


De la hacienda, el hato y la roza a la mesa: productividad, mercantilización y consumo de alimentos en las Gobernaciones de Santa Marta y Cartagena vista por viajeros, 1820-1900*

HUGUES RAFAEL SÁNCHEZ MEJIA

Profesor de la Universidad del Valle (Colombia), Doctor en Historia por la Universidad Pablo de Olavide (España). Correo electrónico: ahugues82@hotmail.com. Actualmente su tema de interés es la monarquía hispana en tiempos reformistas, 1750-1800.  ORCID: <http://orcid.org/0000-0001-7056-8708>

Recibido: 30 de septiembre de 2020

Aprobado: 19 de marzo de 2021

Modificado: 19 de abril de 2021

Artículo de investigación científica

DOI: <https://doi.org/10.15648/hc.40.2022.3204>

* Este artículo forma parte del proyecto: “Mercantilización y consumo de alimentos en las Gobernaciones de Santa Marta y Cartagena vista por viajeros, 1820-1900” financiación propia. Esta publicación está bajo una licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial 4.0



De la hacienda, el hato y la roza a la mesa: productividad, mercantilización y consumo de alimentos en las Gobernaciones de Santa Marta y Cartagena vista por viajeros, 1820-1900

Resumen

Este artículo busca construir, a partir de las descripciones que, sobre la producción, venta y consumo de alimentos, realizaron un grupo de viajeros que visitaron el Caribe colombiano durante el siglo XIX, una narrativa que permita dar una historicidad a dichos eventos y el acto de alimentarse. Estos viajeros, de diversas nacionalidades y profesiones, con sus imágenes aportan al conocimiento particular de sucesos que, conectados, permiten realizar una lectura bien particular sobre la forma como los habitantes de la región Caribe enfrentaban las durezas de un ecosistema y el hecho de llevar los alimentos de las unidades productivas a la mesa. Se hace énfasis en la venta de alimentos en los mercados, el lugar donde se producían y las presunciones que los viajeros tenían sobre el trabajo de campesinos y pescadores.

Palabras claves: viajeros, siglo XIX, producción, alimentos, trabajo, campesinos.

From the hacienda, the herd and the roza (shifting field) to the table: productivity, commodification and food consumption in the Governorates of Santa Marta and Cartagena from the view point of travelers, from the period 1820-1900

Abstract

This article aims at building, from the descriptions that on the production, sale and consumption of food, made by a group of travelers who visited the Colombian Caribbean during the 19th century, a narrative that allows to give historicity to said events and the act to feed. These travelers, of diverse nationalities and professions, with their images contribute to the particular knowledge of events that, connected, allow for a very particular reading of the way in which the Caribbean region inhabitants faced the harshness of an ecosystem and carried the food from the productive units to the table. Emphasis is placed on the sale of food in the markets, the place where it was produced and the assumptions that travelers had about the work of farmers and fishermen.

Keywords: travelers, 19th century, production, food, work, farmers.

Da fazenda, do rebanho e da roça: produtividade, mercantilização e consumo de alimentos nas províncias de Santa Marta e Cartagena vistas pelos viajantes, 1820-1900

Resumo

O presente artigo procura estabelecer, a partir das descrições realizadas sobre a produção, venda e consumo de alimentos de um grupo de viajantes que visitaram o Caribe

colombiano durante o século XIX, uma narrativa que permite dar uma historicidade a tais eventos e o ato de alimentar-se. Esses viajantes, de diferentes nacionalidades e profissões, com suas imagens contribuem para o conhecimento particular de eventos que, relacionados, permitem realizar uma leitura muito particular sobre a maneira pela qual os habitantes da região do Caribe enfrentaram a dureza de um ecossistema e o fato de transportar os alimentos das unidades de produção para a mesa. A ênfase é colocada na venda de alimentos nos mercados, no local onde foi produzido e nas suposições que os viajantes tinham sobre o trabalho de agricultores e pescadores.

Palavras-chave: viajantes, século XIX, produção, alimentos, trabalho, camponeses.

De la ferme, le troupeau et la terre cultivée à la table: productivité, commercialisation et consommation d'aliments dans les gouvernements de Santa Marta et Cartagena regardés par de voyageurs, 1820-1900

Résumé

Par le biais des descriptions sur la production, vente et consommation des aliments réalisées par des voyageurs qui ont visité le caraïbe colombien lors du xixème siècle, cet article vise à construire une narration permettant donner une historicité à ces événements et à l'acte de se nourrir. Ces voyageurs, de nationalités et métiers différents, avec leurs images, apportent aux connaissances particulières sur des faits reliés qui permettent de faire une lecture bien particulière sur la manière dont les habitants de la région caraïbe affrontaient les difficultés d'un écosystème et le fait de transporter les aliments des unités de production à la table. On met l'accent sur la vente d'aliments dans les marchés, le lieu où étaient produits les aliments et les présomptions des voyageurs sur le travail de paysans et pêcheurs.

Mots clés: voyageurs, XIXème siècle, production, aliments, travail, paysans.

INTRODUCCIÓN

Sabemos que, a la naciente república de Colombia durante el siglo XIX, especialmente por los puertos de Santa Marta, Cartagena y Barranquilla, ingresaron un grupo de extranjeros, en su mayoría de nacionalidad inglesa y francesa, pero no los únicos, que escribieron de manera paciente y detallada sobre diversos aspectos de la vida social, económica y política de los habitantes de estos territorios¹. Estos personajes, de diversa

1 Santiago Muñoz Arbeláez, "Las imágenes de viajeros en el siglo XIX. El caso de los grabados de Charles Saffray sobre Colombia", *Historia y Grafía* No 34 (2010): 169-170; Rut Bibiana González Echeverry, "Relatos de viaje por Colombia, 1822- 1837. Cochrane, Hamilton y Steuart", *Historia y Sociedad* No 32 (2017), 322.

nacionalidad, status, religión y profesión, llegaron al país por razones diferentes y escribieron relatos donde condensaron detalles sobre los territorios que visitaron y, años más tarde, algunos de estos documentos fueron publicados, de manera irregular en el tiempo, en sus países de origen y en Colombia para consumo de políticos e intelectuales.

En estos textos, llenos de eurocentrismo, se consignó una información importante y particular, la cual, analizada de manera detallada y estableciendo vasos comunicantes entre los diversos relatos, nos permite percibir a los diversos habitantes de lo que hoy conocemos como el Caribe colombiano en sus actividades diarias; unos efectuando diversos tipos de trabajos, otros participando de la política local y muchos más en su cotidianidad diaria, vendiendo productos alimenticios, trabajando, descansando, transportándose, fumando, divirtiéndose, bailando y consumiendo alimentos en sus comidas diarias. Asimismo, estos personajes, dieron cuenta en sus escritos de los conflictos políticos, la impronta estatal y, de manera importante, de los equipamientos, tanto institucionales, materiales, como culturales donde se desarrollaban diversas agencias, tanto individuales como colectivas². Si las actividades humanas fueron el centro de atención en la mayoría de textos, por otro lado, la flora y la fauna local también fue objeto de descripciones detalladas, desde animales como tigres, pumas, caimanes y aves, hasta árboles, palmeras, ríos y flores, entre otros.

Ante todo, realizar una descripción que conecte de manera detallada los diversos relatos, implica también afrontar varios desafíos, por un lado, reconocer el hecho que los registros de los viajeros estaban impregnados del espíritu expansivo europeo de la época, por ejemplo, que los productos que se vendían en los mercados y se consumían a diario en las comidas eran vistos, en muchas ocasiones, desde los gustos y valoraciones culinarias de un extranjero³. Por otra parte, se debe reconocer que cada viajero tenía su equipamiento institucional y cultural, que lo

2 Fabiola Estrada Herrera, “Miradas foráneas, realidades propias. Un vistazo a las observaciones y descripciones de los viajeros del siglo XIX”, *Revista Grafía* No. 5 (2007): 35-40.

3 Aida Liliana Morales Tejeda, “Santiago de Cuba: miradas e imágenes urbanas en los relatos de viajeros”, *Anales del IAA* Vol. 46 No. 1 (2016): 97-102, Juan Camilo Niño Vargas, “Viaje y etnografía. Nota sobre la vida del explorador Joseph de Brettes y su obra etnográfica entre los pueblos indígenas del norte de Colombia. 1861-1934”, *Historia Caribe* Vol. 10 No. 27 (2015): 143.

llevaba a interesarse por eventos específicos y así mismo proceder a su valoración⁴. Sin embargo, una vez realizada una crítica de esta información, coincidimos en que los cuadros registrados por los viajeros permiten acercarnos a las actividades de grupos humanos, conocer de las particularidades de su cultura y su vida material⁵.

Así, cada viajero escribió sus opiniones sobre el entorno, de acuerdo a las circunstancias del momento y, obviamente, condicionados a su visión del mundo. Por ello pretendemos, siguiendo la anterior premisa, examinar en los relatos de varios viajeros que visitaron el Caribe colombiano durante el siglo XIX, sus opiniones, impresiones y los detalles sobre la forma como los habitantes de las gobernaciones de Bolívar y Magdalena gestionaban su sustento mediante el cultivo de productos agrícolas, cría de ganado vacuno y la pesca, para su posterior venta en los mercados locales y comarcas y el consumo final de estos en salones, fondas, los vapores o al aire libre. Nos concentraremos en las descripciones ligadas al tema de la producción de alimentos, su circulación y los detalles sobre su cocción y consumo en la mesa⁶.

