierrita*, es generalmente el lugar donde se vive, donde vivieron los padres, los abuelos y de donde la familia obtiene el sustento, es la razón de ser, de vivir, no se concibe la vida sin tierra, y por eso ella es *sagrada*; esa relación afectiva, entrañable, se enseña y se aprende a diario. Para las familias que perdieron sus tierras siglos atrás, vivir no tiene sentido si no se tiene tierra: *ni pa que vivir*. Por eso tenerla, es la razón de la vida. La gente se considera gente, si tiene *terruño*, si tiene tierra. Tener la tierra es una *maravilla grande*, una *bendición*. Tener tierra es permanecer, ya sea porque allí se va a morir, o donde los hijos continuarán, la podrán heredar y lograr que la vida siga. Ese arraigo es lo que muchas veces llaman desde la ciudad *la terquedad del campesino*, por haberse mantenido por siglos, esperando recuperar y laborar su *terruño* y seguir comiendo raíces, tubérculos andinos.

Los viejos me enseñaron a mis hermanos que la tierra era sagrada y que el que no la respetaba era como el que no respetaba la madrecita de él, eso que decían que sin tierra uno no era nada, y uno creció con esa enseñanza, eso la vida de uno dedicada a conseguir lo menos un lotecito así fuera pequeño porque como ni pa que vivir y es que así es que es. ¡Quién dijo que la gente sin *terruño*! ¡Sin donde

pa laborar! No hay nada más bonito que la primera cosecha de lo que sea, en la tierra propiedad de uno, ¡eso era maravilla grande! ¡Bendición de mi Dios! Pero eso que, ya ni dios, ni tierra, ni respeto, eso es lo que está de moda, no tener ni saber onde morir siquiera pa dejarle a los hijos lo menos. Pero ahora ya no interesa sino que el celular, que el carro último modelo, que la televisión, pero de tierrita nada y eso no lo perdona mi dios, eso no y ahora eso es una pereza pa trabajar, jodido eso pero, como decía mi mamá, eso ya verán que la tierra se respeta y se trabaja. (Stela Medina, Las Cruces, Arcabuco, 2012. En: Ochoa, p. 43)

En la vida del campo hay principios fundamentales que se enseñan y se vive con ellos: el trabajo y el respeto a la tierra propia. La tierra tiene capacidad de reconocer al dueño, de responder como persona mayor y ponerse brava cuando se hacen las cosas como no son. La tierra responde a las agresiones, no perdona, exige respeto y cuidado; y, como el agua, es celosa con las personas que no son dueñas. Solo *da* cosecha a quien tenga la tierra y hoy reacciona negativamente con los venenos o fertilizantes.

[...] Sí, eso antiguamente le enseñaban a uno que tenía que cuidar lo que uno tenía, que porque la tierra era brava y que esa no perdonaba. [...] Eso sí los antiguos le enseñaron a uno a querer la tierrita. [...] Eso sí que el respeto por lo primero, que por ejemplo, que si uno jondiaba por ahí cualesquier verriondo veneno que eso la tierrita se ponía arisca y no daba y ¡sí, eso es cierto! [...] Ahora que el agua. [...] ¡Esa también es brava! Esa cuando no la conoce a una, eso lo pica, [...] le saca [...] brote ese que llaman, [...] igual que el pasto. [...] Eso yo me recuerdo que una vez que nos juimos con mi mamacita pa onde la finada Delfina, que a llevarle un encarguito. [...] Eso

después de esos caminadones y uno con esas enjalmas encima, y una de china, dígame usted, llegamos a la casa de la finada y me agarré tantica agua del tanque pa lavarme las manos y al contrario me broté, ¡no, no, no, no! Eso mi mamá que no me dijo [...] que el agua y la tierra que no son de uno son recelosas. (Celia María López, Arcabuco, 2012. En: Ochoa, p. 43)

La vida de la tierra tiene necesidades espirituales, la tierra necesita recibir *bendiciones*, rezos, cuidados para alimentar los siembros. A manera de ejemplo, anualmente, el 3 de mayo, se hace la *bendición de los huertos* por parte de las familias mismas. En la mañana siembran en los huertos una cruz hecha con ramas y flores, orientada hacia la iglesia del pueblo. En tres ejemplos de Belén de Cerinza, Arcabuco y Chíquiza, se puede ver esa negociación con el Universo, para que no se acaben ni los huertos ni la tierra.

Porque es el día de la Cruz dicen, toca hacerla y pararla en la mitad de la agricultura o en la cabecera. Y que la cruz



Cubios, cuibas e hijas de don Reyes Rubio, Arcabuco. Foto: Laura López Estupiñán

protege de cualquier granizada, cualquier cosa, del granizo, del yelo, de todo. El mes de mayo es el mes del hambre, porque hace mucha hambre, hace más harta hambre que todos los meses, le da harta hambre a uno, yo no sé porque será. Con laurel, pero no del cerezo de echarle a las carnes, a la comida, sino del otro, del laurel de mata [...] y se le colocan por ahí unas flores. (Ernesto Vanegas Obrero, Belén, 2012)

\*

La cruz protege de los malos espíritus, de los robos, de las granizadas y de todo lo malo. [...] Eso es nacional, no es departamental, sino es nacional en todo el mundo. [...] El tres de mayo todo el mundo hace su cruz y la pone en el huerto, en el siembro que tenga. [...] Uno la hace, la coloca allá, por ejemplo, mirando pal pueblo. [...] Es un día bendito, [...] que se bendicen las veredas, pero no viene ningún sacerdote. (Ismael Álvarez, Belén, 2012)

\*

Recuerde su persona esté donde esté, permíteme el análisis que le voy a decir, su persona esté en Bogotá residencial, esté en el campo o esté aquí, el dos por la noche, esté haciendo el verano más duro que haiga, el dos por la noche pa amanecer tres de mayo, por la noche, a la madrugada cae una nevadita que es la bendición. No vaya a coger el laurel pa hacer la cruz antes, el día antes, porque no está bendito. Y mi Dios manda una nevadita, así sea que sea lenta y haiga el verano más duro. [...] Usted esté en Bogotá, tiene que tener un jardín afuera en el solar, sí. Por eso va uno y trae su tercio de laurel al cerro o aquí hay matas en la finca de uno, [...] hay matas, [...] espera que llueva y coge su laurel, y hace su cruz, [...] la viste, la arma y va y la pone en su huerta. Y es la bendición de la huerta.

[...] Mi papá nos acostumbró a hacer la cruz pero por la mañana. (Tito Pineda, El Turmal, Chíquiza, 2012)

\*

La Santa Cruz, ella es la cruz de mayo, porque es que el destino de nuestro señor, no ve que el tres de mayo viene a visitar el mundo, el siembro. El tres de mayo es la puesta de la santísima cruz, aquí acostumbramos a vestirla con rama, con rama florida, entonces yo llego y la pongo así, que quede mirando pal pueblo, [...] ya los antiguos hacían eso y todo mundo hace su cruz y la pone hacia las huertas. Eso de Arcabuco pa allá consiguen unas varas así y las apuntillan, las ponen así que queden mirando pal pueblo, claro, porque allá esta la virgen, la iglesia, sí señor. (Gilma Suárez, Quirbaquirá, Arcabuco, 2012)

Esa vida que le atribuyen a la tierra tiene su contraparte, la fragilidad, la debilidad, el cansancio; de ahí que la forma de cultivar y de sembrar tome como punto de partida el manejar esa debilidad. La agricultura o el *agricultar* es una acción permanente de cuidar la vida, pues los agricultores dependen de esa actividad, así como la tierra y las semillas dependen de las familias cuidadoras y cultivadoras.

La tierra, tienen una costumbre, dicen los antiguos, se cansa. (Víctor Franco Samudio, En: Monsalve, 2006, p. 371)

\*

La tierra, como las semillas se echan a cansar. (Agustín Hernández, Arcabuco, 2012)

\*

La tierra quedó sin alientos como cuando uno se cansa. [...] Ella echa a cansarse. (Francisco Bonilla, Ramiriquí, 2012)

## 2. Cuido de la tierra

La tierra es la que alimenta la semilla para que nazca, la misma semilla la desnute. (María Trinidad Ortiz, Ramiriquí, 2012)

La tierra alimenta las semillas para que nazcan, crezcan y den frutos o tubérculos, pero la tierra se cansa y puede agotarse. Por esto los agricultores se dedican a cuidar la tierra: una vez se ha recogido una determinada cosecha, se inicia un proceso de cuido o recuperación, generalmente más largo que el tiempo entre la siembra y la cosecha, proceso que culmina cuando *ella* (la tierra) pueda volver a *hacer vegetal*.

El primer paso es dejar que se produzca rastrojo, es decir, que crezca la vegetación espontáneamente, como el pasto; al cabo de varios meses se *bota* o se pone a pastar el ganado, que a la vez dejará el *cagajón* o *boñiga*. Pasado un buen tiempo (aproximadamente dos años), se saca el ganado y se deja la tierra en *barbecho*, después de arar o romper la tierra, de revolverla con el abono negro (desperdicios de la cocina, ceniza, cal, pasto), se deja que barbeche, es decir, que *adobe*, *delude*, que *pudra*, que asimile los abonos y sea capaz de *hacer un vegetal*, y solo así podrá recibir una nueva siembra. Sin embargo, no podrá recibir la anterior semilla, debe usarse la semilla complementaria a la anterior, después de papa, por ejemplo, se siembra alverja, avena. Un terreno en que se sembró la papa debe esperar hasta seis años para volverla a sembrar de nuevo. Se advierte que si esto no se hace, la tierra simplemente *no da*, *no alcanza*, *se esteriliza*.

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 sobre siembro, eso se pica y no da, no da. Toca dejar un año de no sembrar y después sembrar, mientras eso se deja pasto pal ganado, se siembra avena, el trigo arraiga en el rastrojo de la papa, y se deja unas dos o tres pastadas y después se rompe otra vez. (Edelmira Molina, Chíquiza, 2012)

\*

A veces la dejan descansar uno, dos, hasta muchos años, sino tapan y vuelven. (Berenice Suárez, Chíquiza, 2012)

\*

Se deja quieta un par de años para que vuelva y descance la tierra y vuelva a dar, ahí se ponen las vacas pa la leche y todo. Porque si uno después del segundo corte vuelve y le echa otro siembro y no le echa más porque la tierra ya no alcanza a dar ya se esteriliza. (Juan García, Chíquiza, 2012)

\*

Nosotros acá, ahí donde es el barbecho de la papa, sembramos la primera cosecha de papa y sacamos la papa y le botamos alverja, y cogimos la cosecha de alverja y le botamos avena, y dejamos pal pasto, como un año dejamos y después volvimos y rompimos otra vez. Porque si se siembra seguido, no da, no da. (Edelmira Molina, Chíquiza, 2012)

\*

Barbecho es cuando se le echa retobo o arado; para que la tierra *hace un vegetal* de la basura o pasto demasiado jecho, entonces, eso mismo al año, está reblanditico, todo ese vegetal ya está diluido y eso es lo que sirve para el mismo

abono y mejor; este año se barbecha para que pudra, a lo que pase la máquina eso retoba con todo, muele con todo. Pero no sirve para sembrar ese mismo año, medio año por tarde para que deluda todo, y eso es un abono; se gasta menos químico y gallinaza también, sí se le echa, pero poquitico. Donde la tierra no tenga tanto pasto ahí se va amasar y menos da la comida porque no tiene mucha nutrición esa tierra. [...] Sí, eso toca dejarlo un año o medio año bótele una encalada y deje ahí quieto y eso queda un barbecho especial para adobar. En seguida el pasto, sembrar unos tres años seguidos, [...] se le puede echar máximo seis cortes y no más en esa finca, toca trabajar en otra. Por decir, si tengo una sola finca no puedo sembrar toda la vida en esta sola, porque de todas maneras la tierra no me va a dar, [...] la tierra también se cansa, claro la tierra y la misma semilla la desnute y no sirve para seguir trabajando, [...] eso toca variarle un poco de una cosa. (María Trinidad Ortiz, El Escobal, Ramiriquí, 2012)

Las fincas están estructuradas con base en pequeñas parcelas de características y topografías diferentes. Mientras unas parcelas están en descanso, otras están produciendo y, además, entre ellas se rotan los cultivos como complemento del cuidado de la tierra.

El amplio conocimiento del territorio andino, con su diversa topografía y sus características particulares hace que haya una distribución en las distintas parcelas de las fincas acorde a las necesidades de las diferentes semillas. Fals Borda, en 1950, las llamó «explotaciones fragmentadas».

[...] Las explotaciones fragmentadas tienen sus ventajas. Debido a la topografía accidentada, las variaciones de la temperatura y del suelo permiten el cultivo a diferentes intervalos dentro de un área relativamente pequeña. [...]

Por ejemplo, un agricultor de la vereda en Turmequé empieza su año agrícola sembrando papa y maíz en marzo en una de sus catorce parcelas separadas. Escoge con este fin la tierra que está a media altura entre el páramo y el fondo del valle por donde corre el río. Luego, durante el mismo mes, siembra trigo en uno de sus lotes situados arriba en la montaña. En abril, este señor siembra maíz en su tierra más caliente y baja; en junio, vuelve a sembrar paja en otro segmento, mientras que deja descansar el lote que había sembrado en marzo. (Fals Borda, 1979, pp. 135-136)

\*

Toca ir rotando, en un año se siembra en un puesto, en otro año, se siembra en el otro sector y el otro año se siembra en otro sector. Porque, como decir algo, ya la tierra no vuelve a dar la sementera igual a lo mismo que siempre,



Don Ruperto Molina y su cultivo de papa en Motavita. Foto: Laura López Estupiñán

toca irle cambiando el terreno. Aquí en este barbecho, había cultivado hace unos tres años y vuelve ahorita y se volvió a trabajar. Si se siembra continuamente la sementera, no da igual, porque la tierra, tienen una costumbre, dicen los antiguos, se cansa, pero ahora es más. Yo tengo otros barbechos para cultivar, ya están ahí en otro sector, allí pal lado del alto. (Víctor Franco Samudio, En: Monsalve, 2006, p. 371)

\*

Según el terreno, por ejemplo, en un páramo allá se dará el cubio, rubas, ibias, es lo único que se da, porque el maíz eso no se da por allá, la papa es demasiado frío y no engruesa se averea muchísimo y no sirve la mayoría para nada y sale hasta rucha, entonces toca un centro que no sea muy frío, para la papa es especial. (María Trinidad Ortiz, El Escobal, Ramiriquí, 2012)

Otra estrategia para diversificar el uso del suelo y evitar su agotamiento es la siembra de múltiples semillas en una misma parcela, es una modalidad muy antigua que busca aprovechar la tierra y el trabajo. El *mutal*, como se le conoce en Valle de Tenza, es una muestra viva.

En toda la mitad se sembró la ruba, la ibia, el haba y el frijol Pereira. Por el lado izquierdo se echó el frijol Pereira, la alverja y el haba por el lado derecho se sembró maíz. Así acostumbramos a hacer en los cultivos desde nuestros padres. Claro que ellos contaban que antes todo era un *mutal*. Nosotros hacemos así para no *desperdiciar* la tierra y habiendo el grano pues se echa así. Por ejemplo, los anteriores, en la papa echaban el frijol y la arveja, pero no lo echaban por los bordos sino por el centro. Únicamente por el borde iba el camino de maíz y el camino de haba, cada

uno a un lado del camino. Antiguamente no hacían como hacemos nosotros ahora. Ahora es todo moderno, no le sembraban frijol y la alverja por los bordes, como se hace ahora, era en la sola mata de papa, en el hoyo de la papa. (Marina Rivera Toro, 2006. En Monsalve, 2006, p. 316)

En Toca, se le llama *sembrar mixtos*:

En huertas muy pequeñas se sembraba por la vacía [espacio entre surcos] maíz, trigo, [...] eso las huertas así de sembrar mixtos con la papa, eran de una carguita o dos máximo, se sembraba frijolito, maicito o habitas en la vacía. Pero eso los cultivos mixtos fueron muriendo lentamente, se convirtió en cultivos por separado y se echó a mermar el cultivo de maíz y se le dio preferencia al cultivo de papas por allá como en 1955, 1960, se echó a popularizar el siembre de papa y echaron a acabar con los criaderos de ovejas grandes, porque se echó a sembrar en cultivos grandes y mermaron la cría de las ovejas, los terrenos para la cría de ovejas. (Daniel Camargo, Toca, 2012)

\*

Los saucitas (de Saucio, Chocotá) dedican una parte relativamente grande de sus lotes a cultivos para subsistencia, a fin de recoger cosechas destinadas primordialmente a su consumo doméstico. Al efecto, los agricultores siembran simultáneamente semillas de diferentes productos. Las hileras de papas sembradas en surcos a mayor distancia unos de otros que de costumbre, permiten otros cultivos en los intervalos. Pero la técnica usual es destinar un trozo de tierra cercano a la casa para el cultivo simultáneo de maíz, habas, arvejas, frijoles, habichuelas, ibias, rubas y arracachas. Esta

siembra múltiple se efectúa en enero o febrero de cada año. Trabajando con azadón, el labrador abre hoyos a una distancia de 40 a 55 centímetros uno de otro, en filas separadas una de otra por una distancia de 85 centímetros a un metro. Es seguido por otro trabajador que coloca en cada hoyo cinco o seis granos de maíz, dos de frijol y dos de arvejas. En otro hoyo, inmediato al primero, se plantan juntas las habichuelas y las habas. Por regla general, ulteriormente y al pie de los tallos del maíz o a un lado de los surcos, se plantan ibias, rubas y arracachas. (Fals Borda, 1961, p. 144)

Otra forma de proteger el suelo es cambiar periódicamente la orientación de los surcos:

Se puede sembrar al través, esta vez, así, vertical; a la otra vez hay que sembrarlo horizontal, hay que cambiar, no sé por qué pero hay que cambiarle la forma de sembrar, y no sembrar todas las veces en un solo sitio. Eso sí tienen que cambiar, porque no da, no produce, la tierra se esteriliza y no produce, entonces hay que como dejarla descansar, porque la tierra también se cansa, por ejemplo, sacan la cosecha, una o dos cosechas de papa y la otra ya tiene que sembrar el maíz ahí. [...] En esa época no se fumigaba. (Cecilia Avendaño, Quirbaquirá, Arcabuco, 2012)

La huerta casera es el espacio cerca de la casa. Allí hay una gran diversidad de plantas, se pueden encontrar: «las que se comen, las que protegen, las que curan, las que se paladean», estas últimas son las que se traen de otros climas o de otra región y se experimenta con ellas. En Boyacá, Boyacá, en un espacio de 4 metros cuadrados se reconocieron, alrededor de 40 semillas diferentes como de espinaca.

acelga, repollo, lechuga morada, papa pastusa, curuba enredada al ce-rezo, arboloco, maíz, calabaza, haba, remolacha, romasa, papas de año, criolla, alverja, papayuela, saus, habichuela, papa alcarrosa, además de las ornamentales que se siembran *pa bonito*. En la huerta se recoge a diario lo que se va a cocinar para el *almuerzo*. Por su cercanía a la casa, se cuida de manera permanente y es un espacio de las mujeres principalmente.

