

# El ñame de los nietos de Benkos Biohó.

**Escrito por:** Ángela Bernal Martínez, investigadora (Escuela de Diseño Industrial, Universidad Nacional de Colombia. Sede Bogotá); [angelabm.disen@gmail.com](mailto:angelabm.disen@gmail.com) Colombia



## Palabras Clave

Investigación; Estudios de la Alimentación; Montes de María; Universidad Nacional de Colombia; Ñami Ñame

## Key words

Research; food studies; montes de maría; universidad nacional de colombia; ñami ñame.

## Resumen

### Objetivos:

1. Indagar la realidad cultural del cultivo y consumo del ñame en una de las zonas de mayor producción en Colombia, así como las técnicas agrícolas y tradiciones culinarias asociadas.
2. Conocer las organizaciones de la región relacionadas con la producción y cultivo del ñame.
3. Establecer relaciones que permitan adelantar otros trabajos de investigación de estudiantes e investigadores de las Facultades de Ciencias y Artes de la Universidad Nacional.

## Justificación:

En la última década los cultivadores de ñame han visto una pérdida progresiva de su rentabilidad. La región andina de Colombia concentra un alto número de consumidores en sus ciudades quienes habitualmente no consumen ñame. La investigación Ñami Ñame se propone encontrar estrategias mediante el food design y aplicaciones físicas del ñame, que contribuyan a acrecentar su consumo al interior del país.

## Método de investigación:

Técnicas participativas y etnográficas. Talleres comunitarios, visitas a parcelas, preparación de recetas tradicionales. Entrevistas de profundización.

Se decidió residir en casa de una pareja de la comunidad donde se asienta una panadería rural, para mediante la observación participante entrar en contacto con la realidad local.

## Resultados alcanzados:

1. Identificación de especies no reportadas de ñame cultivadas en la zona.
2. Identificación del Festival del Ñame de San Cayetano como fenómeno cultural de relevancia.
3. Vínculo con organizaciones sociales de base que trabajan en torno al ñame: ocho asociaciones campesinas, una asociación de mujeres cocineras, una asociación de gestión cultural rural.
4. Vinculación de cinco estudiantes investigadores de la Escuela de Diseño Industrial en campo.

## Abstract

This text summarizes the initial fieldwork of the ñami ñame investigation, in the village of San Cayetano, in the Montes de María region, Bolívar state, Colombia. This research project is associated to the National University of Colombia's Faculty of Arts and Faculty of Science has been led by professors Andrés Sicard and Fabio Fajardo.

Yams mean singing, poetry and a flagship of symbolic representation for the people of San Cayetano, who narrate their despair amidst political violence in Colombia, and find in this food source a central element of identity and meaning. The primary sources are associated yam growers, associated female cooks, cultural managers and shippers. through a participational, ethnographic method, t work inquires on yam varieties, climate calendar, cultivation techniques, and rationales for production; as well as the preparation of the most representative recipe, lists of recipes, and tastes. It also uncovers a strategy of cultural management that collects the celebration of knowledge around yams, which is manifested in the agriculture, cuisine, poetry and music that belong to the cultural hybridization among enslaved black people and the indigenous zenú people. the work glimpses at possible routes for applied research through its findings.

## 1. Introducción

La investigación Ñami Ñame de las Facultades de Ciencias y Artes de la Universidad Nacional de Colombia, dirigida por los profesores Fabio Fajardo y Andrés Sicard, se propone desarrollar

propuestas a base de ñame dirigidas a los consumidores de la zona andina de Colombia, con el fin de mejorar la rentabilidad de los cultivadores campesinos, deteriorada por la crisis que tal cultivo atraviesa desde el punto de vista de la oferta, insuficiente en relación con la demanda.

La investigación aplicada comprende los campos del food design y de innovación de materiales, especialmente biopolímeros.

Este artículo alude al trabajo de campo inicial en la sub región de los Montes de María, una de las principales zonas de producción de ñame, ubicada en la región Caribe de Colombia. La visita a la región buscaba entender las dinámicas culturales, productivas y sociales propias, además de establecer relaciones que facilitarían una colaboración entre las comunidades y los investigadores y estudiantes de las Facultades de Artes y Ciencias de la Universidad Nacional.

## 2. Revisión bibliográfica

Se revisaron textos que proporcionaran una descripción de las dinámicas de violencia que han sacudido la región por más de 20 años, textos históricos acerca del poblamiento de la zona y textos relativos a la diversidad biológica del ñame de la región.

## 3. Procedimientos metodológicos

El trabajo de campo se desempeña siguiendo diferentes métodos según la necesidad. Predominó la observación participante en una casa del casco urbano donde se asienta una panadería campesina, operada por una

cooperativa formada por nueve familias del corregimiento de San Cayetano, municipio de San Juan Nepomuceno.

Se echó mano de esta técnica en la visita a las parcelas en compañía de los agricultores y la preparación de una receta emblemática con mujeres cocineras. Los talleres de investigación participativa y la cartografía social fueron el insumo principal para recolectar información acerca de los aspectos culturales del cultivo, los aspectos climáticos y la variedad culinaria.

Las entrevistas abiertas semi estructuradas fueron útiles para comprender la naturaleza de las organizaciones y sus manifestaciones, además de aspectos ligados a la productividad.

La observación pasiva para entender dinámicas de consumo local de ñame. Las figuras y fotografías incluidas en el trabajo deben estar en alta calidad y además deben ser enviadas aparte en un archivo.