En cuanto al tema de la alimentación, sabemos que este evento debe verse como un acto fisiológico, pero también social y cultural, el cual cambia de una cultura a otra, ya por la geografía o por cuestiones culturales. Por ello, lo que para un grupo humano es en términos de los sabores gustoso, para una persona proveniente de otra cultura no lo es⁷. La alimentación, como señala Pérez Samper “cambia, y puede cambiar mucho, vista desde dentro o vista desde fuera”, para unos puede “ser común y corriente”, para otros distinta, pero en general los viajeros establecen particularidades y elementos identitarios en la alimentación local. Igualmente, no interesa aquí el gusto del extranjero *per se*, más sí sus impresiones particulares sobre el proceso de llevar los alimentos de

4 Diana Ávila Camargo, *Relatos de viajeros colombianos. Imaginarios, representación y territorio, 1850-1860* (Quito: Universidad Politécnica Salesiana/ Editorial Universitaria Abya-Yala, 2015).

5 Gloria Franco Rubio, “El viaje como laboratorio intercultural. Viajeros británicos y españoles en el siglo XVIII”, *Tiempos Modernos* Vol. 7 No. 21 (2010): 1-4.

6 Julimar del Carmen Mora Silva, “Cuando el atraso se hace norma. Geografía, Comercio y Alteridad en la Narrativa de viaje de John Steuart (Nueva Granada, 1836-1837)”. *Revista de pensamiento, crítica y estudios literarios latinoamericanos*, No. 15 (2017): 401.

7 María de los Ángeles Pérez Samper, “La alimentación española del siglo XVIII vista por los viajeros británicos”, *Tiempos Modernos* Vol. 7 No. 21 (2010): 1-5.

la roza, el hato, el trapiche, el río o la ciénaga, a la mesa. Los viajeros fueron detallados en narrar los momentos en que se vendían productos al público, su preparación y consumo en posadas, casas, cabañas y ranchos, como también sobre los tipos de cultivo, lugares y los mercados donde se expendían los alimentos, para luego ser llevados al fogón.

Es claro que producir alimentos u obtenerlos en faenas de pesca, para luego trasladarlos al mercado y, posteriormente cocinarlos para ser consumidos, es un proceso bastante denso que implica tiempo, recursos económicos y físicos, como también una adaptación cultural del sabor, como ya señalamos. De esta adaptación daremos cuenta, incluso, a partir de la forma negativa como varios viajeros veían los tipos de alimentos y la forma como estos se cocinaban.

En anteriores textos hemos señalado las particularidades de la producción agropecuaria en la antigua gobernación de Santa Marta a finales del siglo XVIII y comienzos del XIX. Específicamente nos concentramos en detallar que hasta la crisis monárquica que empezó en el año de 1810, la demanda de centros urbanos como Mompos, Santa Marta y, especialmente, Cartagena, junto con una eclosión de mano de obra libre y suficientes tierras para cultivar propicio un círculo virtuoso que vinculó a diversos sectores, altos y bajos, en la productividad agropecuaria.⁸ Para el siglo XIX este proceso de producción y mercantilización continuó, aunque varios estudiosos señalan una particularidad al respecto, la contracción de los mercados por la guerra de independencia y la ruptura de los circuitos mercantiles de la monarquía española, cuestión que afectó, como es lógico, el crecimiento de la productividad agropecuaria, disminuyendo esta, más no desapareciéndola. De las descripciones de los viajeros nos detendremos en la forma como describían fincas, cultivos, huertas y plantaciones, la energía humana y animal utilizada en las faenas agrícolas, los derechos de propiedad y la mancomunidad campesina; pero también, nos concentraremos la forma como diversos productos eran llevados a los mercados y allí comprados al detal.

8 Hugues R. Sánchez Mejía, “De arrochelados a vecinos: reformismo borbónico e integración política en las gobernaciones de Santa Marta y Cartagena, Nuevo Reino de Granada, 1740-1810”, *Revista de Indias*, Vol. 75 No. 264 (2015): 457-460.

Alimentarse entonces, es un proceso complejo, evidente cuando las despensas están llenas y los alimentos están servidos en la mesa, pero complejo cuando se analiza el largo camino que va desde la siembra en los campos, la cría en los corrales, pasando luego por su venta en el mercado, para de ahí ser llevados a los hogares donde serían consumidos. De este recorrido intentaremos dar cuenta a partir de una información que legaron unos visitantes a su paso por el Caribe colombiano, recurso importante, en tanto permite capturar imágenes de actividades que desaparecieron, vida material que desnuda trabajo, comercialización y, hasta los olores de los platos servidos en mesas, fogones y en ollas ambulantes.

1. EL EXPENDIO DE ALIMENTOS EN LOS MERCADOS

El expendio de alimentos en espacios públicos fue común durante el siglo XIX colombiano y hasta bien entrado el siglo XX, cuando aparecieron las llamadas plazas de mercado. De acuerdo con lo relatado por los viajeros, en ciudades, pueblos y sitios, se establecieron lugares cerca de plazas e iglesias, a orillas de ríos o explanadas, donde se expendían los productos cosechados o extraídos de la selva o los ríos. A una multiplicidad de viajeros les pareció notorio el expendio de alimentos en estos lugares. Por ejemplo, el viajero sueco Carl August Gosselman enunció, que, para el caso colombiano, estos “mercados”, se encontraban “en todas las ciudades” y eran necesarios “debido a que con las altas temperaturas” era “imposible guardar algo en casa”. Así, tenemos entonces, que era dificultoso que se formaran “despensas”, obligándose a los habitantes a “realizar las compras para el día”. Manifestó que estas ventas eran semanales, sobre todo en climas más templados y fríos, que no era el caso de la región Caribe, donde eran diarios. Esta práctica era común en las diversas ciudades del Caribe, creándose un uso del tiempo bien diferente a sociedades donde el mercado era semanal, significando esto un uso diario del tiempo y, también, una relación social más profunda.

9 Carl August Gosselman, *Viaje por Colombia: 1825 y 1826* (Bogotá: Ediciones del Banco de la República, 1981), 56.

Cuando el mencionado súbdito sueco visitó la ciudad de Cartagena, en el año de 1825, le llamó la atención ver en la tarde “algunos negros montados en pequeños burros que regresaban de vender sus verduras en la ciudad...”¹⁰. Pero, mayor impresión le causo ver el mercado que se formaba en una plaza en la ciudad de Santa Marta, tanto por la cantidad y la calidad de los alimentos: “Atravesando por una plaza que en las mañanas se convierte en mercado de frutas y verduras, llegamos a la ciudad”¹¹. En ese sitio -señalaba-, campesinos provenientes del pueblito de Gaira, comercializaban sus productos agrícolas a los habitantes de la ciudad portuaria.

Gosselman procedió a realizar una descripción detallada de los productos que se expendían al público, subrayando que el principal, el que se encontraba a la vista de todos, era la carne. La descripción de este producto alimenticio fue negativa, señaló que “Su aspecto y sabor” eran “los peores”. Detalló que a la carne “Se le cuelga en varas, cortada en largas tiras que se secan al sol, por lo cual es perdonable dudar si está colgada para asustar a los pájaros o para atraer mosquitos”¹². La carne era un ingrediente vital de la dieta local, esta se encontraba en un importante de descripciones, incluyendo la sopa que después recibió el nombre de sancocho. De igual modo, cerca de la carne encontró cantidades de manteca, posiblemente de cerdo, a la que describió como asquerosa, la que se presentaba en “enormes cubos de manteca como desagradable sustituto de la mantequilla, con la que preparan la comida. La cantidad que usan es tan grande que es corriente verla en grandes cantidades flotar en el plato”¹³.

Siguiendo con la descripción de Gosselman, este, “Continuando con el recorrido”, encontró una serie de mostradores donde se expendían otros alimentos claves en la dieta diaria: “los pescados, gallinas, pollos y palomas”, los cuales presentó diciendo que era “grato verlos en el mercado, pero no probarlos en la mesa”¹⁴. Agregaba a su crítica que el mal sabor se debía a su mala “preparación” y al “desecamiento en la carne de los animales”. Cualesquiera fuera la razón, era claro que al súbdito sueco, la forma como preparaban las diversas carnes en Santa Marta no

10 Carl August Gosselman, *Viaje por*, 38.

11 Carl August Gosselman, *Viaje por*, 56.

12 Carl August Gosselman, *Viaje por*, 56.

13 Carl August Gosselman, *Viaje por*, 56.

14 Carl August Gosselman, *Viaje por*, 56.

le pareció apetitoso. Más adelante, su opinión negativa cambió cuando se acercó a las ventas de frutas, verduras y hortalizas. De las primeras dijo: “Por cualquier lado se veían los frutos que, con justicia, deben ser nombrados en primer lugar, de incomparable sabor y más nutritivos y alimenticios que los nuestros”¹⁵. Le llamó mucho la atención el mercado de la ciudad de Mompos, especificando que en una pendiente, al lado del río Magdalena, en las mañanas, “se ubica un mercado de alimentos, considerado como uno de los mejores surtidos”. Siguiendo con la descripción, reveló que las ventas de los frutos de la tierra se realizaban debajo de “frondosas *ceibas*”, bajo las cuales se cobijaban “las mujeres vendedoras de café, chocolate y biscochos elaborados a base de harina de maíz y grasa de cerdo”¹⁶.