### 3. Cuido de las semillas

Las semillas nativas se han mantenido generación tras generación, de un vecino a otro, de una finca a otra. Seguramente se han perdido muchas de ellas, pero se han conservado otras (ver inventario en el capítulo III). Las estrategias de *cuido* que se identificaron para la tierra forman parte del cuidado a las semillas, pero hay formas específicas para tratarlas.

Las semillas pueden representar la presencia de los padres, los abuelos: *es como tenerlos*, son testigos vivientes, son herencias recibidas. La fragilidad y el cansancio que sufren las semillas determinan un cuidado basado en la diversificación y en la permanente renovación.

Hay modos específicos también en que se obtienen las semillas. *Asemillarse*, define la acción de conseguir o de hacerse a las semillas, pueden provenir de cosechas anteriores, *participación* después de haber realizado un trabajo en cultivos de otras familias o por haber echado cultivos en compañías, *como socias*, y se reparten semillas de lo cosechado. Las semillas que se obtienen en una cosecha de por sí una buena parte se reparten ya sea como pago en combites o jornadas de trabajo, pero hay una forma implícita de regalarlas, entregarlas a los vecinos, a los hijos, a los visitantes, como agradecimiento en las celebraciones de primeras comuniones o bautizos. En esas ocasiones

se asemillan sin que medie el dinero, las semillas se les dan a quien la pida. Se intercambian y se regalan: *una semilla a naiden se le niega*. Esta múltiple distribución de la semilla asegura su fortalecimiento en distintos terrenos de vecinos, familiares y amigos.

En fiestas de la vereda o del pueblo, como la de San Isidro, o el día del campesino, colectivamente se recibe la bendición de los huertos y se llevan semillas para la iglesia y esta vende o reparte. Este compromiso social permite que las semillas viajen a condiciones climáticas y topográficas muy variadas y que se renueven. Tiempo después retornan fortalecidas.

[...] Lo que pasaba era que, por ejemplo, un vecino tenía una semilla, sembró un lotecito de rubas rojas, entonces la gente ¡ay, regáleme o véndame una poquita para sembrar!, para hacerse a la semilla y así se iban haciendo todos a la semilla. [...] Por ejemplo, se apartaba la semilla, y el resto, la gruesa, en ese entonces se cambiaba, allá no se vendía, llegaba de otros lados, llevaban maíz o llevaban así, y entonces uno cambiaba, un pucho de papa por lo que trajeran de otro lado, y así fue que también se fueron atrayendo semillas de otras partes o cosas que ahí no se sembraban. (Cecilia Avendaño, Quirvaquirá Arcabuco, 2012)

\*

[...] Como socias, que es cuando uno echa una socia con un vecino, con un compadre, con quien sea, o con los yernos de pronto, entonces que uno no tenga esas semillas le van a dar unas cargas, pues le toca participación a uno y ahí tiene semilla para otro cultivo. (María Trinidad Ortiz, El Escobal, Ramiriquí, 2012. En: Camargo & Plazas, 2014, p. 56)

El cultivador, con su experiencia y conocimiento, es un experto observador de las variedades de semillas y del desarrollo que tienen. Lo que define su interés por determinadas semillas de las fincas de su entorno, él se hace a determinadas semillas, se *asemilla*, después de valorar los resultados de los vecinos y las suyas propias.

Para conseguir la semilla eso toca ponerse uno a lidiar por ahí en las huertas a lo que eche a florear a ver onde tan, ¿si? Y apenas que estén maduras uno va y dice: regáleme unas cuantas. (Fidelino Amado, Turmal, Chíquiza, 2012)

\*

Yo conseguí todas estas semillas por ahí donde tenían y yo les decía que me vendieran y me las vendían y otras veces como uno no es miserable, cuando uno tiene papa, pues, le lleva la parte de papa a los amigos y ellos tienen, cuando tienen su corte de papa, entonces, le llevan a uno. Entonces ve de otra semilla y, entonces, guarda unas papas de ellas y las deja tallar y las siembra, y así es como se *asemilla* uno. Por ahí a los dos meses ya echa a tallar a tallar cualquier papa de ellas. (Puna Cabezas Cuesta, Valle de Tenza. En: Monsalve, 2006, p. 406)

Una vez se tienen las semillas, se debe hacer una selección, paso fundamental para una buena cosecha.

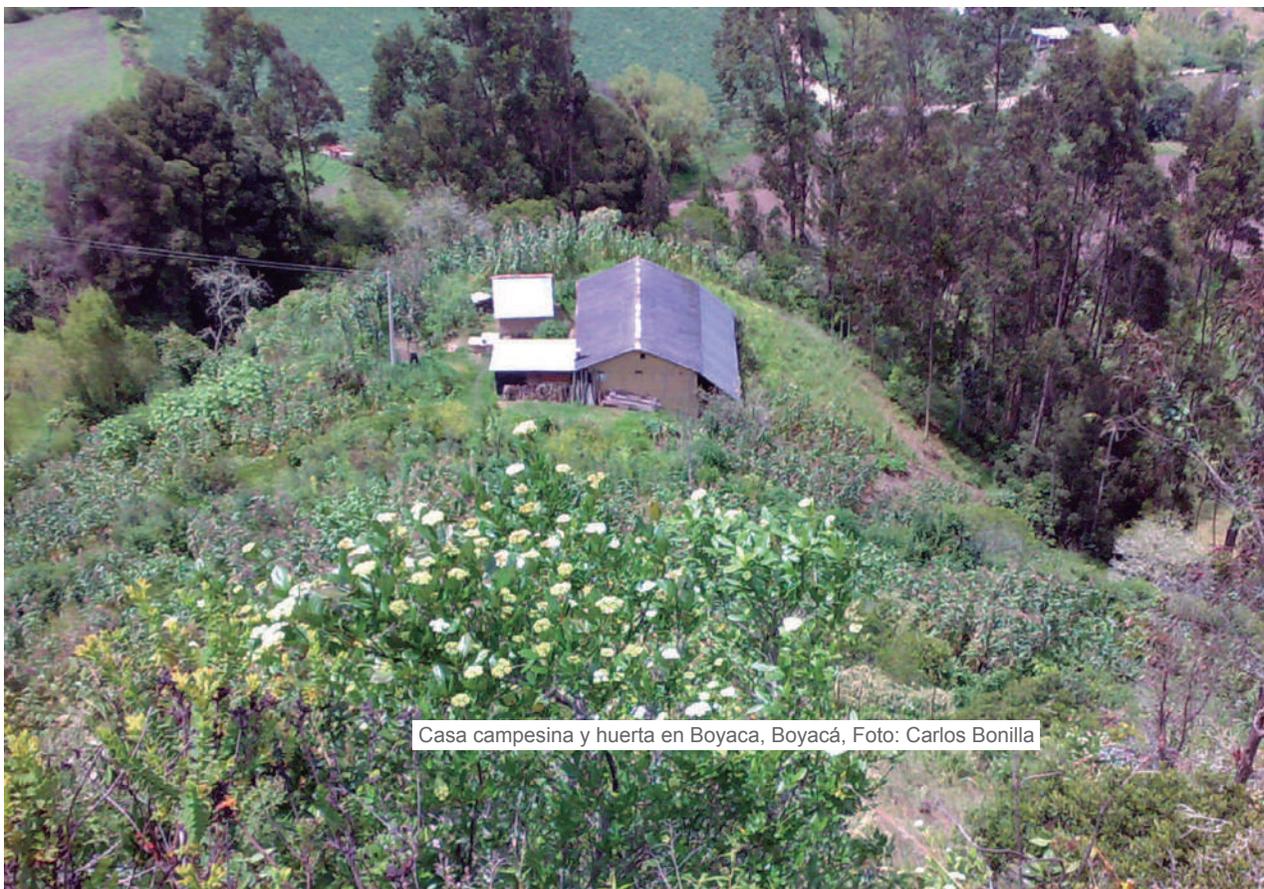
Ellas son semillas antiguas que tenemos de toda la vida de trabajar con ellas. [...] nos llega la semilla por participación. [...] Le toca a uno es dejar semillas que más le guste a uno cultivar, [...] por eso nosotros tenemos de varias semillas porque cultivamos poquito pero cultivamos. Pues del cultivo dejo lo mejor que haiga, se deja bien seleccionado, sea el maíz, sea el haba, sea la papa, se selecciona el especial, no sembrar por decir el *riche*. (Pedro Bautista, El Escobal, Ramiriquí, 2012)

\*

[...] Seleccionado y así da bueno. [...] La güena semilla da güena producción y la mala semilla puede fallar la mata o nos da pérdida porque no sale la calidad. (María Trinidad Ortiz, El Escobal, Ramiriquí, 2012. En: Camargo & Plazas, 2014, p. 61)

\*

Ahí en la casa tenemos huerta que hay de como de seis semillas, ahí tenemos tocarreña, pastusa, criolla de ambas, cubios, de ambos también, la ruba sí en este momento es en el páramo, porque ella cerca no se da, y las ibias, ya en cuatro meses hay, ibias y rubas, [...] porque ya hay criolla de la que está junto a la casa, ya hay criollas, de tres hay, de la amarilla, de la rojita y de la moradita. (María Trinidad Ortiz, El Escobal, Ramiriquí, 2012. En: Camargo & Plazas, 2014, p. 61)



Casa campesina y huerta en Boyaca, Boyacá, Foto: Carlos Bonilla

La semilla escogida debe pasar un buen tiempo, meses, hasta que sale el bretón o talla, antes de sembrarla.

Se deja debajo de una ramada, lugar fresco a la sombra, para que *bretonee*. [...] Eso la dejaban tres o cuatro meses tallando para sembrarla [la papa], el problema de ahora es que se deja semilla muy regular, la pareja o la que queda, y por eso es que ahora, por ejemplo, la pastusa ya no aguanta sino una sola cosecha y ya toca cambiarla, la semilla que uno siembra da bueno, en la otra cosecha eso ya no da, queda solo riche [papa riche], siempre toca es semilla nueva, traerla de buen corte y si no eso tocaría cambiando, y así sale buena pastusa. (Enrique Martínez, Siachoque, 2013)

\*

Antes esa papa viene ya tallada, entonces toca arroparla unos ocho días pa que eche tallo nuevo, y se arropa con unos costales o chiquero, y eso en ocho días está esa papa que ojea otra vez de nuevo, tallaíta pa botarla a la tierra. (Pedro Mora Fernández, Valle de Tenza. En: Monsalve, 2006, p. 273)

Es fundamental reconocer perfectamente el momento de madurez de los bretones, para la siembra.

La calidad de la semilla, ella tiene su fuerza competente, pero sabiéndola también cultivar a su debido tiempo porque se deja depositada largo tiempo y entonces ella va coger madurez hacia el centro, y la nacencia donde va germinar ya no tiene igual de fuerza porque por hartito tiempo de almacenada ya no va a tener la misma fuerza, entonces ella tiene su vencimiento. (María Trinidad Ortiz, El Escobal, Ramiriquí, 2012. En: Camargo & Plazas, 2014, p. 61)

La semilla igualmente hay que protegerla de la *guatemalteca* y de otros insectos.

[...] el uso de matas el eucalipto, la viravira, el pino, para que no se sequen y la guatemanteca, que es la más agresiva cuando es lo blanco, esa se puede dejar por medio de cada costal un atadito de hierba de eucalipto, de pino, de viravira, eso es aconsejable para que la guatemanteca no se acerque. (Pedro Bautista, El Escobal, Ramiriquí, 2012. En: Camargo & Plazas, 2014, p. 60)

\*

No se debe lavar, hay gente que pa comprarla más barata la compra lavada y enseguida vuelven y le echan tierra y la siembran, no le sirve, porque no nace y la tierra es la que alimenta para que nazca. (María Trinidad Ortiz, El Escobal, Ramiriquí, 2012. En: Camargo & Plazas, 2014)

El cuidado de las semillas también contempla arreglar la tierra donde se va a sembrar. Una vez se siembran hay que *paladialarlas*, con un abono negro y hacer la limpieza (quitar maleza). La selección de espacio para la siembra debe estar de acuerdo a las condiciones del terreno y las necesidades de la semilla.

[...] A una orilla, o sea este costado de la finca es más débil, [...] entonces allá se le hace el surquito para la matica, que no es costosa, en cambio la finca tiene como decir acá para abajo en la cabecera la mejor tierra, entonces toca echar la otra porque donde la echemos acá no da buen resultado, [...] entonces vamos a seleccionar la semilla, que es más exigente para el terreno y la vamos a echar en donde es más plano y más buena tierra y la que es menos costosa se echa a la orillita y ahí no estamos perdiendo

porque le sacamos fruto aquí y le sacamos fruto allá. (Pedro Bautista, El Escobal, Ramiriquí, 2012. En: Camargo & Plazas, 2014, p. 46)

\*

Las matas se paladean, se cuidan. Toca abonarlas muy bien con abono orgánico o negro, ese abono que se prepara con estiércol del ganado, las ovejas o el caballo, cal, ceniza, cáscaras de papa y un tris de aserrín de pino. [...] Toca sembrar en una tierra buena, porque así en lo puro pelao, no, no, no. [...] Que esté bien abonadita, bien oxigenadita, como todo eso, bien suelta. Eso sí, toca cada rato hacerle a la huerta porque la maleza le gana a uno. El día que haya tiempo de trabajar, depende el ánimo que uno tenga, entonces voy y le hago un ratico y ya [...] porque ni siquiera un obrero, porque eso vienen y acaban con las matas, uno tiene cuidado con las matas y otros vienen y acaban con todo, las trozan y las dañan, uno mismo mantiene su huerta y ya. (Wilson Balaguer, Belén, 2012)

\*

El abono era todo la caca de la vaca, de la ceniza que se sacaba del fogón, los desperdicios, que los desperdicios se les echaba al ganado pero ellos dejaban, más que todo la caca de los animales, eso se procesaba, se recogía, se secaba y lo que sí me acuerdo que le echaban era cal, a todo eso lo revolvían con cal y lo dejaban ahí un tiempo y ya después cuando estuviera bien podrido todo eso. Ese era el abono. (Turmal, Chíquiza, 2012)

\*

Se sembraba con el abono negro, la arracacha, la ibia, la ruba, los nabos, y se sembraba papita criolla manzana, bizcocha y de año, tocarreña, panacarriza. [...] Nunca vendía

mi padre arracacha, ni ibia, ni rubas, nabitos, por ahí a los vecinos les daba nabitos, unos mesunos eran blanquitos, otros clavelitos y otros negritos y amarillos, echarles abonito y desyerbarlos, al surco alzado y para ahoyar con azadón por encima del surco para sembrar. (María del Carmen Muñoz, Toca, 2013)

Como se puede apreciar, hay una amplia estrategia de cuidado de las semillas basados en el reconocimiento de su fragilidad, el sentido común de los agricultores parte de que la siembra tiene que ser múltiple y variada. Son recurrentes las expresiones de que tanto las semillas como la tierra son frágiles y se *cansan* y no dan rendimiento, no engruesan, se virusean, se deforman; naturalmente se basa en el principio de movilidad, para fortalecerlas, renovarlas.

La diversidad de ambientes, de climas, alturas y topografías andinas son el principio de fortaleza de las semillas y de las familias cultivadoras, las cuales han logrado tener hoy semillas milenarias fortalecidas en estos cambios y han logrado mantener vivos a sus ancestros.