## 4. El territorio

*Según Doreen Massey, el territorio es producto de acciones, relaciones y prácticas sociales, va más allá de pensar un lugar delimitado por fronteras físicas.*

La subregión Montes de María (MM) está ubicada en la parte central de los departamentos de Bolívar y Sucre en el Caribe colombiano. La subregión está integrada por quince municipios que ocupan cerca de la quinta parte del área total departamental. Se trata de una zona que posee gran biodiversidad de flora y fauna. Las actividades económicas giran alrededor de la producción

agropecuaria, con tradición en ganadería bovina y cultivos campesinos de maíz, arroz, yuca, ñame, plátano, tabaco, café y aguacate. Recientemente, se han introducido cultivos empresariales de ají picante, cacao y palma de aceite. La biodiversidad está conformada por bosques secos tropicales y manglares, recursos hídricos y ecosistemas asociados (ciénagas, lagunas y aguas subterráneas), formaciones coralinas, playas marinas y una variedad de flora y fauna. Los bosques albergan una diversidad de fauna y son productores de agua pero han sido afectados por la deforestación, que ocasiona problemas ambientales de deslizamientos, erosiones de suelos y deterioro del hábitat de la fauna. Además, las actividades agropecuarias de subsistencia que se realizan en laderas empinadas y nacimientos de cuencas hidrológicas causan daños ambientales a los recursos naturales. Para controlar estos factores negativos fueron creadas dos zonas de reservas naturales protectoras con el objeto de conservar, estudiar e investigar los recursos hídricos, la fauna y la flora. Estas zonas son la Reserva Forestal Protectora Serranía de Coraza y Montes de María y el Santuario de Fauna y Flora Los Colorados, que tienen potencial para el ecoturismo. Adicional a los problemas ambientales, en las últimas tres décadas, la subregión MM fue azotada por la violencia de grupos al margen de la ley. Estos tomaron la zona como refugio y corredor estratégico para el tráfico de armas y el negocio de narcotráfico, lo que los llevó a través de la vía. armada a apoderarse de tierras, causando el desplazamiento forzado de muchas familias y la disminución de las actividades económicas. (Aguilera, 2013, pág. 4)

Durante los diálogos con algunos de los habitantes acerca del territorio que actualmente corresponde al Corregimiento de San Cayetano, se hizo clara referencia a la figura de Benkos Biohó, el legendario héroe cimarrón, indicando que inicialmente se había asentado en estas tierras para posteriormente establecerse en el corregimiento limítrofe San Basilio de Palenque. Varias de las asociaciones campesinas y culturales hacen referencia a lo afro y gran parte de los entrevistados se autodenomina afrodescendiente. Otro grupo de ellos en cambio se identifica como indígena de etnia zenú, como lo denota el tejido de corrosas y mochilas que portan cotidianamente. Un tercer grupo lo constituyen inmigrantes venezolanos o migrantes que han regresado de Venezuela durante los últimos cinco años, portando consigo otras costumbres culinarias, propias del mestizaje venezolano que incorpora preparaciones atribuibles a la tradición italiana. La presencia de colombianos provenientes de otras regiones es decididamente minoritaria.

Otro elemento que emerge durante los diálogos grupales y que puede señalarse como común es la condición de ser víctima de la violencia y del

despojo de tierras. Muchos de los campesinos entrevistados están involucrados en procesos de restitución de tierras. Examinando durante días siguientes el archivo de canciones populares inéditas que participaron durante los últimos años en el Festival del Ñame, se evidencia que la violencia es frecuentemente protagonista de estos textos. Se evidencia igualmente una marcada religiosidad católica. No

se contó con el tiempo necesario para indagar la presencia de sincretismos de origen africano, aunque no se descartan. San Cayetano, el santo patrón, aboga por la presencia de alimento y de paz. Es decir, integra los asuntos neurálgicos que han impactado las vidas de los campesinos montemarianos por más de dos décadas: la sustracción violenta de sus propias tierras y la precaria seguridad alimentaria que tal carencia ha implicado en sus vidas y las de sus familias.

La Cooperativa AMUSI representa un esfuerzo por vincular a las mujeres en el cultivo del ñame. Esta comunidad se encuentra en la vereda de San Isidro a 35 minutos en moto de la cabecera municipal de El Carmen de Bolívar.

El acceso es difícil debido al estado de las vías a las que se puede acceder solo en vehículos 4 x 4 o motocicletas guiadas por expertos que logren no caer entre el fango de la vía. Fue paradójico el hecho de haber establecido el diálogo casi exclusivamente con dos hombres. Las mujeres están incursionando en esta labor agrícola y encuentran dificultad en ejercer algunas actividades que requieren de particular fuerza física como el hoyado para la siembra. Este grupo cuenta con una sede, un lugar para almacenar las cosechas. El apoyo de la Cáritas les ha valido la posibilidad de entrar en un programa de comercialización de ñame para exportar a Estados Unidos. La compra se limita a ñame variedad espina mejorado. El programa de cinco años contó con gran presencia y apoyo técnico durante el primer año y medio. La sustitución de la técnica no ha sido del todo exitosa ya que algunos campesinos muestran resistencia a cambiar sus hábitos de

trabajo, a pesar de que varios de ellos tuvieron ingresos extraordinarios que les sirvieron para mejorar sus viviendas o comprar vehículos.

## 5. Cultivar ñame en san cayetano y la vereda san isidro

Durante talleres participativos se indagaron especialmente dos asuntos: por una parte, las épocas secas y lluviosas y la fluctuación de esos cambios en un periodo de cinco años, acudiendo a la memoria de los agricultores; por otra, las diferentes variedades que los labriegos conocen e identifican con sus respectivos nombres comunes, así como los tiempos de siembra y cosecha de las mismas. Todo esto con el fin de comprender la riqueza de la biodiversidad y los principales retos asociados al fenómeno del cambio climático.