Aparte de los bizcochos, encontró en Mompos que se comercializaba un producto particular que no había visto en la alimentación local, a saber, “huevos de tortuga”, los que describió como pequeños, gustosos y parecidos a los de gallina. Tuvo el coraje de probar uno de estos y sobre su contextura indicó que tenían una “envoltura blanda” que contenía una “materia grasa color naranja” de “buen gusto, pero algo indigesto”¹⁷. Hoy sabemos que el consumo de huevos de tortuga hace parte de la dieta de los habitantes de los pueblos ubicados a orillas del río Magdalena y parte del Cauca.

Siguiendo con los detalles, Gosselman consignó otros datos importantes del mercado momposino, a saber, que se expendían variedades de peces de río a los que consideró “más ricos o menos salados que los cogidos en el Mar Caribe”, juzgando importante un pescado grande “llamado bagre”, el cual sobrepasaba “los cuatro pies de largo, de cola ancha y largas aletas, con una cabeza plana y ancha provista de una enorme boca...”¹⁸. El Bagre, era uno de los principales alimentos de los habitantes del río Magdalena, consumido por pobres y por ricos, se le encontraba en la mayoría de los fogones, de los pueblos ribereños y, en general en toda Colombia.

15 Carl August Gosselman, *Viaje por*, 57.

16 Carl August Gosselman, *Viaje por*, 114.

17 Carl August Gosselman, *Viaje por*, 115.

18 Carl August Gosselman, *Viaje por*, 115.

En segundo lugar, aparte de los pescados y la centralidad que le dio el viajero sueco a los huevos de tortuga y al Bagre, este señaló que en el mercado se vendían “Bajo el nombre de bollos...” una “especie de pan hecho con harina de maíz y plátano, los que son devorados por los nativos”, y se comercializan con el “fruto entero del maíz cosechado antes de su total madurez”, era la “mazorca”, la cual era cocinada en agua hirviendo y luego se fritaba para ser consumida “por parte de señores e inferiores, como un postre de buen gusto”¹⁹. Otros de los alimentos importantes descritos en el mercado local de la ciudad de Mompos, fueron la carne salada, los plátanos, el arroz, las chuletas de cerdo, el chocolate, el ron y, por último, el vino.

Por otro lado, al igual que en Santa Marta, al viajero sueco Carl August Gosselman le llamo la atención el expendio de alimentos en el mercado abierto de Cartagena, del que expresó lo siguiente:

“Cuando el ocaso ya ha llegado, esta pampa adquiere mayor vida y dinamismo, pues se instala un mercado de víveres y artículos diversos, que con muy poca variación ofrece los mismos productos que el de Santa Marta, con la notable excepción de que el espectador se evita tener que ver la asquerosa carne y grasa que aquí se expende en verdaderos sitios de matanza”²⁰.

Añadía, como novedad y diferencia con respecto de la ciudad de Santa Marta, la existencia de carnicerías en Cartagena y la venta allí de diversas “*especies de pescados*”, los cuales, en su opinión, eran de mejor “*calidad*” que los de la otra ciudad, vendiéndose junto a ellos tortugas de mar de más de tres pies de largo.

Años más tarde, en 1855 el geógrafo francés Eliseo Reclus, explicaba que un número importante de pescadores del pueblo de Ciénaga, llevaban en sus “*bongos*”, al mercado de San Marta “plátanos, yucas,

19 Comentaba que Mompos era una ciudad de buen movimiento comercial, gracias a su situación geográfica. Por esa ciudad, comentaba, se sacaban gran cantidad de “árboles de corteza china, cueros, cacao, tabaco, sal, algodón, además de la arena de oro, que es prohibido exportar”. Los anteriores productos, debían ser transbordados a barcos más grandes en Mompos, por lo que “el transporte y el comercio a comisión son las principales actividades de los comerciantes del lugar”. Carl August Gosselman, *Viaje por*, 122.

20 Carl August Gosselman, *Viaje por*, 82.

papayas”, “legumbres, frutas y pescados...”²¹. Para este geógrafo francés, estos alimentos eran vitales para lograr el abastecimiento de la ciudad, ya que sin los productos de los indígenas, “sin su trabajo, esta ciudad, que duerme perezosamente al borde de su linda playa, sería exterminada por el hambre”. Todos estos productos se vendían en “cuatrocientas o quinientas tiendas abiertas en todas las esquinas de las calles”, donde, repetía Reclus, se ofrecían a los compradores “una pequeña provisión de plátanos, cazabes, fósforos químicos y chicha...”, y una vez se deshacían de la mercancía, los vecinos de Gaira, Mamatoco y Masinga se retiraban, “en caravanas, arreando una larga procesión de asnos y mulas”²². Mientras que los que provenían de Cié-nega volvían en sus canoas de vuelta por el mar. Ya estando en Santa Marta, encontró que en los patios de las casas se cultivaban frutas que eran vendidas en las calles

“... á precios increíblemente módicos. Higos, plátanos de muchas variedades, nísperos de carne de color sangre, anones, papayas, ciruelas de los trópicos, aguacates, mangos de color de terebinto, guayabas, marañón ó manzana de anacardo... guanábana, y tantas otras producciones exquisitas...”²³.

Por otra parte, el francés Henri Candelier, quien visitó el puerto de Riohacha en el año de 1888, -el cual tenía un tráfico menor-, acopió allí algo de información sobre los mercados locales, especialmente de la mencionada ciudad. Primero se concentró en señalar que el mercado de alimentos era proveído por los indígenas guajiros, los cuales, al salir a dar un paseo, vio “por las calles de Riohacha, unos arrastrando sus barriles de agua, otros llevando al mercado leche, carbón, carbón de madera o animales”²⁴. Ya cerca, en el “mercado Guajiro” señaló que en ese lugar no se encontraban legumbres parecidas a las de su país, “ni de nuestros quesos, frutas”, pero sí, a veces, “algunas papas importadas de Francia, de Nueva York o de la Sierra Nevada, pero a un precio exorbitante...”. Asimismo, escribió que no vio en el mercado o las calles

21 Eliseo Reclus, *Viaje a la Sierra Nevada de Santa Marta* (Bogotá: Biblioteca Popular de la Cultura Colombiana, Tomo 112, 1992), 45.

22 Eliseo Reclus, *Viaje a la Sierra*, 50.

23 Eliseo Reclus, *Viaje a la Sierra*, 50.

24 Henri Candelier, *Riohacha y los indios guajiros* (Bogotá: Gobernación de la Guajira/Ecoe, 1994), 45.

“carne de cerdo fresca”, la cual, “no se consigue casi nunca”, en tanto la de carnero “muy de vez en cuando”, mientras que la de “cabra o cabrito con frecuencia”²⁵.

¿Pero, específicamente cuales eran los alimentos se expendían en el mercado de la ciudad de Riohacha? En palabras de Henri Candelier, alimentos básicos, a saber “*huevos, arroz, carne de res y los productos del país, banano y yuca*”.²⁶ Bienes que, como ya anotamos, eran mercantilizados y ofertados en la ciudad por los indios guajiros, de manera religiosa, cada día, en las mañanas, cuando

“... los indios de la costa oeste y del centro, sin hablar de los del Norte, traen al mercado, sus vacas, caballos, mulas, asnos, etc., su leche, huevos, el carbón vegetal, y se aprovisionan al mismo tiempo de las cosas que les faltan, como los alimentos y vestidos”²⁷.

Aquí nuevamente tenemos un elemento común en las ciudades caribeñas, el mercado ubicado en una explanada donde llegaban indígenas y mulatos a proveer de productos a los habitantes de la ciudad. Producción que traían de sus fincas y con las que llevaban otros productos del mercado, en un ejercicio de reciprocidad.

Si algunos viajeros llegaron al país con la intención de seguir, por el río Magdalena, hasta el interior, otros visitaron, por cuestiones académicas, zonas cercanas, como es el caso de la Sierra Nevada de Santa Marta. Estamos hablando del arqueólogo alemán Konrad Theodor Preuss²⁸ personaje este que en un plan por llegar a realizar etnografía en el mencionado pueblo Kágaba, en el año de 1915, merodeo por los puertos de Riohacha y Dibulla²⁹. En el primer puerto no presencié un comercio

25 Henri Candelier, Riohacha y, 49.

26 Henri Candelier, Riohacha y, 73.

27 Henri Candelier, Riohacha y, 73.

28 Konrad Theodor Preuss, *Visita a los Indígenas Kagaba de la Sierra Nevada de Santa Marta Parte I* (Bogotá, Instituto Colombiano de Antropología, 1993).