Hoy llegan las variedades [semillas compradas], ya vuelve a cultivar todo y no se vuelve a hacer un cambio [de semillas], de esta región llevar para otra, y de otra traer para acá, sino vienen del mismo terreno, entonces las semillas se cansan. [...] En cambio traer de otro lado, así no más por aquí, de este lado de Iguaque, Las Cruces, y eso sembrar aquí, ya va a dar mucho mejor, y de aquí llevar y sembrar allá, va a dar mejor, y de pronto uno saque aquí unos tajitos y siembre aquí y siembre aquí. La semilla se cansa, y ahí ya el rendimiento es muy poco y ya no engruesa. (Agustín Hernández, Arcabuco, 2012)

\*

Hay que moverlas, bajarlas, subirlas, traer de otras partes, de las partes bajas a las partes altas, se purifica. (María Trinidad Ortiz, Ramiriquí, 2012. En: Camargo & Plazas, 2014)

\*

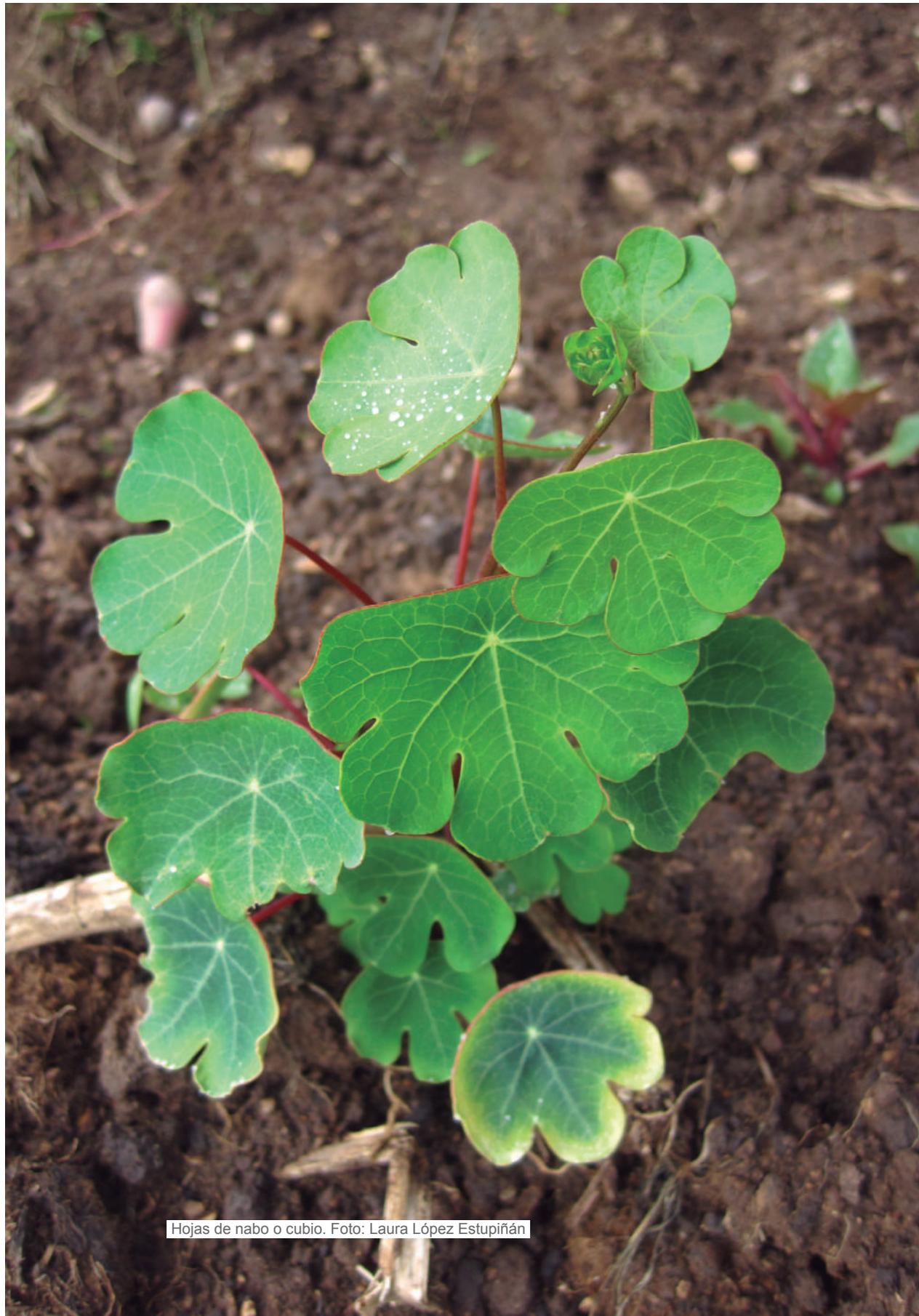
Con el tiempo, como la semilla se va deformando, sembrando la misma semilla en la misma tierra, la semilla se va como deteriorando, la semilla, entonces, por ejemplo, si a la primera cosecha dio, aquí se tiene la idea que se trae semilla del páramo para sembrar aquí, la primera cosecha es excelente, la segunda más o menos, la tercera ya empieza que se llama que se virusea, empieza a hacerse monachitos, la papa no sale bien formada, no es aconsejable sembrarla, no, porque los hijos van saliendo igual, porque eso es un proceso que los hijos van saliendo más deformes que los papás. (José Romero, Soconsaque, Boyacá, 2012)

\*

Esa semilla sí no la hemos acabado porque esa tiene años en nuestro poder, lo menos unos veinticinco años. [...] Esa no la hemos acabado, como se siembra de mayor a menor, no falta, [...] como este cultivo es cinco meses mayor de aquél y el que tengo en la otra finca es menor tres meses que este y tengo otro en la otra finca a ese es menor dos meses; [...] eso es sembrar de mayor a menor. (María Trinidad Ortiz, El Escobal, Ramiriquí, 2012. En: Camargo & Plazas, 2014)

El cuidado de la tierra y de las semillas es una amplia y milenaria estrategia, construida sobre la topografía variada y fragmentada de los Andes. La agricultura de loma aplica el conocimiento campesino para la conservación y fertilidad de la tierra y el crecimiento y diversificación de las semillas.

Los alimentos, como los tubérculos andinos, se inscriben en la agricultura familiar, que hasta hace medio siglo fue la principal forma de alimentación en la región y que aun hoy en día se puede reconocer en la diversificación y conservación de cientos de semillas y de los suelos. En sus manos se han generado procesos técnicos eficientes que hacen pensar en un sistema autosostenible y soberano: se come lo que se produce a partir de conocimientos locales y de un suelo y unas semillas que han sabido conservar y diversificar.



Hojas de nabo o cubio. Foto: Laura López Estupiñán

### III. Inventario de cubios, rubas, ibias y papas (2011-2013)

Este inventario, se presenta como una expresión de la diversidad biológica y cultural de los tubérculos Andinos o de altura presente en Boyacá: cubios (*Tropaeolum tuberosum*), rubas (*Ullucus tuberosus*), ibias (*Oxalis tropaeolum*) y papas (*Solanum tuberosum*). Recoge distintas variedades y especies reconocidas, descritas y cultivadas por familias campesinas visitadas en el proyecto «Alimentos ancestrales alimentos promisorios UPTC- Colciencias 2011-2013». Se entrevistaron aproximadamente 200 familias, entre padres de familia, estudiantes y profesores de colegios y escuelas, de 24 veredas de 16 municipios del departamento de Boyacá.

Las especies y variedades de tubérculos corresponden a 7 variedades de cubios, 6 de rubas, 3 de ibias y más de 80 variedades de papa de año y criolla (*Solanum tuberosum*, subespecies *Tuberosum indigenus* y *Phureja*). Las descripciones recogidas son las definiciones y conocimientos dados por las personas entrevistadas, incluyendo el nombre de la persona que brindó el testimonio, el lugar de recolección y la fecha. Es relevante el reconocimiento de plantas silvestres y cultivadas, sobre cada una de ellas se hace la descripción física de la planta y del fruto (forma, color, tamaño y textura), el funcionamiento (calidades de las variedades en relación al terreno, etapas y duración del crecimiento y desarrollo), las actividades requeridas en el cultivo, la procedencia de la semilla, datos históricos de la llegada de cada semilla, así como de los sabores y formas de preparación y las características del mercado en los distintos momentos.

Este es un inventario inicial, una primera aproximación. Las variedades están agrupadas de manera tentativa. Se espera que sea de interés para las administraciones departamentales y municipales y, especialmente, para el sector educativo, pues es importante poder constatar y reconocer esta milenaria vocación del campo boyacense andino, su poder de producir la comida con que se levantó la gente, la que les dio por siglos la capacidad de trabajo en el campo.

**Cubios o nabos**  
*Tropaeolum tuberosum*

**Silvestres y antiguos**

---

**Indio rosado (Boyacá, Ramiriquí, Chíquiza)**

- Son de los antiguos, antiguos. Es así todo monacho, deforme, largo, amargo, picante, fuerte. Hostigante, es como silvestre. Ellos no eran redondos, más largos antes. Existieron como hasta por ahí el sesenta o setenta. (Tito Pineda, Chíquiza, 2012)
- Es un poco deforme, pero ese se da ahoritica muy poco, pero ese se daba en cualquier lado, parecía ese nabo colgado de las matas, sí, por ahí en cualquier sitio se encontraba. Eran antiguos, y entonces ellos ya poco daban. (Trinidad Ortiz, Ramiriquí, 2012)
- Nabos largos, eran barbudos. (José Rodríguez, Toca, 2013)

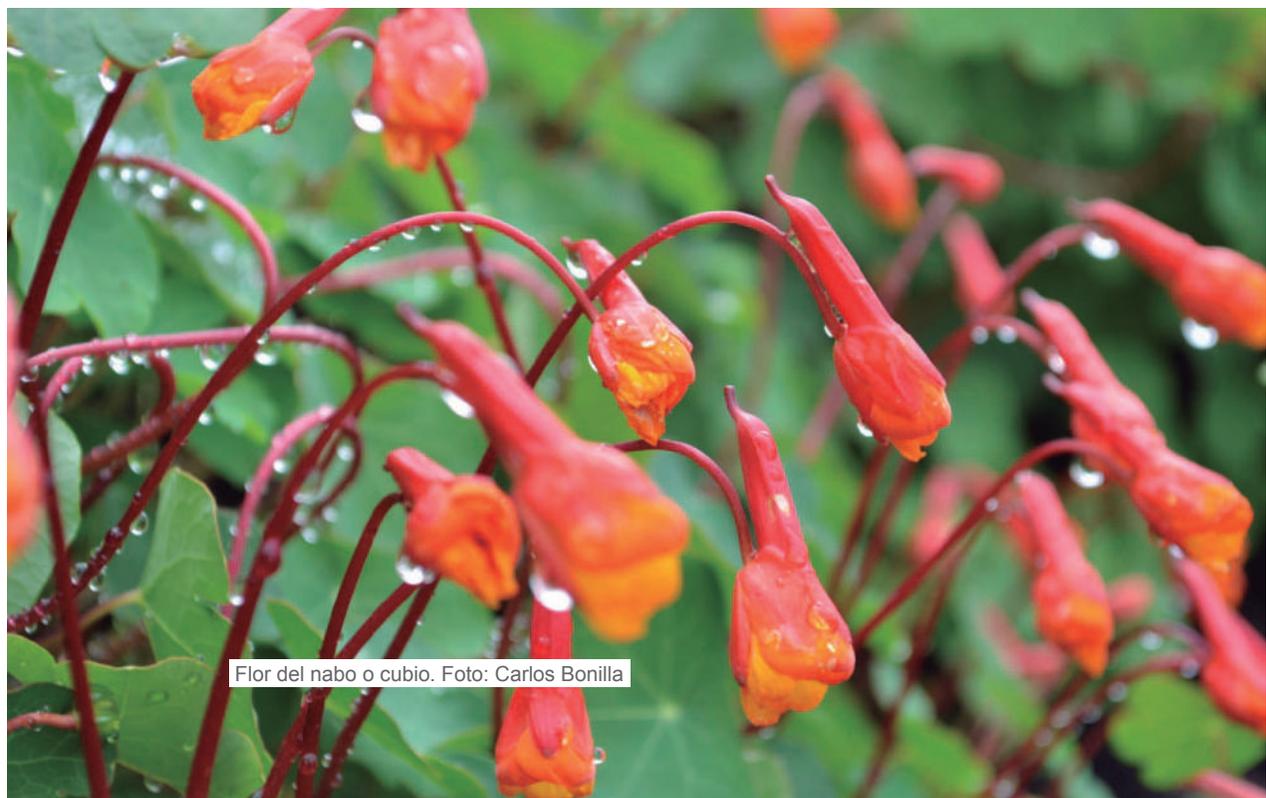
**Indio blanco, vagamundo (Toca, Chíquiza, Mongua, Motavita, Ramiriquí)**

- Son amargos. Salen por todo lado. Tenían muchos ojos, eran rojos, más redondos. No requerían abono, se le quedaban en los dientes. Hay morados con blanco y morado morado. Raizudos: (Trinidad Ortiz, Ramiriquí, 2012)

- Son blancos, redondos, chiquitos, cochornidito. (Laurentino Rivera, Iguaque, 2012)
- Esos redondos chiquitos que llamamos los vagamundos, salían en todas partes, un blanco chiquito que es como boludito y no engruesa sino es un peperío. O sea salen hartos pero pequeños. (Luis Felipe Reyes, Turmal, Chíquiza, 2012)
- Ese se da en las orillas de los cultivos. Era ojorojo y ojimoradito, eran lo que me daban cuando mis papitos trabajaban. Es el más antiguo. (Gilma Suárez, Arcabuco, 2012)

**Moradito, negro, morochos, morenos, mortíños (Toca, Ramiriquí, Tota, Mongua, Iza)**

- Gruesitos, moraditos y corticos. Son los de remedio. Esa mata que es de droga, que allí bajo hay una



Flor del nabo o cubio. Foto: Carlos Bonilla

mata, yo creo que ese es de los antiguos, eso sí son morenos y sirven pa los riñones. (Vendedor mercado de Mongua, 2012)

- Mortiños: eran nabos redondos, rojitos. (José Rodríguez, Toca, 2013)
- Gruesitos moraditos, son redonditos. (María Muñoz, Toca, 2013)

### **Amarillos (Arcabuco, Chíquiza)**

- Esos son más delgados, casi no engruesan. Estos yo no los sembré sino que salen por ahí... Los nabos si no, ellos prefieren comer arroz u otra cosa pero los nabos no se los comen. (Bernardino Rubio, Arcabuco 2012)
- Ellos son mejor que la papa, porque esa es la verdad, no les mete uno costo. (Pastora Amado, Chíquiza, 2012)

### **Cultivados**

---

#### **Blanco/morado, rucho, bogotano, colorado, curruncho, ojos morados, ojos rojos, cuibas, cubio (En todos los sitios)**

- Demora seis meses. Son blanquitos y labraditos. Hay pequeños, secos y blanditicos. Hay ojirojo y ojimoradito. Son muy largos y gruesototes y son, al verlos, son todos pintados, floriaditos, bonitos y al cocinarlos quedan negros. (Genoveva Cabrera, Arcabuco, 2012)

- Qué nabos más buenos, secos, secos. (Isabel de Amado, Chíquiza, 2012)
- Eso los compran mucho. Pues eso es bendito, y dígame como a ese sí no se les mete tanto químico entonces eso sí lo rapan. Tienen mejor vitamina que la papa. (Virginia Triana, Belén, 2012)
- La hechura echa más largos, más gruesos y menos granos engruesan y echan un buen grano. Da a los cuatro meses, sí, a lo que florea, eso florea una flor como rojita y ahí está al punto de sacarlos, ya ahí están... Los saca uno a la plaza, los compran, sí, pero es más perezoso, durar ahí pa vender una arroba de comida. (Luis Felipe Reyes, Turmal, Chíquiza, 2012)
- Morado, es un poquito más ácido; blanco, quedan negros al cocinarlo. (Trinidad Ortiz, Ramiriquí, 2012)
- Ese es un gajito de nabitos, ese ya es que queda por ahí, son toyes [los frutos que salen de siembras anteriores], maticas por ahí que quedan de antes. Ahí sí



Nabo amarillo Foto: Laura López Estupiñán

yo no, eso pa llevar a la plaza y no dan ni lo de la producción, eso no, no me sirve. Si veo una situación que me lo ayudan a sacar a alguna parte, pues yo siembro harto. [...] Es seco y cristalino. (Olivo Cabrera, Belén, 2012)

- De cinco matas que se siembran perfectamente sale una arroba de cubio. Demora ocho meses en dar cosecha, está a la orilla del cultivo de papa para ayudar a controlar la plaga que se come la papa. (Hermes Duarte, Cocuy, 2012)
- Fue traído de Bogotá, aquí lo llaman bogotano, él no lo había, y entonces lo logramos conseguir y dio más producción que los que había antiguos. Lo siembran hace como unos catorce años tal vez... Lo llaman también morado porque ese al cocinarlo, ese queda puro morado porque suelta esta partecita, destiñe y suelta morado. (Familia Bautista Ortiz, Boyacá, Boyacá, 2012)
- Eso se demora lo que demora la cosecha de papa, eso la sembramos con la pastusa. Primero sí se vendía bueno, pero la gente ya casi no le gusta, eso aquí se siembra es pa comer, por el lado de Iguaque sí siembran pa vender. (Gilma Suárez, Arcabuco, 2012)
- No sé siembran mucho; donde se sembraba antes y tal vez se plantó un cultivo de papa, estos por el abono vuelven y nacen y se extienden, mejor dicho, eso abarcan cualquier cantidad de tierra, son muy duros para el clima. En verano, en invierno, mejor dicho, en cualquier época donde hay los nabos usted encuentra una cantidad de matas. (Rominquirá, Soracá, 2012)

**Amarillo, liso, mantequilludo, ibio, macho, criollo, mechudos, tocarreño (En todos los sitios)**

- El nabo amarillo que es como dulcecito. Son amarillos lisos, delgados, casi no engruesan. Nuevos son gruesos, alargados, muy amarillos. Con muchas ranuritas. Es mantequilludo, delicioso, dulcecito. Eran con mechadas, amarillos. Tenían muchos ojos. Sirve pa hacer tortas dulces, chicha, no ve que allá en Versalles se veía que estaba muy fuerte. (Familia Bautista Ortiz, Boyacá, Boyacá, 2012)
- Se sembraba sin abono, se surcaba, no había necesidad de fumigarlo. Daba bueno. Cosecha a los cuatro meses. (Horomario Pacanchique, Siachoque, 2012)
- Pintados, blanco con líneas rojas, amarillo con líneas rojas, pintado azul, clavelitos, mesunos, saraviados. (Vendedor mercado de Mongua, 2012)
- Sale a los ocho meses. Blanco blanco con líneas rojas. Larguitos, blanco con líneas azules. Antiguos, negritos, gruesito, larguito con muchos ojos. Son blanquitos y todos labraditos, lo más de bonitos son. (Maruja Suárez, Arcabuco 2012)

**Rubas, chuguas, cubias o ciotas<sup>1</sup>**  
***Ullucus tuberosus***

**Silvestres y antiguas**

---

- Las cogían para comerlas crudas, eso se dan es entre las piedras, por Palchacual, Cocuy. Se dan entre las piedras, son de color púrpura, gruesita. (Crispiniano Quintana, Cocuy, 2012)
- Toca saberla preparar y para el pulmón es una verreaquera. (Jesús Guevara, Soracá, 2013)
- Coloradita, gruesa. (María Muñoz, Toca, 2013)

**Ciotas, ruba (Arcabuco, Belén, Motavita, Chíquiza)**

- La llamaban las ciotas porque las ciotas eran cada seis meses que se veían, que se estaban cosechando, las de año sino era cada año. Ellas sí son mas roñeras, y todavía hay en partes que las cosechan por ahí para, como quien dice, por la reliquia, los que cosechan una agricultura de ellas es por reliquia. (Genoveva Cabrera, Arcabuco, 2012)
- Esa semilla es muy güena. (Amado Albino, Chíquiza, 2012)
- Eran como verdezonas, ahora no se dan, medio se topan se las comen, a la juventud de ahorita eso no. (Aníbal Suárez, Chíquiza, 2012)

---

<sup>1</sup> En Perú y Bolivia, Ecuador y Venezuela: olluco, melloco, papa lisa.