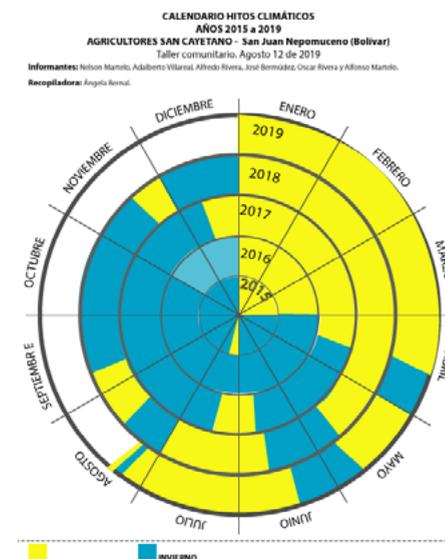


Figura 01 - Tiempos secos y lluviosos. Corregimiento de San Cayetano. Enero de 2015 a Julio de 2019

Este ejercicio evidenció las condiciones climáticas adversas que viven los agricultores en zonas que corresponden a la presencia del casi extinto bosque seco tropical, máxima cuando no existen sistemas de riego y el propio trabajo se deja al azar. Sería de gran utilidad estudiar la posibilidad de convertirse a sistemas agroecológicos y agroforestales que contribuyan a conservar el agua.

Con el fin de establecer la biodiversidad relacionada con el ñame, se propuso a un grupo de agricultores enumerar las variedades conocidas en el territorio, relacionándolas con los tiempos de siembra y cosecha. El panorama resultó sorprendente, debido a que en la investigación documental no se encontraron evidencias de este número de variedades.

Cabe destacar que la indicación de los tiempos seco y lluvioso corresponde a las dinámicas climáticas precedentes a la emergencia de los últimos años. Gran parte de las variedades se sembraban en los meses lluviosos de abril y mayo. Si nos remitimos a la figura 10 podremos comprender la razón de la carestía en la producción del ñame. Solo un porcentaje de los tubérculos logra desarrollarse en ausencia de agua. El cultivo tradicional no contempla sistemas de riego.

De estas variedades las más difundidas en su uso culinario son: espina,

diamante, platero, osito y espina mejorado. Las características de consistencia y sabor preferidas por los habitantes de San Cayetano corresponden a la variedad espina.

Los labriegos tanto de la vereda San Isidro como del corregimiento de San Cayetano hacen referencia a dos técnicas de cultivo que definen como artesanal y tecnificado. La primera de ellas utiliza mayor cantidad de tierra, produce ejemplares de grandes dimensiones y formas muy orgánicas.

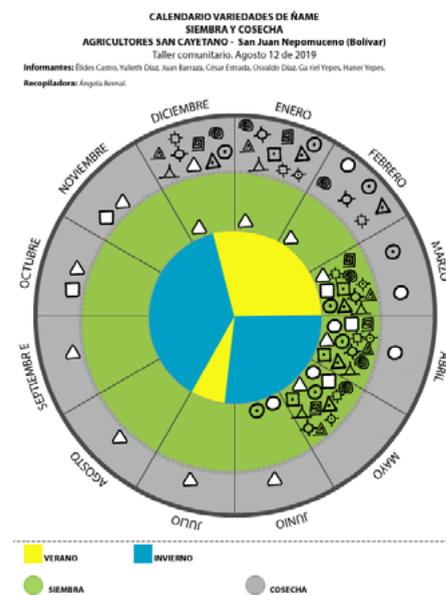


Figura 02 – Variedades de ñame. Calendario de siembra y cosecha.

La denominación artesanal podría hacernos creer que trata de técnicas heredadas por generaciones, pero es probable que sea más apropiado

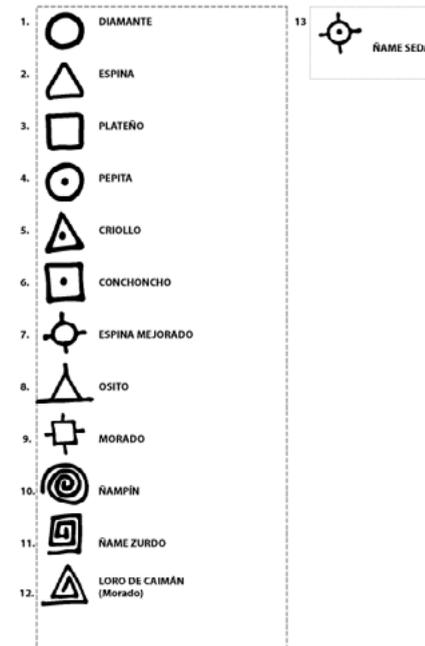


Figura 03 - Variedades de ñame.

llamarle técnica convencional, es decir la técnica que los agricultores actuales aprendieron de sus mayores, quienes ya habían sido impactados por las prácticas de la “Revolución Verde”<sup>1</sup>. En el acompañamiento al cultivo de Loma Román para la demostración de siembra pudo verificarse que en

1 La revolución verde, echada a andar en la década de los cincuentas, tuvo como finalidad generar altas tasas de productividad agrícola sobre la base de una producción extensiva de gran escala y el uso de alta tecnología. La primera revolución verde tenía como principal soporte la selección genética de nuevas variedades de cultivo de alto rendimiento, asociada a la explotación intensiva permitida por el riego y el uso masivo de fertilizantes químicos, pesticidas, herbicidas, tractores y otra maquinaria pesada (Ceccon, 2008).

realidad la técnica artesanal recurre al uso de agroquímicos y el cultivo tecnificado propende por la reducción de este tipo de sustancias. Este último presenta otro tipo de problemáticas, debido a que fue desarrollado para un terreno de diferentes características: plano y seco. Por lo tanto, tiende a desarrollar hongos en un territorio con mayor humedad.

## 6. Una semilla prolífica

La técnica de cultivo popular en los Montes de María se denomina “capado en verde”. Consiste en cortar la parte superior de un tubérculo cosechado y dejar este “botón” entre la tierra. Dicho residuo vegetal germina nuevamente produciendo entre 5 y 8 semillas. Estas semillas se dividen y se siembran nuevamente. Cada una da origen a un nuevo tubérculo el cual se puede someter al mismo procedimiento para la obtención de nuevas semillas. Las características de esta forma de reproducción determina que la venta de semillas sea un negocio adicional al de la venta del tubérculo en sí mismo.

En agosto de 2019 un bulto de 50 kilos de semillas se vendía en \$50.000 (COP). Las semillas de las variedades comercializadas son espino, diamante y espino mejorado.