29 Sobre el comercio local, ya en su goleta que lo llevaba de Santa Marta a Dibulla, vio partir un vapor “blanco y esbelto de la United Fruit Company con su carga de bananos y otros productos nativos”, mientras que en Dibulla vio cargar en las goletas el árbol de “Caracolí”, el cual era bien valorado en el puerto de Santa Marta. Al respecto, comentaba que por el pequeño puerto de Dibulla no solo se exportaba madera a Riohacha, sino “productos de la Sierra”. Konrad Theodor Preuss, *Visita a los*, 24.

activo, más sí que los indios guajiros le daban un colorido “característico a la ciudad” al llevar todas las mañanas “en grupos”, desde la playa oriental, “pescado, carne de res y leche.” Como sabemos, Riohacha se encontraba bordeando el desierto de la Guajira, por lo que debía proveerse de agua de ríos cercanos, actividad que nuevamente cumplían los indígenas, quienes arrastraban “por las calles los toneles llenos de agua que se trae de las afueras para cubrir las necesidades de la ciudad”³⁰.

Otros intercambios sobre los que el ciudadano alemán consignó detalles fueron los del pueblo de “mulatos y negros” llamado Pueblo Viejo y los indios Kagaba, los primeros les vendían ganado y recibían de estos “panela y papa”.³¹ Importa señalar que el viajero denunciaba que los indígenas pagaban “precios increíblemente altos”, por los alimentos y objetos que consumían.

2. EL CONSUMO DE CARNE, LOS PESCADOS Y OTRAS DELICIAS CULINARIAS

Los viajeros fueron prolijos en señalar que el consumo de alimentos era variado y abundante. Al respecto, el inglés Isaac F. Holton³², se interesó por el tema de la alimentación local, tanto que intentó condensar en un producto el gusto de los habitantes de Colombia: el plátano. Holton exteriorizaba que este producto era consumido por la mayoría de la población, no importando el clima y su forma de preparación; por lo que socarronamente advirtió que compartía una sentencia atribuida a José Francisco de Caldas, según la cual “La Nueva Granada sería algo si acabáramos con el plátano y con la caña de azúcar: esta es la madre de la embriaguez y aquel el padre de la pereza”³³.

Es posible que pocos viajeros describieran su desayuno a bordo de los vapores, como fue el caso del mencionado Holton en el vapor Barranquilla, en su viaje al interior del país. Al respecto indicó que este estaba compuesto de:

30 Konrad Theodor Preuss, *Visita a los*, 26.

31 Konrad Theodor Preuss, *Visita a los*, 29.

32 Isaac F. Holton, *La Nueva Granada: Veinte meses en los Andes* (Bogotá, Banco de la República, 1981).

33 Isaac F. Holton, *La Nueva*, 21.

“... galletas de soda y mantequilla, esta última es grasa de cerdo. Estofado de res, de chivo, de pollo etc. Pero ninguna legumbre; solamente arroz y muy de vez en cuando plátanos. En cambio, a las bogas no les dan ni arroz ni pan, sino plátanos todo el tiempo”³⁴.

Acucioso se detuvo en describir las particularidades de la comida consumida por las bogas³⁵, tal como anotamos en anteriores líneas, volvió a recalcar que el principal alimento de estos trabajadores del río Magdalena era el consabido plátano. Se concentró en un producto importante de la dieta de estos trabajadores, la carne y su consumo. Detalló que esta se cortaba directamente de la res, en tiras, para luego frotarla con sal “para después dejarlas secar colgadas de una estaca.” Una vez seca, la carne recibía el nombre de tasajo y, aseveraba el viajero, “verla amontonada”, para su gusto, debía ser suficientemente “para darle náuseas a cualquiera”.³⁶ Posteriormente, ese tasajo era cortado en pedazos y se colocaba a guisar en una olla “grande de hierro puesta sobre tres piedras o tulpas colocadas en cubierta.” Este tipo de fogón, según Holton, era el que usaban la mayoría de “campesinos” en sus viviendas y de manera portátil en los bordes de los champanes donde se armaba sobre una “caja llena de tierra”. A la par, luego de que el tasajo empezaba a cocinarse le agregaban “pedazos de plátano verde” y dejaban hervir hasta que se derramara un poco. Al final el resultado era “un caldo de apariencia repugnante que sirven en una caparazón de tortuga y que devoran utilizando las manos y cucharas de palo...”³⁷. Era el famoso sancocho colombiano, que se materializaba como uno de los platos de la dieta nacional.

En tanto, Jhon Potter Hamilton, destacó que, en Ciénaga, el jefe de destacamento militar le brindó un desayuno, “de acuerdo con la costumbre del país; chocolate espeso, carne salada de ternera desmenuzada y huevos fritos y además plátanos y algunas frutas tropicales”³⁸. Mien-

34 Isaac F. Holton, *La Nueva*, 58.

35 Sobre los bogas ver David Peñas Galindo. *Los Bogas de Mompox. Historia del Zambaje*. (Bogotá: Tercer Mundo Editores, 1991).

36 Isaac F. Holton, *La Nueva*, 58.

37 J. P. Hamilton, *Viajes por el Interior de las Provincias de Colombia* (Bogotá, Colcultura/ Biblioteca Nacional de Colombia, 1993), 114.

38 J. P. Hamilton, *Viajes por el*, 32.

tras que, de su comida en Santa Marta, dijo: "... el ajo y el aceite rancio predominan en la mayor parte de los platos". Y del segundo plato señaló que la mesa estaba "colmado de pudines, tortas, dulces y frutas en conserva"³⁹.

Mientras que Holton explicó que en el puerto de Mompos había consumido cazabe, producto al que describió como "...unos panes de más de un pie de diámetro y de un cuarto de pulgada de grueso, blancos, tiernos pero muy insípidos", los cuales se hacían con mandioca⁴⁰.

Asimismo, existían productos que se consumían no para alimentarse, sino por placer, algo de estatus y bastante vanidad, era el caso del tabaco. Por ejemplo, Gosselman observó que el consumo de este producto era habitual entre los habitantes de las ciudades y pueblos caribeños, por ejemplo, notó que en Cartagena el consumo de tabaco era practicado por todas las clases sociales, "desde los ricos hasta los pobres; los señores y los comunes, sin exclusión de las mujerzuelas". En consecuencia, su uso generó unas sociabilidades particulares entre los consumidores, por ejemplo, una de estas nuevas rutinas era el dar "fuego" a quien lo solicitara, cuestión que era considerada como una obligación a la que no se podía negar, independiente de la clase social: "Encender un puro se considera un acto tan sagrado que nadie puede negar su fuego del tabaco a quien se lo solicite. Así, el soldado se lo pide al oficial y el señor más distinguido lo cede inmediatamente al obrero"⁴¹. Es importante señalar que el consumo de tabaco no era exclusivo del sexo masculino, como señala el viajero, este se encontraba en todos "los sitios", de tal manera que de "diez hombres, nueve lo fuman", y, "posiblemente" lo consuman "el cincuenta por ciento de las damas".

En general, la mayoría de los viajeros no eran gustosos de la carne cocida, como ya señalamos, esta les parecía de un sabor repugnante. Por ejemplo, en Riohacha, Candelier, luego de comerse una carne que parecía, según sus palabras, un "cuero duro", determino no volverla a comer. Aunque, en Riohacha este viajero en el hotel almorzó con "Una

39 J. P. Hamilton, *Viajes por el*, 23.

40 Isaac F. Holton, *La Nueva*, 64.

41 Carl August Gosselman, *Viaje por*, 41.

sopa de fideos en la cual nadaban menudencias de pollo... una tortilla sencilla, y un pescado frito muy parecido a la merluza”⁴², platos que, a diferencia de la carne no le parecieron de mal gusto.

En el mes de diciembre de 1881, el joven suizo Ernst Röthisberger, llegó a la ciudad de Barranquilla y, al igual que Reclus, le impactó su movimiento comercial.⁴³ Luego de pasar por la aduana, entró a la zona comercial donde le llamaron la atención la existencia de muchas “*panaderías*”, fenómeno que catalogo como novedoso, ya que, según indagaciones que previamente había realizado, anteriormente las personas “cocía patriarcalmente el pan en su propia casa”.⁴⁴ Suponemos que la llegada de harina de trigo procedente de los EE. UU., junto con hornos modernos forzó el anterior cambio en la dieta local.

Röthisberger se embarcó en Barranquilla en el vapor de nombre Antioquia en el mes de diciembre, con destino al interior del país. En el mencionado vapor prestó atención a la forma como se alimentaban los “obreros que movían la caldera”, los llamados “fogoneros”. Estos trabajadores, luego de sus faenas se ponían a “comer sentados, todos en torno a un gran cubo que contenía un sucio caldo”, el cual comían, “introduciendo allí las escudillas o metiendo los dedos”. La anterior ceremonia llevó al sueco a considerar que estos obreros eran semibarbaros por la forma como se alimentaban, pero, consideraba también que esto era comprensible y se debía “estimar también su laboriosidad...”⁴⁵.

Luego del relato sobre la comida de los obreros, Röthisberger procedió a comentar el almuerzo que le fue servido en el segundo piso del vapor. Primero se concentró en “*los sudorosos y mugrientos servidores*”, los cuales “traían a un tiempo todas las viandas, ya medio frías, y cada cual servía de lo que le venía más en gana, poniendo junto al plato”.⁴⁶ Luego, respecto de los alimentos escribió que le sirvieron un roastbeef “tan duro como una suela...”, el cual fue “cortado por el propio capitán y

42 Henri Candelier, Riohacha y, 43.

43 Ernst Röthisberger, *El Dorado. Estampas de viaje y cultura de la Colombia suramericana* (Bogotá, Banco de la Republica, 1963), 10.