Rubones de Arcabuco. Foto: Laura López Estupiñán

## Cultivadas

---

- Las rubas sí yo no las conozco sino con ese nombre, rubas, hay amarillas, hay rojas. La ruba siempre es como un bejuco cristaludo, esos van por la tierra, la ruba sí es hacia el lado. (Cecilia Avendaño, Quirbaquirá, Arcabuco, 2012)

### **Ruba de año, blancas (Belén, Boyacá, Arcabuco, Chíquiza, Soracá, Toca, Ramiriquí)**

- La ruba blanca era la que había en los tiempos de antes, cuando yo estaba pequeño, esa era la que le daban a los obreros en los ajiacos, cuando le metían tantas variedades. Se cocina en sal y cebolla, eso queda arrugada y queda bueno. Se le echa un huevito, guisito o algo así y eso queda muy bueno. (Bernardino Rubio, Arcabuco, 2012)
- Lleva como vetas verdes, azules. (Fidelino Amado, Chíquiza, 2012)
- Ella bejuquiaba así pa lado y lado, ella se engruesaba. (Pastora Amado, Chíquiza, 2012)
- Gruesa, blanca, de año, era más tardía. (María Muñoz, Toca, 2013)
- Florecen, la florecita es como amarillita. (Julio Camargo, Toca, 2013)
- Son más babosas. (José Rodríguez, Toca, 2013)
- Es muy buena, pues la blanca lavada o sin lavar la come la gente, en germinación la blanca dura un año.

Ella grana en el bejuco, ella es familia de la rubanca, la hoja es exacta a la roja. La flor es de color bien tupidita pero bien blanquita, dura un mes y después se termina la florescencia. (Francisco Bonilla, Ramiriquí, 2012)

### **Azules (Ramiriquí, Chíquiza, Palermo)**

- Esa sí ya se acabó, era como hueca por dentro y adentro tenía como otra rubita, era muy sabrosa Es blanca, como amarilla y azul. Una ruba pero excelente, gruesa, linda y rica. Es la más antigua, de año. (Trinidad Ortiz, Ramiriquí, 2012)
- Es como amarilla y azul, color del pasto, de la villa de Palermo. Están en los páramos, entre Paipa y Sotaquirá, se dura un año pa salir. Eso cuando llega allí a Tunja nos hace un contrapunto que tengamos de la chiquita (ruba criolla), porque eso todo el mundo se le tira. Claro y sabiendo la clase que es pa comer. Eso hacen un piquete, toca morderla como la papa porque es gruesa, y es la ruba más antigua, la que yo conozco. Ella lleva un corazón, lleva una cáscara siempre gruesita pero rica y el centro tiene un todo lleno de almendra, pero baba, una baba que bota. Linda, linda. Ora yo tengo setenta y dos años, la que yo conozco de sesenta años a lo menos era esa, se llama ruba de año. (Tomás Jerez, San Pedro de Iguaque, El Cerro, 2012)
- Color azul, es de año. (María Muñoz, Toca, 2013)
- Eran gruesitas, engruesaban como la papa de segunda. (Daniel Camargo, Toca, 2015)

## **Amarilla**

- Amarilla, ella al rebanarla es morada. (Trinidad Ortiz, Ramiriquí, 2012)
- Gruesa, amarilla, engruesaba y gastaba por ahí ocho meses. (Daniel Camargo, Toca, 2015)

## **Ciotas, ruba verde, verdes y amarillas (Arcabuco, Belén, Motavita, Chíquiza, Mongua)**

- La llamaban las ciotas porque las ciotas eran cada seis meses que se veían, que se estaban cosechando. (Gilma Suárez, Arcabuco, 2012)
- Esa semilla es muy güena. (Amado Albino, Chíquiza, 2012)
- Yo conocí pero una verde con blanco, tenía una mitad o unos punticos verdes la otra blanca, la llamábamos la ruba verde, el sabor... pues sí, lo mismo de la otra, ella no florece que yo me acuerde no únicamente crece harto y ya después a lo que ya está para recoger entonces si amarilla la rama. (Francisco Bonilla, Ramiriquí, 2012)
- Son verdes, son verdecitas, ella es blanca, lo que pasa es que el sol la madura y se vuelven verdes. (Trinidad Ortiz, Ramiriquí, 2012)

## **Rubón, roja criolla, morada, chuvia, ganchudita (Todos los sitios)**

- Es morada, grandecita. Ricas y duritas. Gruesa, da a los seis meses. Son buenas para la diabetes. (Señora de Quirvaquirá, Arcabuco, 2012)

- Esta es de la misma roja sino que lo que pasa es que se engruesa. Entonces las escogemos así pa comer la gruesa aparte y la chiquita aparte. Pa comer, la ponemos a cocinar le echamos harta sal. (Maruja Suárez, Arcabuco, 2012)
- Son tan güenas fritas. (Isabel de Amado, Chíquiza, 2012)
- Habían moradas, de las ganchuditas las llamaban que las ganchuditas. (Pastora Amado, Chíquiza, 2012)
- La roja aquí es ovalada, por allá en el valle la siembran y se llama ulluco, como bizcochos, es muy vendida, las compran los laboratorios; es buena para comerla salada. (Francisco Bonilla, Ramiriquí, 2012)
- De colorcito como morado, algunas grandecitas, otras más pequeñas, muy ricas de sabor y como duritas pa cocinar pero mucho alimento. Se recoge a los seis, ocho meses. (Cipriano Reyes, Soracá, 2012)
- La roja que es criolla. Viene a los cinco meses. Dicen que la ruba roja fue la que salió pa la medicina, por eso vale, está valiendo la carga doscientos. (Tomás Jerez, San Pedro de Iguaque, El Cerro, 2012)

**Rosada, chugua, coloradita (Belén, Arcabuco, Chíquiza, Motavita, Valle de Tenza, Toca, Soracá)**

- Coloradita, chiquita, delgaditiquitica, rosadita. La más común. La más precoz, de cuatro a cinco meses. De flor amarilla. Es morada. (Pastora Amado, Chíquiza, 2012)
- Tenía buena salida en el mercado de Duitama, pero por lo demorado para recoger la producción tocó cambiarla

por papa. La ruba había que cocinarla en siete aguas para quitarle lo baboso. Luego se las servía con la papa, las cuibas (ibias) y los cubios. (Hermes Duarte, Cocuy, 2012)

- La chugua roja no es mucho el tiempo que está por acá, porque en mi tiempo, lo que reinaba por acá era labrancera, resultaba por allá en el tamo y cuando se desyerbaba, se desyerbaba bien y se le echaba tierrita no más. Ella para cocinarla es más durita. Esta ruba roja ha cambiado, antes eran larguitas y rojizas, pero ahorita eso no. (Francisco Bonilla, Ramiriquí, 2012 & Trinidad Ortiz, Ramiriquí, 2012)
- Contiene también bastantes elementos nutritivos en la alimentación. (Julio Camargo, Toca, 2015)
- Florecen, la florecita es como amarillita. (Daniel Camargo, Toca, 2015)



Ibias de la casa de Carlos Rubio. Foto: Laura López Estupiñán



Hojas de cultivo de ibia y cosecha. Fotos: Carlos Bonilla

## Ibias, cuibas o moronguayes<sup>2</sup>

### *Oxalis tuberosa*

Las ibias sí son amarillitas y rojas. También hay unas, eran lo mismo, esas se sembraban alrededor de la papa o muchas veces entre la papa. La ibia crece, crece un poquito más pero es vidriosito, pero esa crece hacia arriba. (Cecilia Avendaño, Quirbaquirá, Arcabuco, 2012)

Las ibias era algo muy bueno, diga hasta para hacer una chicha, y dizques la chicha de más alimento, es la de ibia. (Agustín Hernández, Arcabuco, 2012)

Chicha de ibias pero sabrosa y emborrachosa, esa chicha sabrosa... Yo cuando pequeña tenía una tía que era la que la preparaba, hacía sus barriles de chicha, sí señora, eso ahí así. (Bárbara Bernal, Siachoque, 2013)

De moronguayes hay blancos, rojos y amarillos. No hay de más tampoco, esos se dan en cualquier parte. Eso los preparaban sudados con papas, en masato o en chicha, esos se pueden hacer en arreglos, de todo. Eso sirven para todo y para emborrachar la gente también. (Virginia Triana, Belén, 2012)

Los moronguayes si los cultivaban mucho para comer, inclusivamente cuando decían hacer un cocido le echaban que arveja, haba y los cuibos, los nabos, y echaban los moronguayes ahí, y échele salecita y eso era sabroso. Pero como todo se acaba, todo va pasando. (Ismael Álvarez, Belén, 2012)

---

2 Nombres andinos: oca.

### **Ibia roja, moronguay, rosada (Tunja, Belén, Soracá, Valle de Tenza, Siachoque, Iguaque, Cuítiva, Iza, Toca)**

- Ibias, ellas como rosaditas, casi como la papa, unas grandes. Las dejaban secar al sol, hacían chicha, uno chico se jartaba tomando harta, no, no, no, sabroso sí señor piquetes, almuerzos. (Horomario Pacanchique, Soracá, 2013)
- Es muy delicada, no es resistente al sol. Larguita, rojita. El guarapo que para que le salieran los críos monos. Cuando éramos niños, la picardía era ir a pieza de la abuela y meterse debajo de la cama, sacar el canasto donde tenía todas esas pepas y robarse un pedazo de panela para comerse con las cuibas, eso era mucho lo güeno. (Crispiniano Quintana, Cocuy, 2012)
- En la vereda Rominquirá no pegó, esa matica era muy delicada, bien si llovía mucho y no era resistente al sol, pues si alguien tiene de esas semillas por acá eso es una reliquia. (Abigail Tumeme, Soracá, 2012)
- Ella solo hace una cosecha, demora diez meses. Sembrar acá cerca será, que haya riego para sembrar. Ella no exige líquido [químico]. (Trinidad Ortiz, Ramiriquí, 2012)
- Ella sí venía como a los nueve meses. (María Muñoz, Toca, 2013)
- La gente la sembraba menos porque para echarle a las comidas producía como una tintica roja y a la gente no le gustaba por eso. El tallo de la planta era verde con rayitas rojas, con pinticas rojas el tallo. (Daniel Camargo, Toca, 2015)

### **Amarilla, moronguay (Belén, Cuítiva, Iza, Iguaque, Ramiriquí y Soracá)**

- Alargadita con venas rojas, ganchudas; un poco fuertes, pero muy ricas de sabor al estar cocinadas. (Cipriano Reyes, Soracá, 2012)
- Y esos son pequeñas, hasta dulces, pa hacer una chicha de eso, masato hacían. Los cocinaban bien cocinados y luego los amasaban. Sí, y de eso hacían un masato de eso, ojalá que lo dejaran fermentar, con una tasada quedaba uno dormido, eso decían que mucho de alimento, pero quién tendrá, quién tendrá, esos sí se dan por aquí. (Ismael Álvarez, Belén, 2012)
- Florecen, la flor es de color como violetica, dura unos siete meses. (Daniel Camargo, Toca, 2015)

### **Blanca (Ramiriquí, Boyacá, Toca)**

- De la blanca, lavado sin lavar, la come la gente. (Trinidad Ortiz, Ramiriquí, 2012)
- El tallo de la planta es verde. Dura ocho y medio a nueve meses. (Daniel Camargo, Toca, 2015)



Flores de los cultivos de papa de año y criolla. Fotos: Carlos Bonilla

## Papas

### *Solanum tuberosum*

Las distintas variedades y especies de papa que se conocieron en este proyecto se presentan en tres partes: papas silvestres, papas antiguas antes de los años cincuenta y las papas después de los años cincuenta. Esta división obedece a momentos diferentes del manejo de la papa: la recolección, la agricultura tradicional y la agroindustria, pero ellas se encuentran hoy en día. Es un inventario preliminar de variedades de papas que debe ser revisado en las distintas localidades. En el registro oficial de las *papas nativas*, Corpoica muestra 18 de Boyacá, entre las 60 de todo el país (Moreno, Cerón & Valbuena, 2009) que se asimilan a las papas antiguas de antes de los años cincuenta de este inventario. Para las especies y variedades introducidas después de los cincuenta, se ha utilizado el registro de variedades producidas en laboratorio desde 1952 por el ICA y la Universidad Nacional. (Núñez, 2011).

### Papas silvestres

---

La papa silvestre se reconoce por ser una papa que *no se siembra*, es *virgen*, como papa *brava*; de *allí salieron las papas de los indios*. Son descritas como las que *primero tuvieron, de los chibchas*. Se da entre las piedras, entre la vegetación nativa, en el monte, en el páramo, en la cuchilla, al lado del agua, aparecen en los caminos, entre la labranza.

*Crecían como maleza, resultaban*. En unos casos se llevaba para la casa, y se echó a cuidar y guardarlas *pa' enseguida otro cultivo*. En otros

casos se le deja como *pasto para el ganado*. Esta papa es más bejuco que raíz, pues no *grana* en la mata: los granos salen de los bejucos que se extienden por metros. Los gajos de la mata son delgados, los mamones [frutos de la papa] pueden ser alargados, las formas de la papa son irregulares, *desarmaditas*, algunas tienen el corazón colorado. Unas de sabor amargo, picoso, *emborrachecen*. Hay que lavarlas y cocinarlas en aguasal, *otras son de buen sabor*. En época de escasez de comida se recurre a ellas.

Hoy la recuerda como la papa que sus abuelos y padres consumieron, papas que para los años cincuenta se comían cuando no había más. La mayoría de los testimonios proceden de vivencias de antes de 1920 a 1940. Se reconoce igualmente que hoy en día se encuentran estas papas. Las fotos que se incluyen son de dos variedades recogidas en Mongua en 2013, hoy las «consienten y consumen por su buen sabor, ya no son tan amargas como lo eran antes».

**Papa negra, papa virgen, papa primera, papa brava, de los indios, de los chibchas (Ramiriquí, Arcabuco, Toca, Mongua, Motavita, Chíquiza)**

- Eso al mirarla es rama, pero va uno a sacarla y no grana, pero entonces ella es por el vegetal que el 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 manó la primera papa, la papa que cultivaban los indios. Eso es la misma rama, es más delgadita de palo, bejuquea. La papa viene indígena porque 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. (Pedro Bautista, Ramiriquí, 2012)

- Eso se echaban a resultar por ahí las maticas, como papa virgen, como que digo yo, sí, por allá, como papa virgen. Eso hay matas que resultaban así por el camino y entonces se sueltan unos gajitos así de delgaditos, de la rama o el bejuco, y cuando menos resultaba, cuando uno escarbaba, por ahí resultaba, por ahí en la barboja, algo, pero entonces eran como monachudas, así desarmaditas. Eso era como ver, casi como raizudas, así como la batata. Porque la batata tira bejuco largo, ¿sí? 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, a donde va el bejuco. Eso en el monte, yo alcance a ver de esa. Pero ya no, ya no, eso ya hace tiempos. (Bernardino Rubio, Arcabuco, 2012)

### **Papa negra, chima (Arcabuco, Chíquiza, Mongua)**

- Eso primero, bendito sea Dios, eso se daba una papa negra, una papa negra así gruesota, pero una ricura de papa. Yo sí me acuerdo de esas papas, eran unas papas así de largas [señala su antebrazo] y gruesitas y rica. ¡Ora que va a haber de eso! No hay papa de la de primero. ¡Por ahí nosotros que abono no que nada! Por ahí se daba entre el maíz, pero una papa, pero de rica. Y de eso no he vuelto a ver. Eso primero sí era una belleza. (Virginia Triana, Belén, 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. (Doña Carmen, Arcabuco, 2012)
- Mire la papa india, chibcha, las llamamos papas negras, son las nativas. Esta no la sembramos, ella

aparece por ahí entre la labranza, todo lo más donde hay tamos de trigo, cebada. Ella bejuquea, están lejos. A ellas hay que consentirlas con los tamos de haba, y con los tamos de eso para que se amadrine. Es como esa hierba que maleza, así aparece ella y después que ella riega semillas, entonces, ella sola se reproduce. Pero cuando les cae bien el clima engruesan así, pero largas. Tiene corazón morado, pero es distinta a las redondas, son alargaditas. La flor como blancusquita. Esa papa creo era de los chibchas... Esas son deliciosas.... Entonces fue que las conseguí arrancando otras, ellas se consiguen ahí, por ahí aparecen, la negra no da amargo, antes es demasiado seca. (Alicia Rojas Tunjuelo, Monagua, 2013)

- Lo que uno conoció fue a unas papas esas *chimas*, que eran comida silvestre que resultaban por ahí sin



Papa negra

sembrarlas. Es que esas daban por ahí como un bejuquito sería, pero esas daban por aquí y cogía a crecer lejos, en bejuco, como ver la batata. Eso era como carrasposita, sí, pero redonda, era como blancusca, *jum*, como picante, dicen que no tiene que comprar ají, así era como picosita, entonces, ahorita esas papas podrá decirse que eran una semilla, una comida antigua que disfrutaba. Esas antiguas eran de muy buen sabor. (Alvino Hernández, Arcabuco, 2012)

- Las chimas, mi papá sí decía que primero era que llegaban unas papas que eran las chimas y las chavas. Esas papas con corazón morado se daban silvestremente. (Escuela de Padres, Colegio Sote Panelas, Motavita, 2012)
- Eso ni que otra papa, eso se rebanaban, se echaba sal, se cocinaba, se comía con sal y ahí el guarapo encima y eso es lo que nos tiene vivos. (Aníbal Suárez, Chíquiza, 2012)
- La chima ya era de año, pero ella no la cultivaban casi pa comer, ella era toda como para pasto, esa era para el ganado. Esa papa se daba como decir en cualquier parte, como en el pasto del ganado. Eso raizaba lejísimo. En una escasez que hubo, la gente la cogía y nos la comíamos. Eso ya la gente de esa semilla acabaron. De esa chima sí yo comí. Y, cuando no habían más papas pa comer, pues vaya y sáquela y aunque tuviera jecha, hasta onde topara uno la papita pa sacarla y comer. Porque no había más, hasta onde topara uno la raíz. (Escolástica García, Arcabuco, 2012)
- La chima era como un abejón, se raja y la mitad es casi moradita, era negrita. (Carlos Rubio, Arcabuco, 2012)