Otra técnica de siembra, recomendada por el SENA, consiste en tomar un tubérculo cosechado de buenas características, y hacerle un corte

longitudinal y tres transversales. De esta manera se tienen 6 semillas de un mismo tubérculo.

En este caso la semilla del ñame se obtiene de un tubérculo de primera calidad. Los fragmentos se ubican dejando “la carne del ñame” en posición perpendicular al terreno, con el fin de que la cáscara proteja la semilla tanto de la sequía como del exceso de humedad.

Para sembrar el ñame se requiere un azadón con el cual hacer un hoyo a 45° de aproximadamente 25 cm. de profundidad y 40 de diámetro. Enseguida, la tierra se limpia, quitando raíces y piedras, se descompacta girando el machete dentro de ella, se colocan los fragmentos de tubérculo (semillas), se procede a cubrir las semillas con la tierra, y finalmente se moldea la tierra con las manos a modo de montículo, dejando un canal perimetral para que circule el agua. Como no existen sistemas de riego, se acostumbra sembrar en coincidencia con las lluvias para favorecer el desarrollo de las semillas.

El Sr. Osvaldo Díaz, de etnia Zenú, durante la demostración en la vereda Loma Román, refirió las recomendaciones que dio su papá a la hora de sembrar ñame: el hueco donde se siembra debe ser grande para que el ñame no sufra en su crecimiento. Es como una casa, así el ñame se puede ir de un lado para otro

de su casa. La dimensión considerable del hoyo a la hora de sembrar también facilita la actividad de la cosecha.

Cuando aparece el bejuco de ñame, se planta una estaca o tutor para facilitar que se enrolle y siga desarrollándose, ya que se trata de una enredadera. Las variedades conocidas se enrollan hacia la derecha, a excepción del ñame zurdo, que se enrolla hacia la izquierda.

### 7. Tenencia de la tierra

Durante la estancia en el corregimiento de San Cayetano, fue posible entrar en contacto con representantes de las asociaciones Asoagrocám, Asoprotraconsán, Aproñame, Asopegasan, Afrosoñasan, Aprocultor, Arisan, Trigal, Asafan y Asogañafrosan, que involucran alrededor de 200 asociados con familias de un promedio de cinco personas. Estos líderes declaran que el 90% de sus asociados y familias no son propietarios de sus tierras. Se ven obligados a arrendar parcelas para poder desempeñar su actividad económica.

### 8. Técnicas agrícolas

Los agricultores conocen dos técnicas: la convencional, caracterizada por roza y quema controlada y por el uso de los pesticidas propios de la “revolución verde”; con esta técnica se produce empobrecimiento del suelo. En años



Figura 04 - Técnica popular de propagación del tubérculo de ñame en los Montes de María

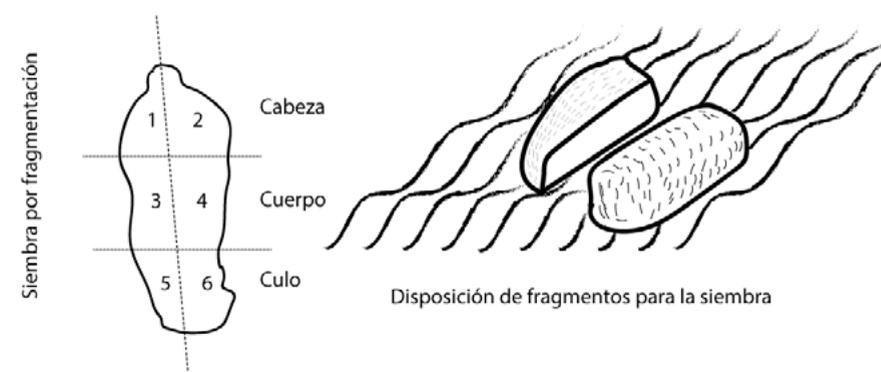


Figura 05 - Técnica introducida.

recientes el SENA está enseñando una técnica llamada siembra tecnificada. Se ha desarrollado una especie denominada mejorada, al cruzar el ñame espina con el ñame diamante. Según reportan los agricultores, esta especie es más frágil. El tubérculo resultante es más homogéneo y tiene un peso moderado que facilita la estandarización al momento de la comercialización y el surtido, por

ejemplo, en grandes superficies. Esta técnica está muy difundida en el departamento de Córdoba que, a diferencia de los Montes de María, es un terreno plano.

El mayor conocimiento técnico tradicional está asociado con la especie espina, y consiste en una técnica denominada “capado”. Se cosecha el ñame a los seis meses de sembrado y se

comercializa. Una parte de esa planta vuelve a sembrarse dado que produce un “botón” y de allí se obtiene la semilla que se fracciona y se siembra. Con este método puede volverse a obtener la misma cantidad de tubérculo o incluso más si se fracciona el tubérculo semilla. Esta técnica no se aplica con frecuencia a otras especies de ñame.

### 9. Precio de la carga

El bulto pesa 50 kg. La oscilación del precio depende de la cantidad de producción, ligada íntimamente con el tiempo climático. Se puede establecer que el precio de venta de un kilo de ñame es de \$2.000, por lo que un bulto de 50 kilos costaría \$100.000. El pago se realiza de inmediato; el agricultor no tiene capacidad de otorgar crédito, condición que lo sitúa en una situación desfavorable comparado con el empresario latifundista.

### 10. Mercados actuales

Para el caso de San Isidro, vereda de El Carmen de Bolívar, la corporación AMUSI, respaldada por un proyecto de la Cáritas Colombia, ha conseguido una alianza estratégica por 5 años para la comercialización del ñame mejorado con fines de exportación a Estados Unidos. Los entrevistados concuerdan en afirmar que todo el ñame producido en San Cayetano se vende en Cartagena. Existen comercializadores residentes en San

Cayetano como el Sr. Armando Enrique Rodríguez, que son a su vez vendedores con licencia en espacios públicos de Cartagena. Sus compradores responden a tres tipologías: mercado de Bazurto (en espacios denominados colmenas), vendedor en espacio público con licencia y vendedor ambulante en carreta. El precio de venta oscila entre \$3.500 y \$3.800. En los meses de mayo y junio el Sr. Armando vende ñame diamante, en septiembre y octubre ñame espina. La ganancia por cada bulto vendido es de \$32.000, una vez descontados los gastos de transporte hasta Cartagena. Sus principales clientes en el espacio público son mujeres amas de casa que van a hacer el mercado. Antaño vendía a la cárcel de Cartagena y surtía un distribuidor. La imposibilidad de vender a crédito le ha significado perder algunos clientes importantes que pretenden pagar a 30 días. Este trabajo le ha permitido mantener siete personas de su familia.