44 Ernst Röthisberger, *El Dorado*, 11.

45 Ernst Röthisberger, *El Dorado*, 21.

46 Ernst Röthisberger, *El Dorado*, 22.

repartido por el a los comensales”. Todo lo anterior rodeado de “salsas de colores indefinidos”, las que “flotaban en los platos” junto con abundante “ají, la pimienta española, así que nos ardía la garganta”⁴⁷.

Asimismo, el viajero argentino Miguel Cané, quien llegó a Barranquilla en el año de 1882 y luego abordó un vapor con destino a Honda, dio detalles de su experiencia culinaria, marcada por la exasperación. Empezó señalando que en la nave le brindaron, para el almuerzo, una preparación de mal gusto, por su sabor insoportable difícil de consumir, al respecto dijo

“En primer lugar, se sirve todo a un tiempo, inclusive la sopa; esto es, un plato de carne generalmente salada, y cuando es fresca, dura como la piel de un hipopótamo, una fuente de lentejas ó frijoles, y plátanos, cocidos, asados, fritos, en rebanadas.... Cuando todo eso se ha enfriado, la campana llama á la mesa y entonces empieza la lucha más terrible por la existencia, de las que ofrece el vasto cuadro de la creación animal. De un lado, la necesidad imperiosa, brutal, de comer; del otro, el estómago que se resiste implora, se debate, auxiliado por el reflejo de la caldera que levanta la temperatura hasta el punto de asar un ave que se atreviera a cruzar esa atmósfera”⁴⁸.

Menos exigente, el alemán Preuss, volvió a retomar el tema de la alimentación de las clases bajas, generalizando sobre su dieta: *“El alimento de los indios y negros es arroz, plátano y carne salada de ternera en sancocho”*, sentenció.⁴⁹ Alimentos que había observado se cocinaban en una olla, sobre un fogón, para luego cuando estuvieran hervidos se servían en *“pequeñas partes para los hombres que se la comen con los dedos”*⁵⁰.

En tanto, Alfred Hettner, otro importante viajero de nacionalidad alemana quien visitó Colombia en el año de 1882 llegó a la ciudad de Barranquilla⁵¹, lugar donde estuvo varios días hasta que abordó el vapor *“Federico Montoya”*, el cual lo dejaría en Honda. Ya en el vapor, comentó,

47 Ernst Röthisberger, El Dorado, 22.

48 Miguel Cané, Notas de viaje sobre Venezuela y Colombia (Bogotá: Imprenta de “La Luz”, 1907), 50.

49 Konrad Theodor Preuss, Visita a los, 41.

50 Konrad Theodor Preuss, Visita a los, 41.

51 Alfred Hettner, Viajes por los Andes colombianos (1882-1884) (Bogotá: Banco de la República, 1976).

el horario de comidas era, primero, por la mañana, a la hora de levantarse se les brindaba una “taza de chocolate”. Más tarde, a las 10½ a. m. les era servido el desayuno y a las 5 p. m. el almuerzo. Comparó las dos comidas, llegando a la conclusión que la diferencia entre estas era insignificante. Recalcaba, por un lado, que los dos platos carecían de “sabor” y -para su gusto- eran “poco apetecibles”. En cuanto a la mesa, esta era atendida por muchachos “indios y zambos asquerosamente sucios”⁵², los que estaban al mando de un negro jamaicano. A este último lo trato de torpe y el servicio en general de deficiente.

3. EL LUGAR DE PRODUCCIÓN Y ABASTECIMIENTO

Mientras que el mercado de Santa Marta era abastecido por los indígenas de los pueblos de Gaira, Mamatoco y Bonda, el de Cartagena, según Gosselman, se nutría de la producción de los campesinos de los Montes de María y el Sinú. De esta última comarca -a su juicio-, llegaban “Casi todas las mercancías”, las cuales eran “traídas en botes y bongos, que se ven anclados en la bahía”⁵³.

De manera análoga, Eliseo Reclus, quien se dirigía a la sierra nevada de Santa Marta, emprendió su viaje desde Barranquilla, pasando por caños y ciénagas al pueblo de Ciénega, donde, una vez allí, en el muelle distinguió “Más de cincuenta barcas...” que se “balanceaban una al lado de las otras” las que se encontraban amarradas a las raíces de los árboles. Estas barcas eran utilizadas por numerosos “pescadores”, los que, al momento de su paso por el puerto, “se hallaban esparcidos aquí y allá alrededor de grandes hogueras encendidas sobre la arena de las dunas; un espantoso olor a pescado inficionaba la atmósfera”⁵⁴. Al igual que el sueco Gosselman, señaló Reclus que los indígenas, en los valles de la Sierra Nevada, sobre las riberas de los ríos que bajaban de esta al mar y la ciénaga, cultivaban en “*vastos campos plátanos, yucas, papayas...*”⁵⁵ entre otros alimentos. Esta producción agrícola y los géneros de la pesca eran transportados a Santa Marta en canoas.

52 Alfred Hettner, *Viajes por los*, 63.

53 Carl August Gosselman, *Viaje por*, 83.

54 Eliseo Reclus, *Viaje a la Sierra*, 43.

55 Eliseo Reclus, *Viaje a la Sierra*, 45.

En cambio, Gaspard Mollien daba pistas sobre los cultivos, especialmente el de maíz, grano que se sembraba detrás de las cabañas de los campesinos que poblaban el río Magdalena. Aparte del maíz, ya en el sitio de Pinto, el viajero francés aprovecho que el vapor se abastecía de leña y compró “tabaco y cañas de azúcar”, productos que abundaban en el poblado y eran “de muy buena calidad”⁵⁶. El viajero siguió identificando, ya en el curso medio del río, actividades económicas extractivas. Observó que cerca de casas campesinas se encontraban palmas, de donde se procesaba un vino que luego era comercializado en los puertos; en aquel lugar, cuando los champanes y las piraguas atracaban o se aproximaban a las “chozas”, vendían el “*excedente de sus cosechas*”.

Siguiendo con Mollien, este presentó un cuadro de las habitaciones de los campesinos ribereños. Inicio diciendo que las casas “en que habitan los ribereños del Magdalena están hechas de juncos y de bambúes” y que, tanto casas o cabañas, lejos de las ciudades y pueblos, se veían “enclavadas en medio de espesos bosques, donde el dueño se contenta con desbrozar un espacio muy reducido” donde plantaban “bananos, caña de azúcar, cacao, piñas, papayos, pimientos y unas cuantas flores para adornar la cabeza de las mujeres”.⁵⁷ Remataba disertando sobre la producción agrícola de manera generalizada, asegurando que los cultivos eran pocos y solo se dedicaban los campesinos a la labranza de “algunos campos de algodón, de maíz, algunas matas de añil, en eso consiste toda su riqueza agrícola”⁵⁸.

Igualmente, Eliseo Reclus también nos brindó datos sobre la venta ambulante de alimentos cerca de los muelles en la ciudad de Barranquilla, por donde transitaban “mujeres llevando en la cabeza canastas de plátanos y otras frutas y mercaderes instalados delante de pequeñas mesas ofreciendo sus géneros”⁵⁹. Mientras que, de Riohacha, Candelier señaló que importantes mercaderías provenían del sur, de la hoya del río Cesar y se vendían, por parte de los indígenas, a comerciantes ingleses y holandeses. Específicamente, anotó que al puerto de Riohacha llegaban,

56 G. Mollien, *Viaje por la República de Colombia* (Bogotá: Biblioteca Popular de Cultura Colombiana, 1944), 29.

57 G. Mollien, *Viaje por la República*, 35.

58 G. Mollien, *Viaje por la República*, 22.

59 Eliseo Reclus, *Viaje a la Sierra*, 37.

“caravanas de mulas y asnos, el café desde Villanueva, del Molino, de Barrancas y otros productos como el maíz, panela, madera del Brasil...”. En tanto, más al norte, en la serranía de Macuira los indígenas cultivaban “plátanos, caña de azúcar, maíz, calabaza, batatilla o sandía, todo lo que sirve para alimentar a los indios y también el tabaco”⁶⁰ productos que transportados a Riohacha y a la ciudad de Maracaibo.

La práctica de la venta ambulante era común a los puertos donde arribaban los vapores, en efecto, un grupo de personas salían a vender alimentos y artesanías a los viajeros. Al respecto, en Puerto Nacional el político liberal José María Samper explicó que, cuando los vapores llegaban al sitio a recoger la correspondencia y los cargamentos de frutos, “los habitantes del pueblo”, que se encontraban al interior de la “selva, al margen de un caño afluente del Magdalena”, bajaban “en procesión, ofreciendo el cuadro más interesante y bullicioso”, el cual era que la mayoría llevaba alguna “fruslería qué vender a los pasajeros”. En efecto, al son del bullicio de los niños, se ofrecían a la venta “conservas, frutas, cigarros” y animales enjaulados; ceremonia que Samper detalló a partir de varios personajes, el primero lo describe “sentado entre una barricada de melones y sandías”, como “una figura chinesca” que atraía a los posibles compradores “con sus galantes invitaciones”⁶¹. Otro,

“... como un mostrador ambulante, llevaba sobre la cabeza una enorme artesa o canasta de mimbre, donde bailaban a cada movimiento los panecillos de azúcar ocañera, las cajetillas de succulento arequipe, los atados de cigarros y los olorosos panes de maíz; y el de más acá o más allá se pavoneaba con una torre de avisperos de papelón, de tortas de cazabe y de otras muchas golosinas que son el regalo de los viajeros de menor cuantía y los navegantes”⁶².