- Era larguita, larguita, era como mi dedo, larguita, como moradita. No necesitaba abono. (Graciela Amado, Chíquiza, 2012)
- Esa papa era de una negra que antes había, mi papa fue el que la conoció y nos hablaba de ella, eso ya hace más de cien años que había de esa papa, ya por aquí es difícil verla. Las papas chimas eran las que se daban entre el maíz, esas papas lo jartaban a uno, lo emborrachaban y eran picantosas. Hacían en el piquete y eso quedaba un sabor distinto, pa que no lo emborraharan a uno tocaba cocinarla, bien cocinadas y regar esa agua y volvelas a preparar, echarles la sal y echarles un guisito de cebolla y mantequilla de vaca. (Genoveva Cabrera, Arcabuco, 2012)
- Esa se daba en donde trillaba uno con estier, enzarzaba en el tamo y, como en ese entonces no vendían abonos, se sembraba y con eso uno se alimentaba. (Aníbal Suárez, Chíquiza, 2012)
- La papa chima que llamaban, esa negrita, eso sí yo me acuerdo que la encontraban mis papas era entre los montones de tamo, donde trillaban el trigo, y esa papa se daba ahí. (Luis Felipe Reyes, Turmal, Chíquiza, 2012)
- Esa papa se acabó, esa semilla ya no permanece, esa era la papa antigua de la que se daba entre el monte; esas en ningún lado se topan y ellas daban así sin sembrar, eran larguitas, coloradas y negras. El pellejito era negro y al limpiarlo quedaba azul. Ese era el alimento primero, eran picantosas, carraspietas, le daba a uno carraspera, lo hartaban a uno así cocinadas, le tocaba a uno comerlas así. (Avelino Amado, Chíquiza, 2012)

## **Papa chava, papa brava (Mongua, Toca, Ramiriquí, Motavita, Chíquiza)**

- Se daban silvestremente, esas eran las chavas. Esa era la primera papa que salió. Con eso nos mantuvimos, desde que yo me conocí. Y esas las deshiebaban y salían unas papas grandes largas y era blanca la papa. Pero, era seca pa comerla. Había que hacer una aguasal pa pasarla porque era sumamente seca. (Francisco Bonilla, Ramiriquí, 2012)
- De la chava eso ya no se topa una mata. Con esa nos manteníamos primero, hace más de cincuenta años. (Fidel Amado, Chíquiza, 2012)
- Eran unas papas de cáscara amarilla y almendra blanca, la raíz era hasta de setenta y cinco centímetros de larga de donde estaba la mata a donde estaba la papita, era difícil darse uno cuenta de cuántas papas podía dar porque eso como raizaba tan largo, eso por ahí encontraban algo y algo se quedaba, de una mata por ahí se encontraban unas cinco o seis papas, por ahí como de unos quince centímetros, eran redondas pero largas, gruesas. Eran picosas porque trataban de ser un trisito rara el sabor, no como la papa cultivada, pero no tampoco feo, eso se la comían, la limpiaban y la lavaban bien lavada, y le echaban en aguasal y después la lavaban y la echaban a cocinar, hacían caldo de papa con carne o seco, la cocinaban así seca, eso, con dos o tres papas que se armara uno, eso había para toda la casa, para la gente que había. (Daniel Camargo, Toca, 2015)
- Esas en un tiempo eran picantes, toca pelarlas, un buen aceite, toca pelarlas porque esas se pican, son picantes. Son blancas, ni de año, ni criollas. Eran pi-

cantes, ya no son picantes, emborrachaban sí. Ellas aparecen entre el maíz, aparecen allí, se están acabando. Flor blanca. Chavas antiguas. Entonces fue que las conseguí arrancando otras, ellas se consiguen ahí, por ahí aparecen. La chava es una flor blanquita, el mamón como una fresita, larguito. Ahorita están empezando a florear por ahí onde aparecen. (Alicia Rojas, Mongua, 2013)

- La papa chava, *hum*, eso ella se daba por ahí, eso ella no se sembraba sino que resultaba por ahí, se entoyaba [se reproduce sola, sin que se siembre nuevamente. Se dan los toicitos, o toyes]. (Aníbal Suárez, Chíquiza, 2012)
- Y era con la que nuestros padres se mantuvieron en una época. (Aníbal Suárez, Chíquiza, 2012)
- Así era mi vivencia hace 67 años, la cual era un tiempo muy de escaso. Las comidas que comíamos era una comida nativa; comíamos rubas y nabos, ibias, papa brava, llamada chava, y cuchuco de maíz molido en una piedra y sin guisar con hojas de rebanca. Cocinábamos en un fogón de tres piedras en unas ollas de barro o tiesto, nos servían en unas tasas de barro o tiesto, cuchara de palo. (Heriberto López, Chíquiza, 2012)
- Eso era unas cosechas de papas blancas que se daban entre el maíz, donde sembraban maíz y haba y, de pronto, ahí así nacía esa comida en abundancia, como materío, como esta hierba, como maleza. (Francisco Bonilla, Ramiriquí, 2012)

### **Chavas rojas (Toca)**

- Eran unas papas como plancheticas, de cáscara rojita y almendra blanca, la de piel roja raizaba más cortico, de veinticinco o treinta centímetros de raíz, pero no engruesaba igual, daba por ahí unas ocho o diez papas cada mata, eso pesaba por ahí de cada como unas cuatro papas daban la libra. Había que limpiarla, echarla en aguasal y lavarla muy bien lavada y después ponerla a cocinar y se la comían, la buscaban y se la comían. (Daniel Camargo, Toca, 2015)

### **Quires (Toca)**

- La quires eran parditas, eran papas gruesas. Las que sembraban los indios chibchas... Eso era la papa quires po allá... Sí, eso se daba así como eso, en la barboja. Po allá en los páramos de donde sale el agua pa Toca. Esa era la que íbamos a coger pa comer en los páramos, cuando yo estaba niño, por allá cerca de la cuchilla. Uy, eso tocaba limpiarlas y dejarlas en agua salada o sino eso se jartaba uno, sí se tomaba el caldo, se emborrachaba uno con el caldo, muy fuertes. (José Rodríguez, Toca, 2013).

### **Limona (Soracá)**

- Era blanquita, de un color amarillo así como la única. Se daban antes de los cincuenta. Aun 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 pa enseguida otro cultivo. A los seis meses se sacaba la cosecha y era como para el gasto de la casa. (José Octavio Lopez, Soracá, 2013)



Flor de la papa criolla limona

### **Vagamunda, raizuda, labrancera, lisa o maicera (Ramiriquí, Belén, Boyacá, Toca)**

- La vagamunda esa sí es redonda y tiene centuritas y blanca. Con eso nos mantuvimos desde que yo me conocí, eso eran unas cosechas de papas que se daban entre el maíz, donde sembraban maíz y haba y de pronto nacía esa comida en abundancia. Cuando echaban obreros a recoger tierra pa sembrar maíz y habas, tenían que tener un obrero atrás pa recoger la comida que salía, eso era una papa larga pero seca, seca. (Francisco Bonilla, Ramiriquí, 2012)
- Riega mucho por lado, es delgadita, por dentro es blanca. No era menester cultivarla mucho porque trabajaba uno pa sembrar el maíz y después la que se llegaba a quedar por ahí y nacía y ahí había papa pa seguir sacando sin mucho costo. Es blanca, muy

fibrosa. *Lisa raizuda* que la llamaban. Esa semilla estaba hay dentro de la tierra y nadie la había sembrado, en lo que yo me conocí de ese tiempo, echaban obreros y eso tenían que recoger esa comida. Eso era una papa larga, pero seca, seca. Eso había pa comerla, había que hacerla en aguasal, pa poder pasarla, la papa como harina hermosísima y blanditica y esa se daba sin sembrarla y por ahí en eso de julio estaba esa papa como una montaña, tenían que tenerle cuidadito cuando sembraban el maíz y tenía que echarle tierrita. (Ernesto Vanegas, Belén, 2012)

### **Antiguas o cultivadas antes de los cincuenta**

---

Las papas antiguas se conocieron y cultivaron antes de los años cincuenta [1950] y siguen presentes en pequeñas parcelas o en la memoria de las personas y son la base de la papa agroindustrial.

Las papas antiguas pueden ser la papa de año o la criolla; se diferencian taxonómicamente por proceder la papa de año de la subespecie *tuberosum* andígena y la criolla de la subespecie *phureja*. La de año es la propia papa y tiene una sola cosecha al año, la criolla que puede tener más de una cosecha al año.

El ICA las denomina papas nativas y «el germoplasma de las papas nativas ha sido conservado en la Colección Central Colombiana de papa (CCC) desde el año 1948; [...] se pueden encontrar 400 variedades nativas diferentes [...] del país». (Moreno, Cerón y Valbuena, 2009, p. 3)

Las papas antiguas que se han conservado son expresión de una agricultura tradicional o familiar de miles de años. Las semillas se han cuidado, guardado y renovado continuamente como recuerdo de sus padres, por su buen sabor, por lo abundante de sus cosechas, entre otras razones. Como se puede apreciar en las descripciones que a continuación se presentan, el conocimiento que se tiene de ellas es muy amplio y deja ver una apropiación de los cultivadores de las características, cualidades y problemas de cada una de las distintas variedades, lo que representa tener herramientas propias para manejar la agricultura. A manera de ilustración, la botánica de la planta y el manejo de los cultivos se puede apreciar de qué manera denominan y describen las plantas y su desarrollo o ciclo vegetativo, los sabores, las preparaciones, etcétera. Los nombres o denominaciones de las distintas variedades de papas tienen en cuenta la forma de la papa y la relacionan con formas de animales, plantas, objetos corrientes, o por la procedencia: güeva de gallo, turma de burro, riñona, pipirigalla, rabo de gallo cachitos de güey, pepina, alcarrosa, alpargata, carriza, roscona, bizcocho; otro criterio puede ser el color del fruto o el tallo: manzana, la palinegra; o por la procedencia: tocana, tucarreña, Puracé, Cauca, Guantivá, bogotana, argentina, chiquinquireña.

Generalmente se describen las características como el color de la piel o pellejo, de los ojos, del corazón: amarilla, roja, morada, blanca, vetiadata, barcina, yema de huevo, ojiazul, ojimorada; la textura del fruto: lisa, carrasposa; la textura interna: raizuda; el tamaño del fruto: grande como una calabaza, criolla gigante. Destacan las cualidades de resistencia en terrenos difíciles, a la falta de agua, al hielo, sus cualidades reproductivas (la abundancia, la belleza), medicinales, el tiempo de cultivo, las preparaciones, el sabor. Se precisa el conocimiento de la historia: cuándo llegaron, quiénes las cultivaron, dónde y cuándo se dejaron de cultivar y por qué. Cuentan cómo se han dejado muchas clases de papas por qué no las comparan, algunas porque no son resistentes al transporte, porque son negras por dentro, porque llegan otras que producen más, porque no son parejitas, etcétera.

Son papas que hoy en día no se cultivan comercialmente, desde la entrada de la agricultura comercial han quedado en pequeñas parcelas o *en las orillas de los grandes cultivos*. Hay unas variedades que se están tratando de retomar por parte de asociaciones campesinas, como en Ventaquemada que están trabajando la papa *andina*, de corazón moradito y la criolla manzana, que se está vendiendo en Bogotá y Tunja.

## **Papas de año antiguas**

---

### **Alpargata (Chíquiza)**

- Era amarillita, pero entonces era plancheta, al jin como un alpargatico antiguo. Esas eran deliciosas. Hoy no se da. (Laurentino Rivera, Chíquiza, 2012)

### **Carreña (Toca)**

- Ya no existe.

### **Carriza (Ramiriquí, Boyacá, Arcabuco, Motavita, Siachoque, Toca)**

- La carriza queda como pelada al lavarla no más, al otro día ya cambia de color. Es una papa larga, ovalada, lisa la papa. Tiene una sobrecapita. Esas sí van con la de año, igual en tiempo, es como la variedad blanca de ella es así parecida, porque al guardarla se verdosea, entonces ella es buena, sacándola. También era llamada Monserrate, que era una blanca parecida a la ICA única, hoy en día. (Pedro Bautista, Ramiriquí, 2012)

- Era de buen tamaño, engruesaba como la tocarreña, pero era blanca. Era como casi blanquita, o sea al cojerla así como que se descascaraba algo como carranchoso por encima y la llamaban la carriza, pero eso, *hum*, como 30 años. (Enrique Martínez, Siachoque, 2013)
- La papa carriza eso era ver la ICA única, lo único es que los ojos eran rojos, esa papa daba buen rendimiento, eso eran unos papalones, eso pagaba hasta un cincuenta (da cincuenta cargas por carga de papa sembrada). Me acuerdo en ese tiempo, muy deliciosa para comer hace unos cuarenta años que se terminó, eso se acaban es porque se cansan las semillas, eso se cambia y como eso van sacando más variedades y eso se olvida. (Enrique Martínez, Siachoque, 2013)
- Carriza, a veces larga, grande, para consumirla, es ver exactamente la única, sino que era más larga, para comerse un platado a usted le toca tener a la mano



Papa carriza, Belén. Foto: Laura López Estupiñán

guarapo o agua de panela para poder pasarla. Rica, uy virgen santísima, rendimiento, ¡ay, no, no, no!, sembraba usted una carga y le daba treinta o cuarenta cargas, uich, una belleza. (Jesús Guevara, Siachoque, 2013)

### **Colombiana (Arcabuco)**

- Fue mencionada en la Escuela de Padres de la Escuela Técnica Agrícola.

### **Cauca (Toca)**

- Era de año, muy rica, rendía, daba bien bueno. (Daniel Camargo, Toca, 2015)

### **Cuatroja, ojona (Ramiriquí)**

- Fue mencionada en el trabajo de campo.

### **Cucuyana, cocuyana (Cocuy)**

- No daba base, era amarillita, rica. La flor es violetica. (Hermes Duarte, Cocuy, 2012)

### **Guantiva blanca (Belén, Arcabuco)**

- La que cultivaban los indios en el páramo de Guantivaera como una calabaza de grande. Hace treinta años la compraba Margarita. No era de buen sabor. Aquí vino esa papa. Guantivayo sembré, a mí me trajeron de la sabana unas guantivas, ah belleza, son como alpargates, son unas papas así grandes y planchas. Yo

sembré allá arriba una vez como una media arroba y es una belleza. Guantiva, sí yo la conozco (Ernesto Vanegas, Belén, 2012)

### **Guantiva cinchada (Belén, Soracá)**

- Era regida, redondita, con cincha de color amarillo y la cubierta como un color morado. La cinchada de ojos grandes y tallos gruesos. Esas papas produjeron muchísimo y enricaron a mucha gente, pero de eso ya no hay. (Ernesto Vanegas, Belén, 2012)
- Papa antigua, que predominó por la vereda como hasta los años ochenta y noventa. (María Catalina Yanquén, Soracá, 2012)



Papa guarina, Belén. Foto: Laura López Estupiñán

### **Guarina, San Jorge (Ramiriquí, Boyacá, Arcabuco, Soracá, Motavita)**

- Es grande, ojona, fuerte pa tallar [demorada]. Morenita como la alcarrosa, pero de año, como una tocarreña, blanca por dentro. (Ramiriquí, 2012)

### **Gulupa (Siachoque)**

- En un tiempo, hace unos 65 años, era como la pastusa pero era amarillita y el rendimiento bueno. (Jesús Guevara, Siachoque, 2013)

### **Lizaraza (Chíquiza, Soracá, Arcabuco, Cocuy, Siachoque)**

- De la Lizaraza..., lo berraco es que esa papita se siembra y ningún negociante las compra, ya no tienen salida. Porque güena sí, la papa para alimento sí una belleza. (Hugo Vargas, Chíquiza, 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 de a una o dos papitas en el piquete. (María Catalina Yanquén, Soracá, 2012)
- De esas sí se 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. (Bernardino Rubio, Arcabuco, 2012)
- Es mala para el transporte, se negrea si se guarda, si se toca también comienza a negrear. (Pedro Olivares, Cocuy, 2012)

### **Londre (Ramiriquí, Arcabuco)**

- Fue la primer papa que yo conocí, era grande como la calabaza, de color blanco, y daba hijos por los lados, papitas pegadas, esa papa era muy buena pa comerla, de lo mismo que engruesaba se volvía masa por dentro, pero esa la cocinaban y la abrían en tajadas de arriba a abajo, y esa se dejaba comer. Era de año, pero amarillita por dentro. La londre, eso crecía 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 eso de más de kilo, una belleza de papa. Lo que tenía era que por dentro se dañaba, por lo mismo gruesa. Se enhuesaba por dentro, pero así se comían, se rebanaban, la lavaban y la cocinaban con sal. (Francisco Bonilla, Ramiriquí, 2012)
- Ella era casi de grande como una calabaza que valga quinientos pesos o mil pesos. Esa papa era muy linda, pero no hay donde conseguirla. Era de color amarillito, grandísima, toda pulpita. (Trinidad Ortiz, Ramiriquí, 2012)

### **Londre blanca (Guayata)**

- De clima frío y caliente. Siembra más en año. (En: Monsalve, 2006, p. 269)

### **Londre colorada, roja, gole (Ramiriquí, Garagoa)**

- Era roja, coloradita, le salían otras papas de la misma papa, tenía otros hijos pegados. Crecía grande. En una ocasión nos brindaron una y me ganó la papa. Es gran-

dísima, unas diez libras, daba mucho y era como un bulto de sal. (Francisco Bonilla, Ramiriquí, 2012)

- Se cosechan a los cuatro o cinco meses. Tiene una flor morada. Esa engrosaba harto, de una sola papa salía una tasada de sopa. (En: Monsalve p. 26)