### 11. Ñame como alimento

Al encuentro con la comunidad de San Cayetano participaron cinco mujeres “de la parte gastronómica”, algunas de ellas pertenecientes a la Asociación Gastronómica del Ñame Afro de San Cayetano. La intención era indagar acerca de las preparaciones, de la modificación de las preparaciones tradicionales a través del tiempo, así como de la abundancia y diversidad de tales preparaciones.

Se reportaron los siguientes platos salados: mote de ñame, pizza de ñame, croqueta de ñame, buñuelos de ñame, lasaña de ñame, polenta de ñame, pastel de ñame, niño envuelto, ñame relleno, graten de ñame, ensalada de ñame, rollo de ñame, bollo de ñame, carimañola de ñame, ajiaco de ñame, tortilla de ñame, ñame machuca (plato típico), bolas de ñame, puré de ñame, empanada gallega de ñame.

Platos dulces: dulce de ñame, torta de ñame, flan de ñame, arequipe de ñame, mousse de ñame, galleta de ñame, chicha de ñame, cocada de ñame, brownie de ñame, bolis de ñame, pie de ñame, napoleón de ñame, pan de ñame, postre de ñame, maría luisa de ñame.

Esta diversificación de platos se debe a los concursos anuales de gastronomía que se adelantan alrededor del 12 de octubre, en el marco del Festival del Ñame, evento que coincide con la cosecha de ñame espina: una fiesta popular para celebrar la cultura campesina, la gastronomía, la música y la poesía.

Durante cuatro días se reciben miles de visitantes que pueden degustar los platos a base de ñame. Se instalan toldos en donde las mujeres venden muchos de estos platos. Existe además un concurso gastronómico, que estimula la renovación de las preparaciones año tras año. Algunos de estos platos de ñame se consumen cotidianamente, otros

en fiestas y también para ocasiones y celebraciones especiales como bautismos, matrimonios y otras ceremonias.

Fue posible comprobar que, como sucede con cualquier otro alimento, la predilección varía según la edad y el género. Es así como los hombres se deleitan con mote, plato típico, dulce de ñame, chicha, ñame relleno y ajiaco. Las mujeres son amantes de croquetas, lasaña, tortas, dulces, puré, polenta y brownie. Y los niños consumen especialmente dulce de ñame, pan, pizza, galletas, bolis, chicha, flan, pie y postre de ñame.

### 12. Una posibilidad de agregación

Existen cuarenta mujeres de San Cayetano que participan en el Festival del Ñame, preparando y vendiendo platos a los visitantes. Diecisiete de estas están asociadas en la Asociación Gastronómica del Ñame Afro de San Cayetano. Su nivel de organización y la calidad y peculiaridad de sus preparaciones ha determinado que hayan sido incluidas en rutas turísticas por ICULTUR: Instituto de Cultura y Turismo de Bolívar. La ruta integra a Cartagena, Palenque de San Basilio, San Cayetano, San Jacinto y Mompox. Hasta Julio de 2018 la ruta se denominó “Ruta de la Paz”. Desde agosto del mismo año la ruta se llama “Bolívar más por descubrir”.

De igual manera, las mujeres asociadas son invitadas a eventos en la ciudad

de Cartagena, participando en un promedio de cuatro manifestaciones de tipo cultural al año. Otros ingresos provienen de encargos tipo catering. Los encargos voluminosos son atendidos en grupo. Las mujeres establecen lugares y turnos de preparación. Hasta agosto de 2019 no contaban con una sede. Cada cual preparaba en casa de manera individual o grupal la parte del encargo que le era destinada. Existe una noción de especialización que nace de la observación de las habilidades individuales de cada asociada.

Las mujeres son propietarias de las recetas y se han comprometido a no revelarlas a terceros. La edad de las asociadas oscila entre los 27 y 74 años. Las mujeres mayores preparan los platos más tradicionales como el mote de queso. Las más jóvenes experimentan y consolidan nuevos platos.

El principal proyecto comercial de la Asociación es instalar un parador gastronómico a la vera de la Carretera Troncal de Occidente o Ruta Nacional 25, donde ofrecer sus platos. En la actualidad únicamente ofrecen comida recién preparada. El dulce de ñame y el pan de ñame son los alimentos que se conservan hasta por tres días. Han incursionado en la congelación de las pizzas de ñame. La producción de harina en pequeñas cantidades aún no la venden a terceros. La usan para algunas de sus preparaciones. El

SENA está vinculándolas para dicha preparación con el fin de diversificar las fuentes de ingreso, aprovechar el ñame en tiempos de mucha abundancia y encontrar mercados que les representen mayor rentabilidad. Además del SENA, la Universidad de Cartagena también ofrece a las mujeres de San Cayetano formación en gastronomía: algunas de ellas estudian en Cartagena los fines de semana.

Son varios los estímulos a los que las mujeres de San Cayetano responden con empeño y convicción. Empiezan a convertirse en una leyenda. En la vereda de San Isidro, en el cercano municipio de El Carmen de Bolívar, se rumora acerca de los sorprendentes platos que estas mujeres preparan con el ñame. Han logrado convertirse en motivo de inspiración para otras mujeres.

Esta economía, por ahora de subsistencia, les dificulta tener fondos para acceder a ferias y aceptar invitaciones en las que no estén contemplados viáticos ni transporte. La ausencia de liquidez y de una sede hace su operación aún precaria, precariedad a la que responden con su talento y gran sentido de trabajo y cooperación.