De igual forma, el para este momento cronista tolimense, una vez vislumbró la parte cultivada de la isla de Mompos, procedió a enumerar la cantidad de frutas cultivadas, las cuales iban desde naranjos, limoneros, cocoteros, mangos, *árboles de mamey*, *zapotes*, *nísperos a otras* “mil frutas deliciosas”⁶³.

60 Henri Candelier, Riohacha y, 75.

61 José M. Samper, *Viajes de un colombiano en Europa* (París, Imprenta de Thunot y Compañía, 1862), 22.

62 José M. Samper, *Viajes de un*, 23.

63 José M. Samper, *Viajes de un*, 30.

Hasta aquí hemos relatado las impresiones de los viajeros sobre los pueblos ubicados en los trayectos de las ciudades de Santa Marta, Cartagena y Barranquilla a Honda. Entremos ahora a señalar las particularidades que consignó, sobre la cría de ganados, en el año de 1876, el viajero francés Luis Striffler, quien visitó la ciudad de Valledupar, haciendo un recorrido por el centro de la gobernación de Santa Marta, pasando por las principales haciendas y hatos ganaderos. Los datos consignados por Striffler son de suma importancia, especialmente por ser este personaje uno de los pocos viajeros, -sino el único-, que se concentró en las actividades ganaderas de manera específica, cuestión que lo llevó a que, de entrada, señalara como en la jurisdicción de Valledupar, el “*signo representativo del capital*” fuera “*la vaca*”, o que especulara afirmando que el ganado del río Cesar era de mejor calidad que el de las sabanas de Bolívar, dado que a este último le daba una enfermedad llamada gusanera, lo que impedía que tomara peso.⁶⁴

Dado que el uso del alambre de púas no era común en la región, Striffler presto atención a la existencia de un tipo de ganado que huía de los potreros y se internaba en los bosques, el llamado ganado cimarrón. Este ganado, por la particularidad de su crianza, al no tener un dueño y encontrarse sin marca, podía “cazarse” como los animales salvajes con “... armas de fuego” o encerrarse vivo en improvisados potreros, para luego repartirlos “entre las propiedades”, aunque al final deducía que “el derecho de propiedad poco se admite y cada cual se queda con lo que se pueda coger”.⁶⁵ Las descripciones dieron cuenta de la existencia de terrenos donde los ganados pastaban en tiempos de verano, los llamados playones. Estos playones eran unos terrenos que, en periodos de verano en ellos crecía pasto natural, con el cual se alimentaban los ganados. Cerca a los playones se encontraban algunas unidades productivas, una de las cuales describió así: “A la entrada del corral había un tambo muy espacioso. Era una tienda de palmas de más de diez metros de ancho. Allí vivía el vaquero que hacía el queso. Esta construcción ocupaba la entrada de un playón a orillas del río”⁶⁶.

64 Luis Striffler, *El río Cesar. Relación del viaje a la sierra nevada de Santa Marta en 1876* (Gobernación de Bolívar/Instituto Internacional del Caribe, 2000), 121

65 Luis Striffler, *El río Cesar*, 29.

66 Luis Striffler, *El río Cesar*, 77.

Así como existían estos hatos ganaderos, igual describió la existencia de una hacienda, El Diluvio, propiedad de la familia Pumarejo y administrada por “un joven de excelentes maneras: Urbano Pumarejo”. De El Diluvio pasó al pueblo de Aguas Blancas y, de allí, siguió a Codazzi, encontrando en el camino “otros corrales, más grande que el primero que vimos”. Luego de avanzar por el río Cesar, hacia el norte, encontró el campo más poblado y un aumentó en la presencia de los corrales para el ganado, los cuales, ahora, “se seguían casi sin interrupción”, pero solo de la banda izquierda del río Cesar, mientras que del otro lado “no había más que monte tupido que no dejaba ver el barranco: todo el movimiento vital se hallaba del lado de la nevada”⁶⁷.

Para sintetizar, en los llamados hatos ganaderos que se instalaron a orillas del río Cesar se criaba una importante cantidad de ganado que era llevado, para su consumo, a los puertos ubicados a orillas del río Magdalena, para ser exportados a las islas del Caribe. Es importante clarificar que las reses eran llevadas en pie hasta los embarcaderos y luego trasladadas a los vapores, para luego ser transportados al interior del país o a Barranquilla, dependiendo de las oscilaciones del mercado. Ya, para su consumo local, la res era sacrificada y su carne en tiras era salada, la cual, después de colocarse a secar al sol se consumía con el nombre de tasajo, como ejemplificaron varios viajeros. Años atrás, sobre la cría de ganado el inglés Potter Hamilton comunicó, a la altura del bajo Magdalena que en los bordes del río existían “extensas sabanas con gran número de caballos pastando”, como también, que en esa “región”, existían extensas granjas donde sus dueños mantenían de “*doscientos a trecientas vacas lecheras*”, las cuales estimaba que producían “unas dos o tres arrobas de queso diario”, que era transportado a las ciudades de Cartagena y Santa Marta⁶⁸.

Finalicemos este apartado con las impresiones de Friedrich Von Schenck quien viajó hacia Medellín en el año de 1880, quien pasando por cerca de Magangué reseñó que allí existían “plantaciones” de “caña, plátano, yuca y maíz que se cultivaban para el propio consumo” y su tamaño no alcanzaba “las dimensiones económicas de una hacienda grande”,

67 Friedrich Von Schenck, *Viajes por Antioquia en el año de 1880*. (Bogotá: Banco de la República, 1953), 165.

68 J. P. Hamilton, *Viajes por el*, 39.

mientras que distinguió la existencia de “extensos potreros con numeroso ganado”. Respecto a la ganadería, comentó que el pueblo de Tenerife era un “importante centro ganadero”, ya que allí llegaba el ganado procedente de “los maravillosos potreros del rico Valledupar” que luego se llevaba a la ciudad de Barranquilla y se embarcaba “a Cuba”⁶⁹.

4. EL TRABAJO DIARIO Y LA ACUMULACIÓN DE RIQUEZA

Señalemos que los viajeros emitieron juicios sobre la laboriosidad de los habitantes de las ciudades y pueblos por donde transitaron. Mirada esta, que, como ya señalamos, estaba construida sobre la base de sus prejuicios, especialmente los que se relacionan con la productividad en tiempos de naciente capitalismo. En este sentido, frente a la forma como los pobladores locales enfrentaban las faenas diarias, fueran ricos o pobres, las opiniones de la mayoría de los viajeros fueron en ocasiones virulentas. Para estos, los habitantes de las ciudades de Santa Marta y Cartagena y los que habitaban los poblados ubicados a orillas del río Magdalena, tenían una manera particular de enfrentar el trabajo diario, por un lado, manejaban el tiempo de manera flexible y, por otro, dedicaban un tiempo mínimo a las faenas colocando las actividades festivas o lúdicas por encima de la ganancia. Una adaptación particular a un medio ambiente igual de específico, donde, por ejemplo, a orillas del río Magdalena, eran constantes las inundaciones y, en otros como territorios como la Guajira, la escasez de lluvias, todo esto en menos de 500 kilómetros.

Las descripciones de los alimentos que eran consumidos localmente no fueron las únicas cuestiones que los viajeros describieron de los mercados. Al respecto, Gosselman, a su paso por Cartagena se mostró impresionado que los comerciantes no tuvieran premura a la hora de hacer efectivas las transacciones comerciales:

“No se necesita ser un exaltado para perder la paciencia cuando después de haber corrido durante largos días detrás de un señor, éste, moviéndose en su hamaca, pronuncie su palabra favorita: Vuelva mañana”;

69 Friedrich Von Schenck, Viajes por Antioquia, 11.

y al insistir en un nuevo retorno recibe la categórica respuesta: “Hoy es día de fiesta”, pronunciada con alegre seguridad, como si hubiera estado esperando todo ese tiempo para decirla, ya que en este día nada puede decirse acerca de su inactividad”⁷⁰.

En tanto, Gaspard Mollien, alternaba en su relato, imágenes de las selvas, con la presencia de campesinos a orillas del Magdalena, a los que describía como unos “pocos negros” que el veía “en trechos muy largos, sentados delante de sus cabañas de caña, rodeadas de campos de maíz...”⁷¹. Si bien para los viajeros la producción de maíz les parecía precaria, este grano molido era parte de la dieta de los campesinos costeños y de las diversas clases sociales, como se describió en párrafos anteriores. Por ende, la imagen generalizada era la de familias o jefes de estas, sentados en la puerta de su cabaña descansando sin ánimo de emprender actividades domésticas. En efecto, Mollien atribuía a la pereza de los nativos la poca iniciativa para establecer empresas agropecuarias o mercantiles:

“El negro, que con el mulato es la clase de hombres que se suele encontrar con más frecuencia, sometido a un amo indulgente, se entrega al ocio, al cual, por lo demás, invitan el calor de la zona ecuatorial y la multiplicidad de las fiestas religiosas; obligado a satisfacer al dueño una renta fija y módica, la paga puntualmente porque no se necesita trabajar mucho para obtener su importe”⁷².