### **Negra, morada (Chíquiza, Arcabuco, Belén, Cocuy)**

- La primera semilla que sembrábamos nosotros era la papa negra. (Testimonio compilado en el trabajo de campo)
- 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*. (Fidelino Amado, Chíquiza, 2012)
- Esa papa es mucho lo deliciosa, pero entonces parece la tocarreña pero es más negra, al lavarla eso queda negra, pero al cocinarla queda seca, seca. Ella es la de comer. (Isabel de Amado, Chíquiza, 2012)
- Uno las tajaba y póngasela y amárresela, a mí me cabían unos tres redondetes y amárreselas en la frente pal dolor de cabeza. (María Milagros, Chíquiza, 2012)
- Era muy güena para la debilidad, con chocolate así del de pastilla, raspao, me acuerdo que le ponían a uno así y con un trapito blanco, amarrado en la frente. (Pastora Amado, Chíquiza, 2012)
- Eso primero, bendito sea Dios, eso se daba una papa negra, una papa negra, así gruesota, pero una ricura de papa. (Virginia Triana, Belén, 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. (Doña Carmen, Arcabuco, 2012)
- El pellejo es bien morado, casi negro, la papa es gruesa y demora en tallar (Hermes Duarte, Cocuy, 2012)
- Por ahí nosotros que abono o que nada, por ahí se daba entre el maíz [la negra], pero una papa pero de rica. Eso primero sí era una belleza. (Virginia Triana, Belén, 2012)

**Palinegra, bogotana (Soracá, Siachoque, Cocuy, Ramiriquí, Boyacá, Toca)**

- Por ese tiempo, por ahí en el cincuenta, la compraban donde los ricos porque donde más, riconones. Por dentro era moradita, el rendimiento era poquito, se sembraba un bulto y daba por ahí unos cuatro bul-ticos, sembraban por ahí media hectárea, sembraban



Papa palinegra

con tres obreros, la gruesa para Tunja, la segunda, semilla y la tercera, para comer. (Honorario Pacanchique, Siachoque, 2013)

- Palinegra o bogotana: ella es bien rojita, rojo oscuro. Eran de por acá. De palo negro, la papa es amarilla y moradita, por dentro es morada. Siempre es rapidita de año. Palinegra la llamaban aquí, sería la bogotana que cultivábamos, que ella es bien rojita, rojo oscuro, acá mi papá la sembraba y la llamaba palinegra, nosotros la llamábamos bogotana. Se acabó porque muy delicada pa la gota. (Testimonio compilado en el trabajo de campo)

### **Panacarriza (Toca, Soracá)**

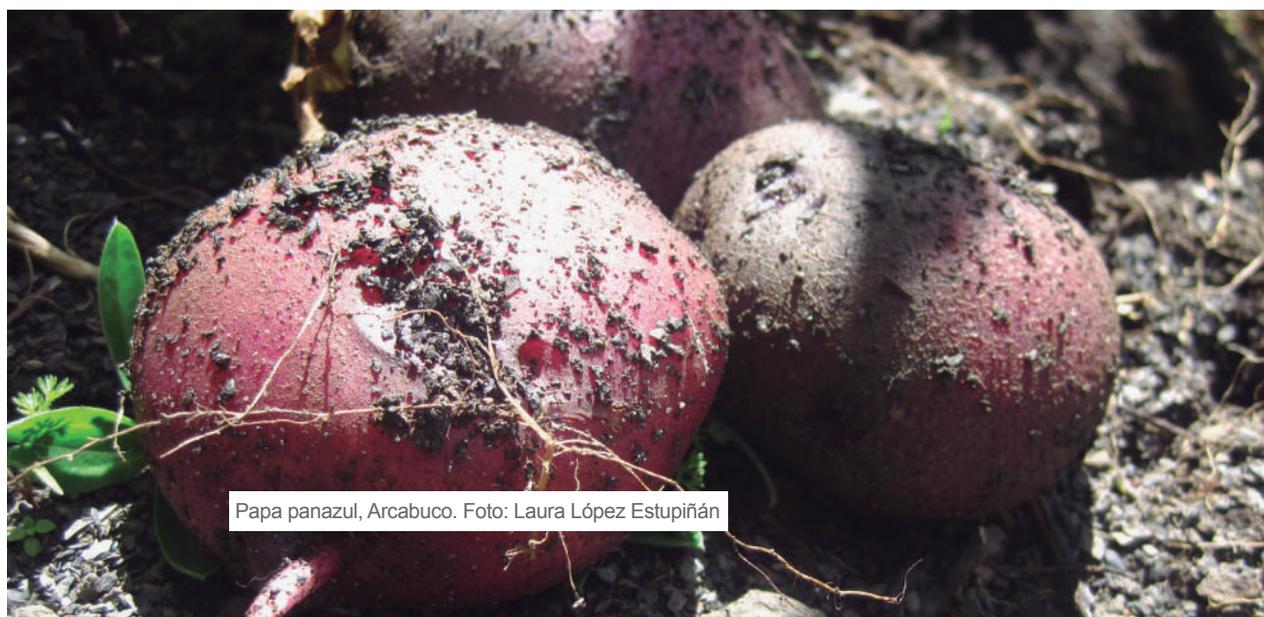
- Las primeras que llegaron a Toca. Era de año, rendía casi como la tocarreña. La panacarriza, ¡ay!, una papa que era relinda. Era de año, muy rica pero se acabó. Rendía, daba bien bueno. (María del Carmen Muñoz, Toca, 2013)
- Era una papa rica pa comer, lo mismo casi como las tocarreñas. Sí, primero sí nacía, ahora no, que no siembran. Blanca, criolla era, a los seis, siete meses daba. (José del Carmen Rodríguez, Toca, 2013)
- Después vino una panacarriza, ella era bien formadita, es la misma rica para comer, pero panacarriza ya se va. (Jesús Guevara, Siachoque, 2013)

## Panazul

- Eso se dio bueno por una época, era medio rojita. (Bernardino Rubio, Arcabuco, 2012)

## Paramuna (Ramiriquí)

- Dejó de dar como si fuera variedad. Una papa parda pero buena comida y granaba harto. Hay una paramuna también era muy güena y otras semillas que no me acuerdo ahorita. Eso han pasado hartas semillas sino que también se han ido y no se sabe por qué se pierde esa semilla. Ella muy sabrosa, 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. Ella crecía, ella no rolliza, amplía mata, sino directa que llamamos, derecha la mata producía derecha. Ella crecía para arriba y no ampliaba pa los lados, ella no botaba tanta rama. La flor era bien azulita, azul entre moradita y la papa era fina, más fina que la que ahí ahorita. El color del pellejo era como pardito, el color parecida un poquito más clarito que la tocarreña, ahorita más clarito, más clarito. Era largo algo planita, lisa. (Francisco Bonilla, Ramiriquí, 2012)



Papa panazul, Arcabuco. Foto: Laura López Estupiñán

### **Punto Azul (Motavita, Chíquiza, Cocuy)**

- Fue mencionada en el trabajo de campo.

### **Puracé (Soracá)**

- Esa Puracé no le cabía en la mano, grande, tocaba con ambas manos. (Jesús Guevara, Siachoque, 2013)
- Era de color amarillo pintón y rojito, grande, redonda, alargada, malformadas, aguachentas, secas como la pastusa. Predominó hasta los años ochenta. No se sembraba en gran cantidad. (María Catalina Yanquén, Soracá, 2013)

### **Quina (Ramiriquí, Guayatá)**

- Papa comercial en Guayatá. (En: Monsalve, 2006)

### **Riñona (Soracá)**

- La riñona era una papa de ver un riñón y la forma también es similar a 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. (José Octavio López, Soracá, 2012)

### **Tequendama (Cocuy)**

- Se parece a la Tocarreña, muy ojona. (Hermes Duarte, Cocuy, 2012)

### **Tocana, tocanita (Todos los sitios)**

- Había una semilla que se llamaba tocana, ella era planchética, como amarillita, demoraba seis meses, pero vea que esa semilla se acabó, eso también la olvidamos. (Horomairo Pacanchique, Siachoque, 2013)
- Amarillita y rosadita. La flor es violetica. Esa es muy buena, esa se acabó, yo la sembré. (Francisco Bonilla, Ramiriquí, 2012)
- Se preparaba en ajiaco, en caldo o en seco. (Daniel Cargomargo, Toca, 2015)

### **Tocarreña, tucarreña (Todos los sitios)**

- Es papa de año, la flor es violetica, semiredonda, de color rojizo, eso depende del terreno. Papa más deliciosa que pueda existir después de la criolla, por lo



Sabanera tocarreña. Foto: Carlos Bonilla

rica, la papa es más grata de sabor, contiene elementos nutritivos, más elementos en materia seca. (Julio Camargo, Toca, 2015)

- Ella venía más breve que el maíz, nutría la gente. Es de las más importantes. (Daniel Camargo, Toca, 2015)
- Se da más en el páramo, necesita de tierra más delgada. (Enrique Martínez, Soracá, 2013)
- Hay las moraditas, hay unas tocarreñas que tienen moradito y esas saben rico, sí, que son como unas venitas moradas, sí, de esas salen, salen matas de esas. La tocana pues es la misma tocarreña. (Martha Rodríguez, Toca, 2012)
- La tocarreña propia era una puro plana, ni que una que llamaban la alpargata. (Pastora Amado, Chíquiza, 2012)
- Es bogoteña, parecida a la Tequendama, es ojona. Es resistente a los yelos, demora en tallar. (Hermes Duarte, Cocuy, 2012)
- Es de forma redonda, en sus ojos lleva el color morado y la otra parte, la parte la cubre, un amarillo claro. Es de textura suave, dependiendo de la tierra donde se siembra. (Balbina Neva Ocasión, Soracá, 2013)
- La tocarreña blanca por ahí nos va acompañar pocos años porque ella es muy delicada para la gota. Tiene mucho gasto, toca fumigarla en tiempo invernal cada tres días o cada ocho días, sin fallar. (En: Camargo & Plazas, Ramiriquí, 2014)
- Hay dos variedades de tocarreña, una papa rojita y la que es amarilla y rosadita oscura. (Julio Camargo, Toca, 2013)

- Una tocarreña blanca y una tocarreña negra o mam-bera. (Alcides Guerrero, Toca, 2013)

### **Tocarreña manzana**

- Es de año, la manzana es blanca total, y la lisa, ella es de un solo color.

### **Tocarreña roja, sangre toro, sabanera**

- Fue mencionada en el trabajo de campo.

### **Tocarreña rosada**

- Se cultiva más en año grande que en Guayome. Cosecha en cuatro meses. (Monsalve, p. 271)

### **Tocarreña maicera**

- Es de color un poquito, la maicera ella es más blanquita, tiene dos colores blanco y pardito, morado como claro. (Trinidad Ortiz, Ramiriquí, 2012)

### **Tocarreña, tocana**

- Parecía a la única, sino que el ojo era rojo. Esta duraba cinco meses. Daba buenísimo, hace cincuenta años, por mata, uy daba por ahí una media arroba. (Enrique Martínez, Soracá, 2013)

### **Tocarreña negra o mambera**

- Ellas florecen, la flor es violetica. De tamaño semire-dondo, color rojizo, depende del terreno. Es la papa más deliciosa que pueda existir después de la criolla. Es papa de año, es decir, tiene un periodo vegetativo mayor a seis meses, pero, venía más breve que el maíz, a los ocho meses y nutría a la gente. (Daniel Camargo, Toca, 2015)
- Se preparaban en ajiaco o secas. (María Muñoz, Toca, 2015)

### **Tuquerreña, sabanera, Reg. PAP-77-19**

- No está entre las 42 o 43 registradas.

### **Troncona (Mongua)**

- Fue mencionada en el trabajo de campo.

### **Turma e burro (Arcabuco, Motavita)**

- Viene a los cuatro o cinco meses. Es más de deliciosa, es blandirritica, como casi ver la criolla. Por dentro es blanca. El pellejito es negro. Es del pasado. Como por tenerla de recuerdo, en antes tiempos cultivábamos hartica, de ella poco o nadie la siembra. Yo no sé quién fue el que trajo, esas papas así todas negras. Y, el que llegaba a comprárselas, dizque 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, que más turma e burro era el que la decía.

- De ahí pa acá todo el mundo es con el cuento de la turma e burro. De 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. (Maruja Suárez, Arcabuco, 2012)

## Andina

- Variedad recuperada en Ventaquemada.

## Criollas antiguas

---

### Alcarrosa (Guayatá, Ramiriquí)



Alcarrosa

- Es criolla, moradita por dentro y veteada en la piel. Color rosado. La flor, es que ella se siembra en una esquinita como un surquito y ella es como un altar, se distingue de lejos el surco de ellas, así la bautizaron desde un tiempo los antiguos. Se llama alcarrosa porque por la flor descubrimos donde está, a donde es que está sembrada y la acostumbraban a sembrar a una orillita porque ella madura primero, germina rápido, ella viene a los cuatro meses, o a los tres meses. (Trinidad Ortiz, Ramiriquí, 2012)
- Son de cosechas cortas, se cosechan a los tres meses. Ella también talla rápido. Se agotó. (Custodio Manrique. En: Monsalve, p. 269)
- Antigua, viene de los tiempos del reino. Es más resistente al hielo. Se cocinan para las gallinas también. Se siembra en año grande. Cosecha a los tres meses. (Monsalve, p. 271)
- Doña María Trinidad de Ramiriquí la ha conservado sembrándola porque representa a sus padres y abuelos. (Testimonio compilado en el trabajo de campo)

**Arrayana, argentina roja, bandera, criolla roja gigante, manzana (Arcabuco, Toca, Siachoque, Chíquiza)**

- Esta es una criolla que se parece a esta, pero cuando dice granar y engruesar es casi cada papa como así. Esta es esa criolla, si quiere le regalo unas tres pa que siembre o se las coma. Arrayana dicen arrayana. Esta la conservé de un cultivo anterior, claro es que tengo aquí abajo unos surquitos y la escogí, la pequeña pa dejarla pa semilla y la gruesa no la comimos. (Tomás Jerez, Chíquiza, 2012)

- A la plaza poco la saco, no sale casi al mercado, siendo pa comer. 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 para comer. Para que haiga así un piquete es necesaria. Esas salen grandes. Es que ella es pintadita. (Bernardino Rubio, Arcabuco, 2012)
- Esa demora cuatro meses, toda se come. (Enrique Martínez, Siachoque, 2013)
- Es rojita, de flor roja. La dejaban jechar al gusto, no la espalaban [aporcar], ella es criolla, gruesototota. Gasta como tres meses y medio o cuatro. (María Muñoz, Toca, 2013)
- Nosotros le conocemos como criolla roja gigante, sí que florecen. (Daniel Camargo, Toca, 2015)
- Es una papa redonda, un poquito ojona, los ojos son grandes, es muy agradable su sabor. Hoja gigante, florecen, la flor es como rojita. (Daniel Camargo, Toca, 2015)



Semilla de criolla roja, Arcabuco. Foto: Laura López Estupiñán

- Es una papa de buen rendimiento, de una mata daba unas quince papas gruesas. Se florecen al cocinarlas, es decir, se abre la pielecita. (Julio Camargo, Toca, 2015)
- Hoy la han recuperado en Ventaquemada, la cooperativa COPABOY y la venden permanentemente. (Testimonio compilado en el trabajo de campo)

### **Bizcocha, calabaza (Siachoque, Toca)**

- Era bizcochita, como un bizcocho, moradas por dentro, es papa criollita, era muy linda para comer. Llegaba por ahí a los cuatro meses, la cosecha era para volver a sembrar y para comer, no se vendía. Ellas son criollas, son blandíticas, se preparaban en piquete o en ajiaco, se le echaba un poquito de carne y con verdura, zanahoria y repollo, y papita bizcocha y en piquete con rubita, tal cual papita, nabitos, arracacha, todo limpio Era muy linda para comer, era larguita, pardita. (María del Carmen Muñoz, Toca, 2013)
- Eran criollas rojitas, pescuezudas. Son moraditas por dentro, son bizcochas. (José del Carmen Rodríguez, Toca, 2013)
- Criolla, que llamaban la calabaza, era como torcidita y roja, parecía un bizcocho, eso todas bonitas las llamaban las calabazas, así le decían. (Bárbara Martínez, Siachoque, 2013)
- Era larga, roja, parecida a los nabos, solo se sembraba en tierra nueva y daba a los cuatro meses. (Enrique Martínez, Siachoque, 2013)

### **Chiquinquireña amarilla (Ramiriquí, Boyacá)**

- Ella florecía blanco. Es seca, más arenosa. La criolla de la amarilla, la antigua que había, que era una propia chiquinquireña, eso por aquí no, ella se acabó, esa sí la trajeron, dicen que de Chiquinquirá que trajeron esa semilla, ella era una papa que no engruesaba mucho, esa papa se acabó. (Francisco Bonilla, Ramiriquí, 2012)

### **Criolla amarilla (Toca)**

- Florecen. La flor es violetica. (Daniel Camargo, Toca, 2015)
- Criollita redondita amarilla, ella es pequeña, la criolla es pequeña. Se sembraba en las primeras misas el veinticuatro de diciembre y llegaba en los últimos de abril, echándole hartito abonito. De una mata pueden dar hasta treinta papitas pequeñas, la criolla se preparaba en ajíaco y en sequito también se preparaba. (María Muñoz, Toca, 2013)

### **Criolla de la larga (Chíquiza)**

- Esa se da donde yo. (Luis Felipe Reyes, Turmal, Chíquiza, 2012)

### **Holandesa**

- Rojita, descolorida, por dentro era un poquito amarillita. Se daba en los páramos. Parecida a la pastusa. Al principio se compraban, venían de los pueblos del