### **13. Preparando un mote ad hoc con maría y rosaura**

Cabe anotar que las mujeres vinculadas con el Festival del Ñame

como cocineras, quienes (como se evidencia) han construido un importante patrimonio de recetas, son muy recelosas a la hora de dar detalles acerca de dichas preparaciones. Sin embargo, las Sras. María Villa y Rosaura Martínez, de manera muy generosa, me invitaron a la casa de la primera para preparar el muy tradicional mote de queso.

La experiencia empieza recorriendo a pie el corregimiento desde la parte baja hasta el barrio San Martín, donde la Sra. María Villa vive en una cómoda casa con patio trasero, donde tiene algunas gallinas y pollos, además de árboles de limón y otras hierbas. De camino hacia la casa de la Sra. María nos detuvimos en pequeñas tiendas para comprar cebolla larga (denominada en esa zona cebollín), una cebolla cabezona roja y otra cebolla cabezona blanca, ají, leche, queso costeño, saborizantes (aliños industriales) y ñame espina. Esas pequeñas tiendas no tenían ñame espina para la venta, por lo tanto se recurrió a la autorización de un comercializador, quien amablemente accedió a abrir un bulto y vendernos un ñame variedad espina. En esa misma semana de agosto, la segunda, era posible encontrar ñame espina en las tiendas de la parte baja del corregimiento, más cercanas a la carretera.

El tubérculo que sale de los bultos está lleno de tierra, por lo cual se procede a lavarlo con mucho cuidado

en el patio usando un cepillo y un platón. El primer paso es lavar la olla donde se va a preparar el mote de queso y poner el agua a hervir a fuego medio alto, añadiendo poca sal, con el fin de no demorar el proceso de cocción. Después de lavar el ñame, la Sra. María lo pela con mucha habilidad, usando un cuchillo grande con la destreza de quien también sabe manejar una machete, posteriormente lo fracciona, mientras que la Sra. Rosaura procede a picar las cebollas y a machacar el ajo. Este picadillo se sofríe a fuego medio, junto con el ají. Una vez pelado y troceado el ñame, sufre un segundo proceso de lavado. Se pica en trozos más pequeños para facilitar su cocción. El ñame se echa a la olla cuando el agua está hirviendo. Se toma aproximadamente 40 minutos en alcanzar el espesor necesario y se añade más sal. En ese momento se añade el queso que fue cortado en cubos medianos. Se añade el sofrito, el caldo de gallina, los aliños y la leche. Se baja el fuego y se mezcla con delicadeza por diez minutos más. El mote de queso se sirve en un plato soperero. Un limón del patio termina por darle un sabor exquisito.

Mote de queso sancayetano para 8 personas:

Ingredientes:

- 4 libras de ñame espino
- 1.5 litros de agua
- 100 ml de leche
- 3 gajos de cebolla larga (cebollín) incluyendo parte verde

- 1.5 cabezas de ajo
- 1 kilo de queso costeño
- 1 ají
- 2 cubos de caldo de gallina
- 1 paquete de aliño industrial

Las señoras Villa y Martínez manifestaron haber vendido aproximadamente 50 porciones de mote de queso en el Festival de 2019. El precio de la porción es de \$4.000. Se sirve en recipientes desechables, aunque la Sra. Villa confirma que los turistas prefieren tomar el mote de queso en totumas. Ellas ya tiene 20 totumas que usa para estos fines.

Los sábados la Sra. María Villa cursa un diplomado en Gastronomía en la Universidad de Cartagena. Los ingresos por actividad gastronómica de la Sra. Rosaura Martínez contribuirían a pagar las cuotas del préstamo que desea solicitar a la Fundación SERSOCIAL para pagar la educación de sus hijos.

Es indudable que la posibilidad de ofrecer esta y otras preparaciones de manera permanente a los turistas que recorren el corredor vial entre Mompo y Cartagena constituiría un mejoramiento ostensible en la calidad de vida de estas señoras y sus familias.

#### 14. Ñame como fiesta

El Festival del Ñame tuvo su origen hace ya más de 30 años, en 1989, y nace bajo el modelo del Festival del Mango del municipio de Malagana.

Este es uno de los casos en que el discípulo supera al maestro, pues el Festival del Mango no prosperó, a diferencia de la vitalidad del festival sancayetano. Esta iniciativa ha permitido mantener con vida manifestaciones como la poesía de décimas, canción y piquería; estimular la creatividad en la preparación de platos a base de ñame y exaltar los saberes, habilidades y estética propias de los agricultores.

El festival se lleva a cabo durante cuatro días cerca del 12 de octubre todos los años. El Festival premia a agricultores, cantantes, poetas, cocineras y comedores de ñame, e incentiva el comercio en general. Se construyen réplicas de los “ranchos” presentes en las parcelas. En estas “instalaciones populares”, se comercializan los productos agrícolas de temporada y se exponen los ejemplares de ñame para el premio de aquel de mayor tamaño. Los expositores son campesinos de 20 veredas circundantes de San Cayetano. En 2014 se expuso un ñame de 206 libras.

Otro de los concursos que involucran a los agricultores consiste en calcular un quintal de ñame (50 kilos) sin ayudarse de una balanza. Por último, subir con mayor velocidad y dejar bien amarrado el bulto en la mula. Existe una recua que durante todo el año participa en el transporte de las cosechas desde las parcelas hasta el casco urbano. Las mujeres compiten

por el mejor plato a base de ñame. Depositán el plato a concursar en la inscripción al Festival y también tienen espacios donde venden al público los platos a base de ñame. En cuanto a las habilidades femeninas, se premia a la mujer más hábil y veloz en pelar el ñame. Existe otro premio a la persona que coma la mayor cantidad de ñame con suero costeño en un determinado tiempo.