Igual percepción tuvo Gosselman quien detalló que la ciudad de Santa Marta albergaba “pequeños comerciantes, artesanos y obreros”, a los que caracterizó como “Flojos, orgullosos e indomables, solo saben fumar tabaco y jugar a las cartas, ya que no necesitan trabajar demasiado para satisfacer sus necesidades... de un estilo tan fácil y fructífero”⁷³. Lo señalado iba acorde con la idea general sostenida por la mayoría de los viajeros, los habitantes de la región Caribe, al tener a la mano una naturaleza fructífera donde, ya fuera por extracción o por productividad,

70 Carl August Gosselman, *Viaje por*, 42.

71 G. Mollien, *Viaje por la República*, 26.

72 G. Mollien, *Viaje por la República*, 22.

73 Carl August Gosselman, *Viaje por*, 59.

obtenían el sustento diario y de sus familias, no dedicaban esfuerzo para obtener alimentos más allá de lo diario. Lo anterior, llevaba a los viajeros a señalar que esta forma concepción de la vida económica los incitaba a la pereza y los volvía poco emprendedores.⁷⁴

A su paso por Mompós, Holton describió la ciudad como “antigua y religiosa” y poco mencionó de sus actividades económicas. Luego de bordear el pueblo de El Banco, en la desembocadura del río Cesar, se hizo la misma pregunta que de una u otra forma se hacían la mayoría de los viajeros, por qué esas “fértiles riberas por las cuales pasan semanalmente barcos permanecen casi inhabitadas y sin comercio” y solo se cultivaba algo de “plátano y de caña”, en una interminable extensión de selva⁷⁵. La pregunta quedó en el aire y, más adelante, volvió sobre ella en el muelle del puerto llamado Puerto Ocaña (Puerto Nacional) donde el vapor hizo parada, tiempo que le sirvió para capturar una imagen de los pescadores del sitio, intentando dar respuesta a la pregunta señalada anteriormente:

“El machete, la canoa, los anzuelos, el sedal y la red son sus herramientas de trabajo, y se añaden una camisa y una hamaca, se tendrá la lista completa de todas sus riquezas y no desea nada más. El pescado le cuesta menos trabajo que al campesino desterrar papas con algodón en una loma, y los plátanos los consigue todavía más fácilmente”.⁷⁶

La respuesta de Holton, que se nutría de la anterior imagen, se emparentaba con las interpretaciones de otros viajeros, quienes, en otros términos, argumentaban lo mismo sobre el tema de la productividad de los habitantes del Caribe colombiano, diferenciándose en el énfasis en uno u otro aspecto sociológico. En cuanto al inglés, este señalaba una cuestión aparentemente práctica, si el habitante del río Magdalena podía tomar de la naturaleza, especialmente del río y ciénagas, su sustento diario, “¿qué necesidad tiene de trabajar?”⁷⁷.

74 Al respecto ver Leguis A. Gómez, “Clase, etnia y región: el Caribe Novogranadino y la mirada del “Otro”. 1750-1830”, *Artelologic*, No 9 (2016).

75 Isaac F. Holton, *La Nueva Granada*, 71.

76 Isaac F. Holton, *La Nueva Granada*, 74.

77 Isaac F. Holton, *La Nueva Granada*, 74.

Por otra parte, otros viajeros, igual de acuciosos en sus descripciones se concentraron en revelar aspectos concretos de la existencia material de los ribereños. Es el caso de Mollien, ciudadano francés que como anotamos en líneas anteriores, tuvo un contacto directo con los pobladores del Magdalena, ya que describió de manera detallada la forma como estos se vinculaban con el entorno selvático. En efecto, consignó en sus memorias que detrás de la casa campesina se encontraba un “laberinto inextricable”, una serie de senderos “cuyas vueltas y revueltas conoce perfectamente el dueño”⁷⁸. Señalaba que por esos caminos el campesino iba a “acosar en sus guaridas lejanas a los animales que antes andaban por el empalamiento en que hoy se alza su casa; por otro se dirige a su maizal, siempre situado fuera del alcance de las inundaciones”. Además, reconocía que de ese entorno selvático los ribereños obtenían la mayoría de los materiales para levantar sus viviendas, en concreto “las vigas para levantar su cabaña, hacer su piragua”. Respecto a este *último* medio de transporte por el río, la piragua, esta se construía de *árboles* grandes y le tomaba al pescador trabajo y bastante tiempo, después del cual, con la ayuda de “unos rodillos, él solo, cuando ha terminado su trabajo, la lleva hasta el borde del río”⁷⁹.

A medida que el viajero avanzaba en la descripción de los pescadores ribereños, a diferencia de otros viajeros que señalaban a los campesinos y habitantes de la región como perezosos e indolentes, por el contrario, afirmaba que “el habitante de las orillas del Magdalena”, tenía una vida dura, para nada inactiva y, mucho menos, fácil, como se muestra en el siguiente párrafo:

“Sólo él es quien tiene que atender a todo; ha de ser, a la vez, arquitecto, cazador, pescador y obrero hábil; unas veces tendrá que ir al bosque en persecución del jaguar que le ha matado un perro, para él inestimable; otras irán al río para atravesar con sus dardos un bagre o para echar sus redes; nunca está ocioso. Pero esto no es nada: cuando el río inunda sus campos, entonces, amarrando su piragua a un árbol, colocará en ella a

78 Holton comenta una anécdota sobre el tema del lucro en los campesinos, señala que el camarero del vapor en que viajaba intentó comprar unos cocos, fue donde el dueño y este, recostado en una hamaca, prefirió no venderlos que subirse al cocotero a bajarlo. Isaac F. Holton, La Nueva Granada, 75.

79 G. Mollien, Viaje por la República, 36.

su familia y llevándola por senderos por los que pocos días antes iba a cazar los ciervos y que están ahora convertidos en arroyos, la conducirá hasta su maizal, donde apresuradamente construirá una choza para protegerla de las lluvias torrenciales”⁸⁰.

Como pocos, Mollien también destacó el rol activo de la mujer campesina; la cual, trabajaba a la par de su marido “en los campos” y las actividades de pesca, donde ella era “la que empuña la espadilla para dirigir la canoa”; para, luego, una vez terminada la faena, salir a preparar la “la comida”. Por otro lado, el viajero terminó su discurso con unas descripciones bien particulares, donde se mostraba la dureza de la vida de los campesinos que vivían a orillas del río Magdalena y su relación con la muerte. De esta eventualidad comentó que de vez en cuando solía visitar las casas campesinas y era frecuente que muriera “el padre... víctima de largas dolencias”, mientras que otras veces fallecía “un hijo que arrebatan las enfermedades de la infancia, o es la fiebre la que mata a la madre”. En suma, a las preocupaciones cotidianas y domésticas se agregaba la de tener que realizar “los funerales” de un miembro de la familia. Por último, comentaba que cuando la que quien moría era la mujer el hombre, “después de haberse entregado durante algunos meses al dolor de la viudez, se embarcará en su piragua, e irá, río abajo, a algún caserío, para ofrecer a una nueva esposa muchas fatigas, muchas privaciones, pero todo su corazón”⁸¹.

No todos los grupos sociales encajaban en las valoraciones que los viajeros realizaban sobre los bogas o ribereños. Por ejemplo, Eliseo Reclus potenció el comercio del poblado de Ciénaga y lo atribuyó al hecho que, a diferencia de Santa Marta y Barranquilla, lo manejaban “indígenas y mestizos” los que debían su “prosperidad á sus propios esfuerzos...”. Indios que, a diferencia de los “blancos del litoral”, -según él-, no le temían al trabajo⁸².

Aprendiz de sociólogo, José María Samper fue perspicaz en el detalle de imágenes que se relacionaban con la cultura local de los pueblos

80 G. Mollien, *Viaje por la República*, 37.

81 G. Mollien, *Viaje por la República*, 37.

82 Eliseo Reclus, *Viaje a la Sierra*, 45.

riberños y, en especial, en sus hábitos de trabajo, su pobreza y poca acumulación de capital. Bajando por el río Magdalena, Samper, al igual que los otros viajeros, nos legó sus impresiones sobre los poblados ubicados cerca de Mompós, especialmente por su productividad y costo. Al respecto comentó, en tono coloquial, que el lector, primero que todo le correspondía imaginarse “un huerto de tres leguas de extensión, tendido como un manto de verdura sobre la margen de un río gigantesco, y tendrá todavía una idea muy inferior a la realidad”. Esto porque, para él, esa misma cantidad de alimentos “valdría en Europa millones y millones de francos o florines”. Mientras que en Colombia no “valía nada” era un “un tesoro de cuya posesión nadie se apercibe porque sus riquezas se ven por todas partes, casi sin necesidad de cultivar la tierra”⁸³.