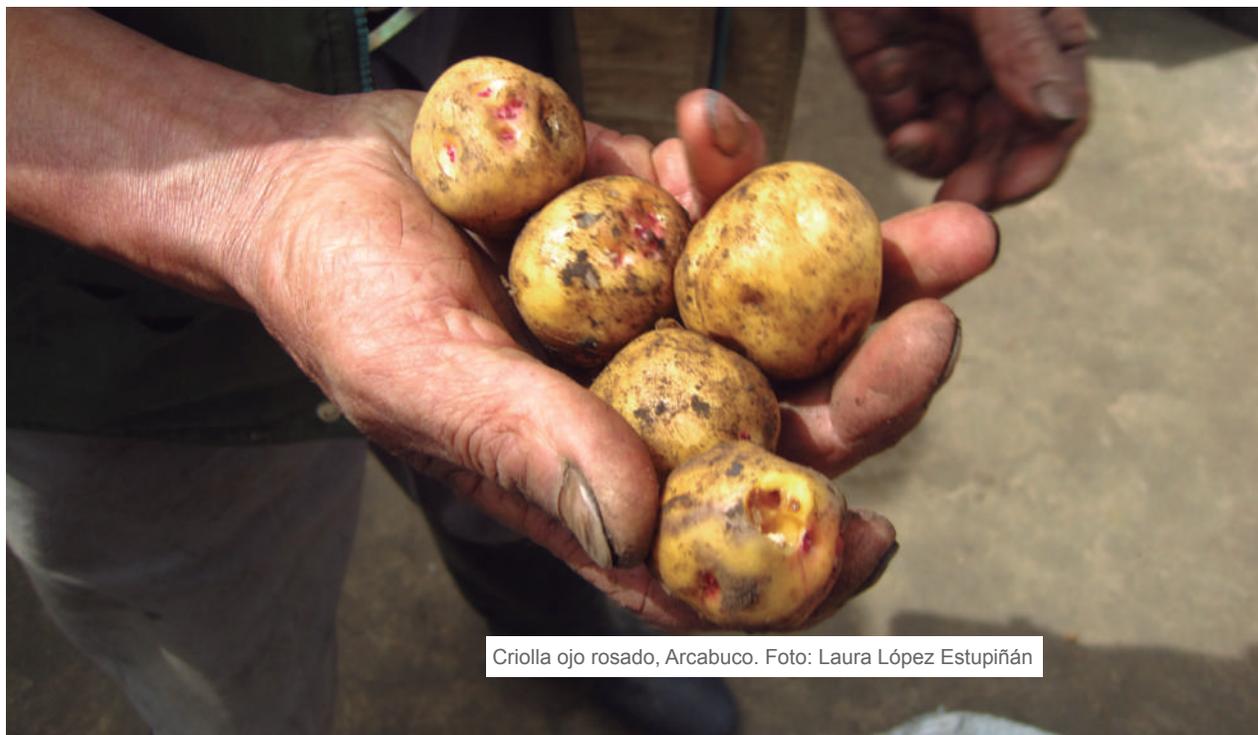
Reino. Se cultiva más en año grande que en Guayome. Cosecha en cuatro meses. (Monsalve, pp. 269-270)

### **Limona cultivada**

- Pu'ahi hay todavía pero ya poco, eso si da mucho en lo humedito, toca sembrar pu'ahi unas dos punticas de esas, como ella se talla ligero, entonces toca apreciala ligero, comela, entonces se acaba rapidito. No se puede dejar así a guardar porque se daña, entonces toca comprarla para la siembra... Siembra más en año grande que guayome. (Monsalve, p. 270)

### **Ojimorada**

- Ojos morados, casi azules, gruesa y amarilla. (María García, Arcabuco, 2012)



Criolla ojo rosado, Arcabuco. Foto: Laura López Estupiñán

### **Ojirosada**

- Tiene puntos rojos. La mata desarrolla más y da más producto. (María García, Arcabuco, 2012)

### **Ojiazul (El Cerro)**

- Fue mencionada en el trabajo de campo.

### **Pancría**

- Son de cosechas cortas, se cosechan a los tres meses. Es muy breve en tallar. Es una papita que es roja por fuera y moradita por dentro, tiene una flor morada. Se cocina para las gallinas también. Cosecha en tres meses. (Monsalve, pp. 270-271)

**Pico de gallo, sangre de gallo, pipirigalla, rabo de gallo, pico e garza, cachitos de güey, ganchuda, panqueva, paño e mano, calabacín, pepina, anitas, corazón de dama, pepina (Todos los sitios)**



Pico e garza, Cocuy. Foto: Laura López Estupiñán

- De criollas eso hay una negra que es moradita el corazón y otra con corazón rosadito. (Gilma Suárez, Arcabuco, 2012)
- Esas rojas también eran ricas, esas eran criollas. Por dentro eran como amarillitas, eran negritas por dentro, como raras. (María García, Arcabuco, 2012)
- Esa papa sí que era de buen sabor, eso cuando estaban mis papas era que las sembraban pa un antojo. (Gilma Suárez, Arcabuco, 2012)
- Se siembran es pa el gasto, aquí las llamamos pico de gallo o pepinas. (Leticia de Molina, Motavita, 2012)
- Es alargada, con forma de pepino, una parte es más gruesa que otra, de color como morada con algunas manchas blancas. (Juan Pico, Cocuy, 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. (Laurentino Rivera, Chíquiza, 2012)
- La pepina o sangre de gallo era una papa larguita, de variedad así como la criolla y la flor como rosada. Se usaba para dar espeso a las sopas. Su forma es como ver una cabeza de un gallo. Papa antigua, pero aun se sigue cultivando. 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. (José Octavio López, Soracá, 2012)
- Eso es como ni qué decir la ganchuda. Se siembra y toda la criolla ganchuda no va a salir ganchuda, por-

que hay un poco que sale ganchuda y otra larga, esas largas le decimos calabacín. La ganchuda es la misma pico e gallo, esas se deforman. Pero todas son la misma criolla. 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, Colegio Sote Panelas, Motavita, 2012)

- Son de cosechas cortas se cosechan a los tres meses. No importa cómo caiga en la tierra cuando la tiro en cada hoyo, porque esa tiene hartísimos tallos, esta papa talla muy ligeritu, crece más rápido que las demás papas. Se consumen para el hogar y las gallinas. Al principio se compraban, venían de los pueblos del Reino, es rojita. Siembra más de año grande que en Cosecha en tres meses Guayome. (Monsalve pp. 269-270)



Panquevas

- Las pepinas y eso las pepinas... No ve que ellas, las criollas, las sembrábamos y esas eran como unos cachitos de güey, sí, rojitas, y son amarillas por dentro. Son cachudas, son largas. Las pepinas, esas eran así como pepiada, así barcinitas, hum. Y se dieron hoy juepucha, sí se dieron. (Escuela Padres de Familia, Colegio Sote Panelas, Motavita, 2012)

### **Panqueva, pancuevos (Ramiriquí)**

- Esa es la rojita, es de color roja, moradita por dentro, ella de diferente era redonda y había una que era larga. Había de dos semillitas y de ambas se acabaron, y ella era criolla, daba a los cuatro meses. Un poquito clarita el color de la rama, un poquito clarita y floreaba blanco. (María Trinidad Ortiz, Ramiriquí, 2012)

### **Paño e mano (Arcabuco, Belén)**

- Había una papa alargada con corazón morado, esa sí daba bueno, solo se le echaba el abonito que salía de la cocina, le decían paño e mano. (Don Ananías, Arcabuco, 2012)
- Yo sí me acuerdo de esas papas, eran unas papas así de largas [señala su antebrazo] y gruesitas y rica. (Virginia Triana, Belén, 2012)

### **Pico de gallo (Arcabuco, Motavita)**

- Es muy seca, larga, pequeña, como unos cachitos de güey. Alargada con forma de pepino, una parte

más gruesa que la otra, de color como morada con algunas manchas blancas.

- Redonda, ganchuda. Es negra, moradita en el corazón. (Gilma Suárez, Arcabuco, 2012)
- Esa papa era muy seca, yo siempre la semilla la he visto larga, esa es larga parece de año, pero no, es criolla, era una papa pequeña. Al partirla es morada por dentro, es una papa supremamente seca, muy rica. (Escuela Padres de Familia, Colegio Sote Pannels, Motavita, 2012)

### **Pipirigalla, pico e garza, sangre de gallo, pico de gallo rosada, roja con corazón rosadito**

- Larguita, de flor rosada. Su forma es como ver una cabeza de un gallo. Se recoge a los cuatro y cinco meses. Para dar espeso a la sopa. Después de los años cincuenta se echó a vender a buen precio. (Testimonio compilado en el trabajo de campo)

### **Rabo e gallo (Arcabuco)**

- La rabo e gallo, esa es rica también, pero entonces como que les cansaba mucho, le cansaba a uno comer mucho eso, como muy seca y había veces cuando se dejaba mucho era como raizudita. (Cecilia Avendaño, Quirbaquirá, Arcabuco, 2012)

### **Pepina morada, criolla argentina, anitas, corazón de dama (Belén)**

- Rapidita, de corazón morado y piel morada con puntitos oscuros. Es alargadita. (Olivo Isa, Belén, 2012)

### **Punto rojo (Garagoa)**

- Más de año grande que de Guayome, se cosecha a los cuatro meses. (En: Monsalve, 2006)

### **Quina (Belén)**

- Siembra año grande. Cosecha en tres, cuatro meses. (En: Monsalve, 2006)

### **Rodilla de indio (Belén)**

- Son gruesas, largas, de color moradito. Criollas pero larguitas, ahora ya es redondita. Se come todavía. Se acabó esa semilla. Se sembraba sin líquidos. (Virginia Triana, Belén, 2012)

### **Ramona (Belén)**

- Es bien rosadita la piel. (Virginia Triana, Belén, 2012)

### **Rogaches, roscona (Chíquiza)**

- 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 de esta aquí y sí a los cuatro meses ya hay criollas pa comer. Se llaman rogaches, criolla rogache. Yo me la comí quién sabe cuántas veces. (Tomás Jerez, Chíquiza, 2012)

- Las rosconas son amarillas, se enrollaban como un bizcocho, eran larguitas. Parece un roscón, es amarilla, sabe como a banano, es dulcecita, cuatro meses. (Tomás Jerez, Chíquiza, 2012)

### **Yucana (Arcabuco, Belén)**

- Sí se come todavía, salen unas gruesas así, se limpian, se echan al agua y se cocinan, saladas, fritas, sudadas. (Quinto Grado, Escuela Quirvaquira, Arcabuco, 2012)
- Es de la larguita, les decían criollas, pero eran larguitas, eso ahora ya se acabó la semilla. Ahora ya es la redondita. Mi mamá, mis papás, mi abuela, mis abuelitos, ellos sembraban papa, pero sin líquidos. (Elva Rosa, Belén, 2012)



Yema e huevo

## Yema e huevo (Garagoa)

- Antes en la época de la mamá: de la criolla, la yema e huevo es más rica, es como la más delicadita, la más finita. Es buena para fritar, harinosa y con ojos pocos profundos. (Cecilia Avendaño, Quirbaquirá, Arcabuco, 2012)
- Son de cosechas cortas se cosechan a los tres meses. Sirve más pa fritar que la alcarrosa. Ya cuando se saca ya esta tallada. Siembra más en año grande que en Guayome, cosecha en tres meses (Monsalve, 2006, pp. 269-271)

## Papas de año después de los cincuenta

---

La agricultura, para la segunda mitad del siglo XX, consolida la propuesta de la política internacional de la *revolución verde* hacia un amplio mercado de productos agroquímicos y de semillas para una amplia producción de alimentos que contrarrestaría el hambre en el mundo.

La papa que ya era un cultivo extensivo de grandes haciendas en la primera mitad de ese siglo, se vuelca a una mayor tecnología, expresada, entre otras, en las semillas mejoradas o *variedades*:

El mejoramiento genético de la papa en Colombia inició en la década de los cincuenta con el impulso y la organización de la Fundación Rockefeller. [...] Ha predominado la hibridación de las subespecies *tuberosum* y andígena, [...] investigación que se ha realizado por diversas instituciones (DIA, ICA, Corpoica y Universidad Nacional

de Colombia) [...] que permiten obtener mayores potenciales de rendimiento por hectárea [...], mayor resistencia a los insectos y hongos que la atacan. [...] En Colombia se encuentran registradas 43 variedades. (Ñústez, 2011, pp. 7, 16)

En las descripciones de los cultivadores, inicialmente son variedades muy atractivas por el volumen de producción, pero después de tres, cuatro años ya, no tienen la misma potencia, además, los costos para comprar la nueva semilla y los agroinsumos se aumentan. Hoy se reconoce ampliamente el deterioro del suelo, la dependencia de los agroquímicos<sup>3</sup> y en muchos casos el sabor de las papas es diferente a tal punto que los cultivadores prefieren comer la papa antigua en sus casas antes que consumir las nuevas semillas.

A manera de ejemplo se presentan las *variedades* que las comunidades reseñaron. Se incluye el número y año de registro dado por el ICA y, en algunos casos, por la Universidad Nacional de Colombia. En las que no hay registro puede tener un número correspondiente a inventarios del ICA.

### **Arboleda colorada, roja (Ramiriquí)**

- Se echaron a cultivar en los cincuenta, es veteadita entre rojo y amarillo. Era una papa muy hermosa, muy buena semilla, y daba, y más que todo en los rozados donde se quema la tierra. (Francisco Bonilla, Ramiriquí, 2012)

---

3 En periodo de cuatro semanas que puede durar el cultivo de la papa, en promedio se está fumigando 16 veces. Hay momentos que requiere fumigar cada 2 o 3 días.

### **Arboleda negra (Ramiriquí)**

- Se echaron a cultivar en los cincuenta. (Pedro Bautista, Ramiriquí, 2012)

### **Arbolona, arboleda blanca, ICA 1932 P, nativa de año (Ramiriquí)**

- Es vetadita entre rojo y amarillo. Aparece en los cincuenta. (Pedro Bautista, Ramiriquí, 2012)

### **Argentina, ICA 1286, ICA 2357, argentina colorada 1295, Argentina parda 1273 (Ramiriquí)**

- Era rojita. La flor era roja, llegaba a los seis meses, la dejaban jechar al gusto, no la espalaban [aporcaban]. Las repartió el ICA. (Pedro Bautista, Ramiriquí, 2012)

### **Betina, Reg. 2002 UNC PAP- 02-38 (Arcabuco)**

- Es más dura para cocinar, pero la harina es amarilla. Es pastusa. (Bernardino Rubio, Arcabuco, 2012)

### **Capiro (Diacol Capiro), Reg. 1961 ICA PAP-68-02 (Siachoque, Toca)**

- Se vendía muy barata. (Jesús Guevara, Siachoque, 2013)
- Es más oscura que la carriza, de piel oscura, era un poquito alargada, era grande, de buen sabor. Duraba cinco meses menos, una semana, de una mata daba hasta ocho o diez papas gruesas. (Julio Camargo, Toca, 2015)

### **Carreña (Toca)**

- Es moradita con puntos que son como pequitas que le sale a la papa, los ojitos son como blanquitos, es grandotota, esa engruesa. Es para comer y para la venta. (Adela Ortiz, Toca, 2015)

### **Carriza punto rojo (Arcabuco, Ramiriquí, Motavita, Soracá, Toca)**

- Una papa larga, ovalada. Pasó esa semilla. Linda era la papa, esa se acabó. (Francisco Bonilla, Ramiriquí, 2012)
- Es ovalada, medio plancheta, la piel es amarillita con punticos rojos. Demora más de los seis meses. Aparece en los sesentas. Es alargadita. (Tito Pineda, Arcabuco, 2012)
- En el trabajo de campo del 2012 nos ofrecieron carriza de la blanca en Motavita.

### **Carriza punto rojo (Motavita, Soracá, Siachoque, Ramiriquí, Toca)**

- Papas carrizas, amarillitas, redondas, eran muy delicadas para el sol, les daba el sol y se mareaban, se asoleaba y se volvía verde. Duraba cinco meses. Es ovalada, medio plancheta, la piel es con punticos rojos. Demora mas de los seis meses, es alargadita, amarilla. (Julio Camargo, Toca, 2015)

### **Carriza rosada (Toca)**

- Un sabor más agradable que la carriza punto rojo, duraba cinco meses y diez días. Tenía buena venta, hoy no se cultiva. (Julio Camargo, Toca, 2015)

### **Cauca (Toca)**

- Era de año, es decir, que duraba más de seis meses. Muy rica, pero se acabó. Rendía, daba bien bueno. Se preparaba en piquete y en ajiaco. (María Muñoz, Toca, 2013)

### **Flor roja (Toca)**

- Esa es la que cultivamos, de esa semilla sí no la hemos acabado porque esa tiene años en nuestro poder, lo menos unos veinticinco años, porque yo era todavía joven en ese tiempo cuando hicimos la socia con ese señor, todavía existía mi padre, esa es de flor roja y como amarillita. Ella llegó como en 1968. (Julio Camargo, Toca, 2015)

### **Guantiva sinchada, guantiva blanca, guantiva roja, Reg. 1970 ICA (Arcabuco, Belén, Soracá)**

- La Guantivaraja producía mucho. (Ernesto Vanegas, Belén, 2012)
- Llegó la Guantivá, llegó después hace aproximadamente casi cuarenta años, unos treinta y ocho años, eso era hasta buena pa comer esa papa. (Cecilia Avenaño, Quirbaquirá, Arcabuco, 2012)

### Guaqueña (Arcabuco)

- Me acuerdo también la guaqueña. (Cecilia Avendaño, Quirbaquirá, Arcabuco, 2012)

### Híbrida (Belén)

- Híbrido rojo era boluda, parecida a la pastusa. Una papa casi al 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, ay sí, como digo salían unos calabazos más grandes que mi cabeza. Y esa papa era rapidita. (Ernesto Vanegas, Belén, 2012)



Papa única, Arcabuco. Foto: Laura López Estupiñán

### **Pastusa rosada, parda pastusa, Reg. 1955 ICA PAP-77-07 (Cocuy)**

- Era muy buena para el transporte y para el almacenamiento. (Marcos Avendaño, Cocuy, 2012)

### **Pastusa paliblanca (Cocuy)**

- Sí que producía, de cinco a seis cargas. Esa resiste más a la gota. (Marcos Avendaño, Cocuy, 2012)

### **ICA única, Reg. 1995 ICA E-59-42 1995 (Arcabuco, Toca)**

- Esa es nueva, llegó hace poco a Arcabuco por un amigo que comercializa en Bogotá. Es de las variedades, tiene como punticos azules en los ojos. Es la que compran Fritolay y Margarita. (Seleccionador de papa de Quirvaquirá, Arcabuco, 2012)
- Color blanco, para preparar fritos. (Julio Camargo, Toca, 2015)
- Con puntos morados, es como alargada. Demora cinco meses desde que se siembra hasta la cosecha. (Ade-la Ortiz, Toca, 2015)