En los aspectos de la poesía y la música se premian la declamación de décimas, la piquería con pie forzado (es decir, que mantiene un verso fijo) y la canción inédita. Todas estas manifestaciones obligatoriamente deben aludir al ñame. El año 2018 se otorgaron premios por 30 millones de pesos.

San Cayetano posee un acervo cultural muy profundo y antiguo y el festival ha permitido seguir cultivando estas prácticas y mostrarlas con orgullo a sus visitantes.

#### 15. Poesía campesina Ataraxia

Mirando a través de un tamarindo  
La luna se torna más Hermosa  
Lo sé porque lo comprobé yo mismo  
Vi tus ojos de rosa.

Serena y escampa nuevamente  
La tierra necesita es abundancia  
Las flores en invierno no perecen  
Liberan su fragancia.

El arroyo el cauce trata de seguir  
Con un paso lento aguas va moviendo  
Y una Garza blanca prefiere partir  
Porque consigue nada de alimento

En el agua el reflejo de aquel cielo gris  
Que en silencio al río termina  
virtiendo  
Como ver una montaña, brillando en  
la lejanía

Reverdecen en invierno  
Y así reviven los sueños de aquel  
hombre que cultiva.

Como el brillo de la aurora  
Cuando va de amanecida  
Y el silencio de una noche de ilusiones  
vespertinas  
Ver como se cubre el cielo  
De esas nubes blanquecinas

**Coro**  
Encapotado, encapotado, encapotado  
el cielo está encapotado (bis)  
II  
El sol refleja los siete colores  
Sobre una banda en gotas de sereno  
La madre en parto aguanta los dolores  
Hasta de un hijo ajeno.

Efímera la realidad del ser  
El tiempo del Señor siempre es  
perfecto  
Algunos nacen al atardecer  
Y en la mañana han muerto

¿A dónde se van las olas?  
Cuando el mar está calmado  
¿A dónde se van las nubes?  
Si se ven otras virtudes cuando el cielo

está estrellado.  
Como el brillo de la aurora  
Cuando va de amanecida  
Y el silencio de una noche de ilusiones  
vespertinas  
Ver como se cubre el cielo  
De esas nubes blanquecinas

### Coro

Encapotado, encapotado, encapotado  
el cielo está encapotado (bis)

Autor: José “El Sasi Sarabia”

### Por la Violencia – Ritmo: cumbia

Yo vine de la vereda  
Yo vine de la vereda  
Dejando mi hogar humilde.  
Por culpa de la violencia  
Por culpa de la violencia.  
MI familia está muy triste. (bis)

### Coro

Ay mis animalitos de hambre se  
murieron  
Ay todas mis cosechas, todas se  
perdieron...(bis)

La plata no compra todo  
La plata no compra todo  
Por ejemplo, a un ser querido.  
Lo matan en su inocencia, lo matan  
en su inocencia  
Y lo entierran en los caminos.

### Coro

Ay muchas familias lloran a sus hijos  
Solamente queda tristeza y vacío (bis)  
No tengo resentimientos  
No tengo resentimientos...  
No puedo juzgar a nadie

Lo digo con sentimiento  
Lo digo con sentimiento  
La familia no es culpable

### Coro

Ay mis animalitos de hambre se  
murieron  
Ay todas mis cosechas todas se  
perdieron...(bis)

Ay muchas familias lloran a sus hijos  
Solamente queda tristeza y vacío (bis)  
Solamente queda tristeza y vacío...

Autor: Manel A. Pérez Barrios  
Una Luz en la Montaña – Ritmo  
cumbia

### I

Una luz en la montaña  
Viene alumbrando los cerros  
Están ladrando los perros  
Pero mi Dios me acompaña  
Se acerca una sombra extraña  
Voces se escuchan vivir  
Dios mío yo quiero vivir  
Ruego ante tu crucifijo  
Que me cuides a mi hijo  
Si es que tengo que morir. (bis)

### II

La sombra toca mi puerta  
Mi hijo se encuentra temblando  
Mi mujer está rezando  
Entre asustá y predispueta  
Tiene las manos abiertas  
Suplicándole al creador  
A ti te dejo señor  
Que se haga tu voluntad  
Si el mal nos van a causá  
Dale a mi hijo salvación (bis)

### III

No fue una estrella fugaz  
La que hizo luz en mi puerta  
Era una figura esbelta  
Con un mensaje de paz  
Dijo no temas jamás  
Sabes que Dios te acompaña  
Con ñame de sus entrañas  
La tierra te ha bendecido  
Porque tú eres campesino  
Una luz en la montaña. (bis)  
Autor: Andrés Alfonso Hernández

### 16. Oportunidades

Realizar un estudio bromatológico  
de las especies reportadas en San  
Cayetano permitiría hacer desarrollos  
específicos para que la planta responda  
a los requerimientos de diseño acordes  
con sus características y a la vocación  
alimenticia de la misma.

### 17. Expectativas

Las mujeres de la asociación AMUSI  
desean poder producir harina para  
responder a aquellos años en que la  
cosecha sea abundante y el precio del  
ñame se vaya a pique. Igualmente  
están motivadas para desarrollar  
productos gastronómicos. Los  
hombres de dicha comunidad declaran  
la necesidad de encontrar más alianzas  
comerciales que favorezcan la venta de  
ñame.

La junta directiva del Festival  
del Ñame, sueña con tener una  
sede donde poder establecer un  
museo vivo que posicione a San  
Cayetano en la ruta “Bolívar más

por descubrir”, donde sea posible  
hacer una muestra de lo que acontece  
durante el festival en octubre. De  
esta manera, agricultores, cocineras,  
músicos, poetas, bailarines y artesanos  
tendrían oportunidades económicas  
permanentes y se mantendría la  
cohesión social.

Las mujeres cocineras asociadas de  
San Cayetano sueñan con tener un  
paradero turístico a lo largo de la  
carretera donde poder vender sus  
productos culinarios de manera  
permanente.

El grupo de panaderos de San  
Cayetano está interesado en desarrollar  
productos horneados que tengan en  
sus ingredientes el ñame para poder  
vincularse al festival y a la venta  
permanente en futuros escenarios.