En esa tónica su descripción del poblado de Calamar se inscribía en esta concepción y es bastante elocuente de su pensamiento económico liberal. De entrada, señalaba que Calamar era un poblado “de gran porvenir agrícola y comercial...”, de gran importancia “... ya por su posición de escala, y que no carece de interés por las costumbres de sus habitantes y su estructura física”. Otro elemento que resaltaba era el de su calidad político-administrativa, población que se encontraba en pleno crecimiento ya que el sitio había sido elevado recientemente a la calidad de “Distrito”. Samper veía en las diez mil personas que lo habitaban Calamar la fuerza necesaria para el desarrollo local, por ello señaló que “Sus habitantes, alegres y expansivos, recorren las calles ofreciendo víveres, montados en burros de la manera más extravagante”⁸⁴. Samper, quien comulgaba con el concepto de progreso de la época, planteaba que para elevar la producción agrícola y el comercio los pueblos ubicados a orillas del río Magdalena, junto con la nación entera, Colombia se haría más prospera.

Por último, ya terminado su viaje por el río Magdalena, Samper no escatimó en realizar una especulación sociológica donde aspiraba condensar su visión de progreso, mezclada con voluntarismo político. En ese sentido, sobre los pueblos ubicados a orillas del río Magdalena, de manera gratificante, señaló

83 José M. Samper, *Viajes de un*, 30.

84 José M. Samper, *Viajes de un*, 35.

“Así, al cruzar esa región maravillosa, sólo es permitido al viajero pronunciar una palabra: el porvenir. La naturaleza reina allí, teniendo por esclavo al hombre. Sólo el tiempo, ese auxiliar misterioso del progreso, hará que la sociedad, cambiando de situación, adquiera su soberanía perdurable sobre la creación”⁸⁵.

CONSIDERACIONES FINALES

Hasta aquí hemos mostrado a partir de los cuadros de viajeros la forma como se producía, comercializaba y que tipos de alimentos se consumía en el Caribe colombiano en el siglo XIX. Primero, observamos que cierto tipo de producción agrícola estaba en manos de indígenas y zambos, mulatos y mestizos, mientras que empezaba a aparecer la producción ganadera para la exportación. Igualmente, si la carne era descrita como un alimento de importancia en su consumo, también lo era la abundancia y consumo de pescado, tanto procedente de ríos y ciénagas o el mar Caribe. Eran estimables en la dieta diaria, los plátanos, los bollos de maíz, el arroz y el llamado sancocho. Por su exotismo, merecen destacarse el consumo de los huevos de tortuga y el famoso Bagre.

El tema de los mercados merece anotación especial. Estos, se materializaban en espacios abiertos, explanadas y orillas de los ríos. Por supuesto iban expendedores y compradores, los primeros campesinos y pescadores, los segundos en su mayoría mujeres. Aunque existía un mercado callejero, en las ciudades, pueblos y orillas del río, niños y mujeres, proveían también a viajantes de los vapores y transeúntes. También preexistía una jerarquización en el consumo, los pescados de río estaban destinados al consumo de las clases bajas, mientras que la carne tenía un consumo más sofisticado. Pero, en general, lo que se percibe es una integración de los mercados, una especialización de este y una realización de la producción en unos puntos específicos, los cuales llamaron atención a los viajantes.

Dejaron los viajeros también testimonio de la vida material de los campesinos, especialmente, los que vivían a orillas del río Magdalena. Sus cabañas fueron objeto de escrutinio, tanto por la forma como fueron

85 José M. Samper, Viajes de un, 37.

construidas, como por el mobiliario que las ocupaba. Pero, en general, se resaltó la pobreza de sus habitantes y la dureza de su forma de vida, especialmente los que habitaban las orillas del Magdalena, mientras que los que habitaban los pueblos cerca de la ciudad de Santa Marta (Gaira, Mamatoco y Ciénaga) parecían más prósperos.

En cuanto a los viajeros, estos, en su mayoría, eran creyentes que el territorio que atravesaban estaba inexplorado. Como buenos europeos, consideraban que esto se debía a la falta de iniciativa privada y a la existencia de un sustrato cultural que frenaba la acumulación de capital y el emprendimiento. Aun así, algunos, ensalzaban el coraje de un grupo humano que enfrentaba un clima bastante agreste, desde mosquitos, pasando por reptiles, fieras salvajes, pandemias, fiebres, inundaciones, entre otras cuestiones. Mientras que otros, con sus prejuicios, los catalogaban de perezosos. Pero en general, lo que se percibe de los relatos era la existencia de un universo campesino estructurado, donde se producía para los mercados, no importando que estos fueran locales. Así, la producción agropecuaria se enlazaba con la extracción en ríos, ciénagas y mares de peces y tortugas, todo esto permitía un consumo variado de alimentos.

BIBLIOGRAFÍA

Fuentes primarias

- Candelier, Henri. Riohacha y los indios guajiros. Bogotá: Gobernación de la Guajira/Ecoe, 1994.
- Gosselman, Carl August. Viaje por Colombia: 1825 y 1826. Bogotá: Ediciones del Banco de la República, 1981.
- Hamilton, J. P. Viajes por el Interior de las Provincias de Colombia. Bogotá: Colcultura/ Biblioteca Nacional de Colombia, 1993.
- Hettner, Alfred. Viajes por los Andes colombianos (1882-1884). Bogotá: Banco de la República, 1976.
- Holton, Isaac F. La Nueva Granada: Veinte meses en los Andes. Bogotá: Banco de la República, 1981.
- Mollien, G. Viaje por la República de Colombia. Bogotá: Biblioteca Popular de Cultura Colombiana, 1944.
- Preuss, Konrad Theodor. Visita a los Indígenas Kagaba de la Sierra Nevada de Santa Marta Parte I. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología, 1993.

- Reclus, Eliseo. Viaje a la Sierra Nevada de Santa Marta. Bogotá: Biblioteca Popular de la Cultura Colombiana, Tomo 112, 1992.
- Röthisberger, Ernst. El Dorado. Estampas de viaje y cultura de la Colombia suramericana. Bogotá: Banco de la Republica, 1963.
- Samper, José M. Viajes de un colombiano en Europa. Paris: Imprenta de Thunot y Compañía, 1862.
- Striffler, Luis. El río Cesar. Relación del viaje a la sierra nevada de Santa Marta en 1876. Cartagena: Gobernación de Bolívar/Instituto Internacional del Caribe, 2000.
- Von Schenck, Friedrich. Viajes por Antioquia en el año de 1880. Bogotá: Banco de la República, 1953.

Fuentes secundarias

- Ávila Camargo, Diana. Relatos de viajeros colombianos. Imaginarios, representación y territorio, 1850-1860. Quito: Universidad Politécnica Salesiana/ Editorial Universitaria Abya-Yala, 2015.
- Estrada Herrera, Fabiola. “Miradas foráneas, realidades propias. Un vistazo a las observaciones y descripciones de los viajeros del siglo XIX”, Revista Grafía No 5 (2007): 31-43.
- Franco Rubio, Gloria. “El viaje como laboratorio intercultural. Viajeros británicos y españoles en el siglo XVIII”, Tiempos Modernos Vol. 7 No. 21 (2010): 1-35.
- Gómez, Leguis A. “Clase, etnia y región: el Caribe Novogranadino y la mirada del “Otro”. 1750-1830”, Artelogie No. 9 (2016): URL: <http://journals.openedition.org/artelogie/298>; DOI: <https://doi.org/10.4000/artelogie.298>
- González Echeverry, Rut Bibiana. “Relatos de viaje por Colombia, 1822- 1837. Cochrane, Hamilton y Stuart”, Historia y Sociedad No. 32 (2017): 317-351.
- Morales Tejada, Aida Liliana. “Santiago de Cuba: miradas e imágenes urbanas en los relatos de viajeros”, Anales del IAA Vol. 46 No. 1 (2016): 91-102.
- Mora Silva, Julimar del Carmen. “Cuando el atraso se hace norma. Geografía, Comercio y Alteridad en la Narrativa de viaje de John Steuart (Nueva Granada, 1836-1837)”. Revista de pensamiento, crítica y estudios literarios latinoamericanos, Vol. 15 (2017): 401-416.
- Muñoz Arbeláez, Santiago. “Las imágenes de viajeros en el siglo XIX. El caso de los grabados de Charles Saffray sobre Colombia”, Historia y Grafía No. 34 (2010): 169-204.

- Niño Vargas, Juan Camilo. “Viaje y etnografía. Nota sobre la vida del explorador Joseph de Brettes y su obra etnográfica entre los pueblos indígenas del norte de Colombia. 1861-1934”, *Historia Caribe* Vol. 10 No. 27 (2015): 141-176.
- Peñas Galindo, David. *Los Bogas de Mompox. Historia del Zambaje*. Bogotá: Tercer Mundo Editores, 1991.
- Pérez Samper, María de los Ángeles. “La alimentación española del siglo XVI-II vista por los viajeros británicos”, *Tiempos Modernos* Vol. 7 No. 21 (2010): 1-18.
- Sánchez Mejía, Hugues R. “De arrochelados a vecinos: reformismo borbónico e integración política en las gobernaciones de Santa Marta y Cartagena, Nuevo Reino de Granada, 1740-1810”. *Revista de Indias* Vol. 75 No. 264 (2015): 457-488.

Para citar este artículo: Sánchez Mejía, Hugues Rafael “De la hacienda, el hato y la roza a la mesa: productividad, mercantilización y consumo de alimentos en las Gobernaciones de Santa Marta y Cartagena vista por viajeros, 1820-1900”, *Historia Caribe* Vol. XVII No. 40 (Enero-Junio 2022): 131-162. DOI: <https://doi.org/10.15648/hc.40.2022.3204>