### **Merenga (Ramiriquí, Boyacá)**

- Eso es de un injerto que le hicieron a la papa pastusa. Me creo que esa prueba la hicieron en Ventaquemada, hace unos seis años. La prueba es llegar cortar, según el que me contaba, entonces se le quita el pellejito así, y que salga siempre gruesito el pellejo y se le aplica a otra semilla. Es la que está mandando la parada en

la pastusa, porque la pastusa ya se quiere acabar, el bulto está por ahí a treinta, a veinticinco ya son las variedades. (Alcides Guerrero, en: Camargo & Plazas, Ramiriquí, 2014)

### **Muñeca de navidad, muñecuda (Arcabuco)**

- Ella llegó como hacia 1978. Florece rojo, es muy gruesa y en el centro queda cristaludo. Les salían bolitas a los lados y por encima. (Genoveba Cabrera, Arcabuco, 2012)

### **Pastusa, parda pastusa, Reg. 1955 ICA PAP -7-07 (Mongua, Chíquiza, Siachoque, Toca, Soracá, Garagoa)**

- Se comercializa para los asaderos, para hotelería, sirve para hacerla salada. (Fanny Monguí, Mongua, 2012)
- Es rica, seca, no le pone pie a ninguna papa. Demora en tallar, es ovalada bien formativa, rosadita. Siembra en año grande y guayome, se cosechan a los cuatro o cinco meses. Menos resistente al hielo. Florea a la hora de cocinarse, a los tres meses talla cualquier pepa. (Monsalve, 2006, p. 270)
- La papa pastusa tan rica que es. La pastusa no le pone pie a ninguna papa, esa no. Esa es la de cocinar, esa sí puede guardarse pa el consumo, eso sí es güena. (Aníbal Suárez, Chíquiza, 2012)
- Es más sequita, es la mas güena pa comer. Eso sí toca meterle más químicos, es más costosa, toca estar pendiente. Si sigue lloviendo toca por tarde cada ocho

días estarla fumigando, cada ocho días. Demora entre seis y ocho meses. (Graciela Amado, Chíquiza, 2012)

- Estaba a los siete meses para recoger, de un bulto daba cinco carguitas. (Enrique Martínez, Siachoque, 2013)
- Es la propia pastusa, es como plana, es como rosadita aplanadita, es alargadita, no engruesa mucho. Dura seis meses desde que se siembra hasta que se cosecha y paga un quince o un veinte. (Adela Ortiz, Toca, 2015)
- Es rica para prepararla en caldito. (Esteban Camargo, Toca, 2012)
- Necesitaba desyerba y aporque para cerrar el surco porque se maltrataba, porque yo siembro pastusa. Yo me gusta mucho desyerbarla y aporcarla, me curo por ejemplo que llegó un invierno, el agua pasa por el surco y no me la perjudica. (Jesús Guevara, Soracá, 2013)
- En 1940 se empezó a sembrar. (Horomario Pacanchique, Soracá, 2013)

### **San Jorge, Reg. 1975 ICA 66-520-12 (Arcabuco)**

- Otra papa que era redeliciosa y se acabó también era San Jorge. Redeliciosa, era toda negrita, toda negrita, como ver la tocarreña casi, pero al cocinarla eso ni que criolla, ni que nada, mucha papa de deliciosa. (Gilma Suárez, Arcabuco, 2012)
- Llegó después hace aproximadamente casi cuarenta años, unos treinta y ocho años, eso era hasta buena pa comer esa papa. (Cecilia Avendaño, Quirbaquirá, Arcabuco, 2012)

**Suprema (pastusa), Reg. 2002 UNC PAP-02-37 (Cocuy)**

- La hoja es más clara y la flor es más roja. Se pelan muy fáciles con cualquier roce. Se revientan de un golpe. (Fredy Daza, Cocuy, 2012)

**Punto azul, Reg. 2005 UNC PAP-05-44 (Arcabuco, Toca)**

- Es blanca con los ojos azules. Es rica para el caldo. (Esteban Camargo, Toca, 2012)
- Con esta punto azul hasta ahora me estoy asemejando, como es de las nuevas. Esta es la que ahora echo a producir. (Bernardino Rubio, Arcabuco, 2012)

**Rubí, Reg. 2005 UNC PAP-05-45 (Chíquiza)**

- Ellas [la rubí y la capiro] son así como delicadas, así pa el páramo poco da. (Aníbal Suárez, Chíquiza, 2012)

**R-12 (Toca)**

- Es de color gris oscuro, un poco más grande que la pastusa, es variedad. (José Rodríguez, Toca, 2013)
- Engruesa bastante, es como rosada oscura, es más oscura que la pastusa. Dura cinco meses. En piquete, es más blandita para cocinar que la tocarreña y si se deja mucho tiempo cocinando se desata. (Adela Ortiz, Toca, 2015)

## **Criollas después de los cincuenta**

---

### **Criolla americana (Toca)**

- Fue mencionada en el trabajo de campo.

### **Cocuyana (Toca)**

- No daba base, era una papita amarillita pero muy rica pa comer, era conocida dentro de las variedades. (Daniel Camargo, Toca, 2015)

### **ICA mora, ICA morita, Reg. 1995 ICA (Belén)**

- Esta me la trajeron hace años, como unos veinte, la trajeron de Bogotá. La acabé porque no gustaba, la gente no la compraba, aunque daba bonito. ¡Todavía hay toyes! (Ernesto Vanegas, Belén, 2012)

### **Floriblanca (Arcabuco, Chíquiza, Belén, Cocuy)**

- Fue mencionada en el trabajo de campo.

### **ICA güila, ICA Huila (Chíquiza, Arcabuco, Garagoa)**

- La papa la consumen más, tiene un mejor comercio, las tierras son aptas para este cultivo, dura menos tiempo, en el año se pueden dar dos cultivos en la misma tierra. (En: Monsalve, 2006)

## Bibliografía citada

Alfaro D., Gonzalo. (1996). «El mundo andino y sus alimentos», en: Alfaro, Gonzalo & Salas, Sonia (ed.). Alimentos del Mundo Andino. Bolivia: Ciclo de Conferencias sobre alimentos Andinos, CIP.

Anónimo. (1995). Relaciones de las cosas notables que hay en el distrito de esta audiencia de el Nuevo Reyno de Granada ca. 1608. En: Relaciones y visitas a los Andes. Siglo XV. Hermes Tovar (ed.), Tomo III, Región Centro Oriente. Bogotá: Colcultura & Instituto de Cultura Hispánica.

Anónimo. «Epítome de la conquista del Nuevo Reino de Granada (ca 1544)», en: Tovar, Hermes. (s.f.). Relaciones y visitas a los Andes. Siglo XVI, Tomo III. Región Centro Oriente. Bogotá: Colcultura & Instituto de Cultura Hispánica.

Bonavia, D. (1993). «La papa: apuntes sobre su origen y su domesticación». En: Journal de la Societé des Americanistes, Tomo 79. Recuperado en: [http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/jsa\\_0037-9174\\_1993\\_num\\_79\\_1\\_1473](http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/jsa_0037-9174_1993_num_79_1_1473)

Camargo, Diana Paola. (2015). Los alimentos nativos en el saber tradicional de los habitantes del municipio de Toca. Tunja: Tesis de Pregrado, Escuela de Ciencias Sociales, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.

Camargo, Yenifer A. & Plazas, Carlos Andrés. (2013). Los saberes campesinos sobre los tubérculos y alimentos prehispánicos en los municipios de Boyacá (Boyacá) y Ramiriquí. Tunja: Tesis de Pregrado, Escuela de Ciencias Sociales, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.

Cárdenas A., Felipe. (1996). La dieta prehispánica en poblaciones arqueológicas muiscas. En: Bioantropología de la Sabana de Bogotá,

siglos VII al XVI. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología & Colcultura, pp. 85-105.

Casilimas, C. & Londoño, E. (2001) El proceso del cacique de Ubaque en 1563. Bogotá: Boletín del Museo del Oro, No. 49, julio-diciembre 2001. [En línea: [www.banrep.gov.co](http://www.banrep.gov.co), consultado: 22 de noviembre 2004]

Colmenares, Germán. (1970). La provincia de Tunja en el Nuevo Reino de Granada. Bogotá: Universidad de los Andes.

Correa, François. (2004). El sol del poder. Simbología y política entre los muisca del norte de los Andes. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.

Correal, Gonzalo & Pinto, María. (1983). Bogotá: Investigación arqueológica en el municipio de Zipacón, Cundinamarca. Bogotá: Fundación de Investigaciones Arqueológicas Nacionales, Banco de la República.

Correal, Gonzalo. (1990). Aguazuque. Evidencias de cazadores, recolectores y plantadores en la altiplanicie de la cordillera Oriental. Bogotá: Fundación de Investigaciones Arqueológicas Nacionales, Banco de la República.

Fals Borda, Orlando. (1979 [1957]). El hombre y la tierra en Boyacá. Bogotá: Punta de Lanza.

Fals Borda, Orlando. (1961). Campesinos de los Andes. Estudio Sociológico de Saucio. Bogotá: Monografías Sociológicas, No. 7. Facultad de Sociología, Universidad Nacional de Colombia.

Fals Borda, Orlando. (1975). Historia de la cuestión agraria en Colombia. Bogotá: Publicaciones de la Rosca.

Fonseca Truque, G. (1989). El calendario solar de Tunja. Bogotá: Editorial Nuestra Historia.

Francis J., Michael. (2005). «Población, enfermedad y cambio demográfico», en: Gómez Londoño, Ana María (ed.). Muisca: Representaciones cartográficas y etnopolíticas de la memoria. Bogotá: Editorial Pontificia Universidad Javeriana.

Friede, Juan. (1974). Los chibchas bajo la dominación española. Bogotá: La Carreta.

Gamboa, J. (2010). El cacicazgo muisca en los años posteriores a la Conquista: del sihipkua al cacique colonial: 1537-1575. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia.

López R., Mercedes. (2005). «Los resguardos muisca y raizales de la sabana de Bogotá: espacios sociales de construcción de memoria». En: Gómez L., Ana María (ed.). Muisca: representaciones cartográficas y etnopolíticas de la memoria. Bogotá: Editorial Pontificia Universidad Javeriana Bogotá.

González de Pérez, María Stella. (1987). Diccionario y gramática chibcha. Manuscrito anónimo de la Biblioteca Nacional de Colombia. 1605-1620. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.

Hernández B., J.E. & León J. (ed). (1992). Cultivos marginados: Otra perspectiva de 1492. Roma: FAO.

Herrera, Martha. (1998). «Ordenamiento espacial de los pueblos de indios». En: *Fronteras*, No. 2, Vol. 2. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia.

Moreno J., Cerón, M. & Valbuena, R.. (2009). Papas nativas colombianas: catálogo de 60 variedades. Tibaitata: Corpoica.

Langebaek, C. (1995). «La idolatría en el Altiplano Cundiboyacense. Juan de Valcárcel Informe al rey de España, 1687». Bogotá: *Revista de Antropología y Arqueología*, No.11. Bogotá: Universidad de los Andes.

Langebaek, C. (1987). Mercados, poblamiento e integración étnica entre los muiscas. Siglo XVI. Bogotá: Banco de la República.

Lujan, Lauro. (1996). Historia de la papa. En: [www.bch.org.co/bioseguridad/admon/archivos/noticias/Lujan1996.pdf](http://www.bch.org.co/bioseguridad/admon/archivos/noticias/Lujan1996.pdf), consultado en noviembre 2012.

Monsalve, Dora. (2006). La humanidad de las semillas sembradas en la santa tierra. La economía campesina en el Valle de Tenza. Bogotá: *Encuentros*. Colección de Tesis Laureadas, Facultad de Ciencias Humanas, Universidad Nacional de Colombia.

Morcote, Gaspar. (1996). Evidencia arqueobotánica de cultígenos presentes en grupos muiscas de la sabana de Bogotá en los siglos VIII al XI d.C.. En: Bioantropología de la Sabana de Bogotá, siglos VII al XVI. Bogotá: Instituto Colombiano de Colcultura.

Moreno V. & Ochoa M. (2014). Palabra de mujer: relatos de vida, sociedad y cultura campesina. Tunja: Trabajo de pregrado, Escuela de Ciencias Sociales, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.

Parra, Eduardo. (2014). Recuperar la memoria para construir el futuro. Una experiencia con campesinos/as de Iguaque, Chíquiza, Boyacá. Tunja: Trabajo de pregrado, Escuela de Ciencias Sociales, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.

Pradilla, H.; Villate, G. & Ortiz, F. (1992/1995). Arqueología del cercado Grande de los Santuarios. Tunja: *Boletín del Museo del Oro*, No. 32-33. Bogotá: Banco de la República.

Pradilla, H.; Torres A. & Acuña B. (2006). Informe Arqueología de Rescate Zanja Eléctrica. Tunja: UPTC & FIAN.

Pradilla, Helena (coord.). (2014). Informe Alimentos Ancestrales, Alimentos Promisorios. Grupo de Investigaciones Arqueológicas e Históricas. Tunja: UPTC & Colciencias.

Pradilla, Helena. (2011). El observatorio solar de los Cojines del Diablo. Plan Especial de Manejo de Tunja. Alcaldía de Tunja.

Reichel-Dolmatoff, Gerardo. (1986). Arqueología de Colombia. Un texto introductorio. Bogotá: Segunda Expedición Botánica.

Rodríguez, J.V.. (2011). Los chibchas: hijos del sol, la luna y los Andes. Orígenes de su diversidad. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia & Alcaldía Mayor de Bogotá.

Simón, Fray Pedro. (1981 [1624]). Noticias Historiales de las conquistas de tierra firme en las indias occidentales, Tomo III. Bogotá: Banco Popular.

Tapia, M.. (1992). La agricultura andina cultivos marginados de la región andina: otra perspectiva 1492. En: Producción y protección vegetal, No. 26. Roma: Jardín Botánico de Córdoba España & Colección FAO.

Tovar, Hermes. (1980). La formación social chibcha. Bogotá: Cooperativa de Profesores Universidad Nacional de Colombia & CIEC.

Vargas, W.; Niño E. & Bonilla J. (2012). Observatorio solar muisca de Saquenzipa: comprobación topográfica y astronómica. Bogotá: Universidad Distrital Francisco José de Caldas.

Villabona, José Ángel. (2010). Experiencia de conservación y recuperación del espacio muisca Los Cojines del Zaque. Tunja: Trabajo de grado, Licenciatura en Artes Plásticas Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.

Villamarín, Juan. (1975). «Factores que afectaron la producción agropecuaria en la sabana de Bogotá en la época colonial». En: *Lectura de Historia*, No. 6. Tunja: Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.

Villate, Germán. (1994). Una contribución al estudio del agro como rama de producción entre los muiscas. En: *Apuntes del CENES*, Vol. 13, No. 21. Tunja: CENES.

Villate, Germán. (1997). «Algunos rasgos de la agricultura de los muiscas». En: *Revista Luna Azul*, No.4, julio. Manizales: Universidad de Caldas.

Zambrano, Fabio. (1982). Aspectos de la agricultura Colombiana a comienzos del siglo XIX. En: Portal de Revistas Universidad Nacional, No. 10. Recuperado de: [www.revistas.unal.edu.co](http://www.revistas.unal.edu.co)

*Cubios, rubas, ibias y papas de  
Boyacá: la comida  
de los Andes se imprimió en  
Búhos Editores Ltda.  
en la ciudad de Tunja, 2017.*

ibio indio rosado, indio blanco, moradito, negro, morochos, morenos, mor-  
tiños, blanco/morado, rucho, bogotano, colorado, curruncho, ojos  
morados, ojos rojos, cuibas, amarillo, liso, mantequilludo, ibio macho,  
criollo, mechudos, tocarreño, ciotas, ruba de año, rubas blancas, rubas  
azules, rubas verdes, rubón, roja criolla, morada, chuvia, ganchudita,  
rosada, chugua, coloradita, ibia roja, moronguay rosada, moronguay ama-  
rilla, moronguay blanca, papa negra, papa virgen, papa primera, papa  
brava, de los indios, de los chibchas, chima, papa chava, chavas rojas,  
quires, limona, vagamunda, raizuda, labrancera, lisa, maicera, alpargata,  
carreña, carriza, colombiana, Cauca, cuatroja, ojona, cucuyana, cocuyana,  
guantivá blanca, guantivá cinchada, guarina, San Jorge, gulupa, lizaraza,  
londre, londre blanca, londre colorada, roja, gole, negra, morada, paline-  
gra, bogotana, pancarriza, panazul, paramuna, punto azul, Puracé, quina,  
riñona, Tequendama, tocana, tocanita, tocarreña, tucarreña, tocarreña  
manzana, tocarreña roja, sangre toro, sabanera, tocarreña rosada, toca-  
rreña maicera, tocana, tocarreña negra o mambera, tuquerreña, sabanera,  
troncona, turma e burro, andina, arrayana, argentina roja, bandera, criolla  
roja gigante, manzana, bizcocha, calabaza, chiquinquireña amarilla, criolla  
amarilla, criolla de la larga, holandesa, limona cultivada, ojirosada, ojiazul,  
pancra, pico de gallo, sangre de gallo, pipirigalla, rabo e gallo, pico e garza,  
cachitos de güey, ganchuda, panqueva, paño e mano, calabacín, pepina,  
anitas, corazón de dama, paño e mano, sangre de gallo, pico de gallo  
rosada, roja con corazón rosadito, pepina morada, criolla argentina, anitas,  
corazón de dama, punto rojo, quina, rodilla de indio, ramona, rogaches,  
roscona, yucana, yema e huevo, arboleda colorada, arboleda roja, arboleda  
negra, arbolona, arboleda blanca, nativa de año, argentina, argentina colo-  
rada 1295, argentina parda 1273, betina, capiro, carreña, carriza punto  
rojo, carriza rosada, flor roja, guantivá cinchada, guantivá blanca, guantivá  
roja, guaqueña, híbrida, pastusa rosada, parda pastusa, pastusa paliblanca,  
ICA única, merenga, muñeca de navidad, muñecuda, parda pastusa, supre-  
ma, punto azul, rubí, R-12, criolla americana, cocuyana, floriblanca, güila