Así como El Carmen de Bolívar  
cuenta con un producto gastronómico  
insignia desde hace 20 años, la  
chepacorina, algunos habitantes de  
San Cayetano imaginan un producto  
emblemático que pueda venderse  
en la Costa Caribe y en los buses  
intermunicipales, de manera que  
su consumo brinde estabilidad a las  
actividades económicas relacionadas  
con el ñame.

### 18. Necesidades

Realizar estudios de suelos de las  
parcelas para tomar decisiones  
productivas acertadas.

Contar con sistemas de riego se hace indispensable tanto para el cultivo artesanal campesino como para el cultivo tecnificado, al igual que encontrar maneras eficientes de mitigar el cambio climático.

Encontrar alianzas comerciales ventajosas que permitan vender el ñame a mejor precio y con continuidad.

Desarrollar productos que puedan venderse durante todo el año y que, agregando valor, resulten más rentables.

Encontrar mecanismos de financiación para la siembra que liberen a los campesinos de los intermediarios que prestan su dinero y compran a un precio poco conveniente.

Encontrar la manera de vincular a las generaciones de jóvenes en actividades relacionadas con la economía del ñame, dado que existe un gran riesgo de la desaparición del oficio de agricultura y artesanía, puesto que los jóvenes prefieren dedicarse a actividades como el transporte de pasajeros en moto.

Acceder a sistemas de crédito que permita a los agricultores comprar todos los insumos y herramientas necesarios para la siembra y cultivo de ñame.

Encontrar una estrategia financiera que les permita vender a crédito

hasta por 90 días para lograr acceder a clientes que les representen mayor estabilidad económica.

### 19. Vínculos institucionales

El Sr. Jairo Antonio Vela, de la Fundación SERSOCIAL, ha manifestado algunos días después de volver a Bogotá el interés de la Fundación de crear semilleros de investigación en colaboración con la Universidad Nacional para mejorar el desempeño profesional de sus programas, lograr un mejor entendimiento de su territorio y responder de manera más adecuada a las necesidades de sus habitantes.

La cercanía con la administradora de empresas María Eugenia Barrios durante la formulación de perfil de proyecto para la convocatoria Colombia Sostenible, abre la posibilidad de explorar una colaboración con el SENA para conocer el trabajo que han venido adelantando en esa institución con productores de ñame y mujeres cocineras. El SENA propone una ruta para producir harina de ñame localmente, que sería muy útil conocer en detalle.

### 20. Conclusiones

El ñame es un producto ampliamente consumido en el Caribe Colombiano. Los agricultores de San Cayetano y San Isidro están en condiciones

organizativas para acoger otros proyectos que busquen transformarlo y agregarle valor.

La ingeniosa iniciativa cultural Festival del Ñame es una estrategia exitosa que ha permitido la continuidad de expresiones muy importantes de la cultura de los Montes de María, que bien valdría la pena acompañar y potenciar, dada la trayectoria de 30 años y los efectos positivos también desde el punto de vista económico para la comunidad.

Los presuntos importantes beneficios para la salud humana, específicamente la salud femenina, otorgados al ñame ameritan una investigación rigurosa que confirme o rechace tal hipótesis. De ser efectivamente un alimento que combate síntomas del climaterio, producir suplementos alimenticios, cremas cosméticas y óvulos vaginales de manera científica, involucrando a los habitantes altamente organizados de San Cayetano y San Isidro, podría revelarse como una estrategia de desarrollo económico local que les permitiría seguir cultivando el ñame, involucrar a nuevas generaciones y mantener los valores culturales propios de la agricultura campesina.

Los campesinos se hallan ante la disyuntiva de cambiar sus técnicas artesanales de cultivo por técnicas que garanticen una mayor rentabilidad y faciliten la obtención de un producto con mayor estandarización y por ende con una distribución más eficiente.

Es probable que entrar en esa lógica moderna los aleje de la búsqueda del ejemplar más grande, del estupor en el momento de “hamaquear” el ñame. ¿Continuará la tierra pariendo ñame? ¿O ese prodigioso tubérculo se convertirá solamente en un anónimo producto para el mercado internacional? ¿Qué significa consumir un alimento? ¿El consumo cultural de las manifestaciones populares en torno al ñame logrará convivir con la producción estandarizada? ¿Podrá el prodigio sobrevivir a la homologación?

Un agradecimiento especial a la Fundación Ser Social, y al señor Javier Antonio Vela, por haberme permitido entrar en contacto con las comunidades. Agradezco a Lácides, Osvaldo, Nelson, Elisa, Alfredo, Elsy, Toño, Rosaura, María V., César, Éldes, Denis, Betty, María G., Juan Antonio, Gabriel, Haner Gabriel, Yulieth, José y Alfonso por haberme acogido con calidez y haberme dejado asomar con generosidad a un abismo de riqueza y ricura.

## Referencias

- AGUILERA DÍAZ, M. Montes de María. Una subregión campesina y empresarial. Documentos de Trabajo sobre Economía Regional. Cartagena: Centro de Estudios Regionales (CEER), 2013. 83 p.
- ARRAZOLA, R. Palenque. Primer pueblo libre de América. Cartagena: Ediciones Hernández, 1970. 220 p.
- CARO CARBAL, A. Conflicto armado en los Montes de María. Violencia en San Jacinto (Bolívar) y su impacto socioeconómico en artesanos campesinos, 1990 – 2005. 2018. 79p. Tesis de grado (Programa de Historia) – Facultad de Ciencias Humanas, Universidad de Cartagena, Cartagena, Colombia, 2018.
- CECCON, E. La revolución verde. Tragedia en dos actos. Ciencias. México, v. 1, n. 91, p. 21-29, julio-septiembre, 2008.
- COMISIÓN DE LA VERDAD (2018). Montes de María reclama la verdad. Disponible en: <<https://comisiondelaverdad.co/actualidad/noticias/montes-de-maria-reclama-verdad>>. Acceso: 10 jul. 2021