

# **ECONOMIA Y ALIMENTACION EN UN CASERIO RURAL DE LA COSTA ATLANTICA COLOMBIANA**

Por YOLANDA MORA DE JARAMILLO

Instituto Colombiano de Antropología

## INTRODUCCION

El presente trabajo sobre economía y alimentación en la comunidad rural de Cuatro Bocas hace parte de un estudio socio-antropológico sobre este lugar, que se irá publicando en sucesivas entregas de la *Revista Colombiana de Antropología*. En él hemos empleado el método del estudio intensivo de comunidades pequeñas, empleado en los últimos años en la antropología social, en Inglaterra y en los Estados Unidos, con el propósito de recoger, en un estudio de conjunto, y en sus mutuas conexiones, los rasgos más destacados de la vida social de un grupo que, por lo pequeño, permite al investigador colocarse lo más cerca posible de su realidad.

Administrativamente el caserío de Cuatro Bocas hace parte del Municipio de Tubará, Departamento del Atlántico, que se halla en la región natural geográfica de la Costa Atlántica Colombiana. Se encuentra sobre la carretera que conduce de Barranquilla a Galerazamba, llamada "carretera del algodón", y está situada a 18 kilómetros de la capital del Departamento y a 7 kilómetros de Tubará. El caserío está formado por 22 casas, y habitado por 21 familias, con un total de 154 personas.

El viaje hasta Barranquilla, en una línea ordinaria de buses, dura media hora. Este hecho, como lo veremos en el curso de este trabajo, tiene numerosas consecuencias en la vida social de sus habitantes, pero no altera el carácter fundamentalmente rural de la comunidad, con las características de conservadurismo y retención de viejas creencias y costumbres en todos los órdenes de la vida. Pues, a pesar de su vecindad y de las facilidades de tránsito, el hombre de Cuatro Bocas, afectiva y culturalmente, permanece más ligado al núcleo aldenao rural de Tubará —con sus residuos de antiguas pautas culturales indí-

genas— que a la vecina urbe industrial moderna. De Tubará vienen casi todas sus familias, en Tubará se encuentran la mayoría de sus parientes, y, hecho muy importante, en Tubará se entierran sus muertos.

La geografía del caserío y su inmediato contorno forma parte de lo que Carlos Angulo Valdés, en su Geografía Física del Departamento del Atlántico, denomina la región natural de “las colinas”. Su territorio, en efecto, es ligeramente ondulado, con alturas que fluctúan entre los 100 y 200 metros de altitud, y está situado a una distancia de aproximadamente 10 kms. del mar, el cual, sin embargo, dada la estructura montañosa de la región, no está a la vista ni es de fácil acceso para los habitantes del caserío. Por estas y otras razones que se verán en el transcurso de este trabajo, el campesino de Cuatro Bocas es completamente ajeno al mar, a las actividades del hombre costanero y a los recursos naturales que el mar puede suministrarle, como es, por ejemplo, el pescado, que allí sólo se come seco, adquirido en el mercado de Barranquilla.

Dentro de los componentes del clima, los factores dominantes en la región natural donde se halla el caserío son su alta temperatura, 28° media, y su escasa lluviosidad. Estando equidistante entre Tubará (temperatura media: 27,2°C; lluviosidad: 851 mm.), y Barranquilla (temperatura media: 28°C; lluviosidad: 879 mm.), sitios donde la temperatura, como la humedad y el paisaje circundante, son muy semejantes a Cuatro Bocas, podemos tener una idea muy aproximada de su lluviosidad. Es, pues, su clima cálido, seco, y su paisaje vegetal formado por gramíneas y arbustos espinosos y algunos árboles como acacias, que suministran alguna madera y leña para carbón, cuya elaboración es una de las actividades más generalizadas y que proporciona ingresos económicos a sus habitantes. Como región muy seca, sólo beneficiada por las lluvias estacionales (abril a noviembre) de la región, el agua es escasa en Cuatro Bocas, y esta escasez constituye uno de los mayores problemas de la población y de los que más limitan el mejoramiento de su vida, como se verá en el capítulo respectivo.

La hidrografía de la región está compuesta por unos pocos caños o arroyos que llevan agua en los meses de lluvia, pero que se convierten en secos arenales durante la estación seca que corre de diciembre a abril. En los alrededores de Cuatro Bocas

no hay ningún arroyo importante, siendo el más cercano el de Malembá, hacia el S.E., sin ninguna significación para la aldea. Sólo se encuentran pequeños caños que terminan en las depresiones naturales formadas entre dos o más colinas, y que dan origen a los *jagüeyes* naturales, o depósitos de agua, la mayoría de los cuales también se secan en el verano. Para obviar esta dificultad, últimamente los dueños de tierras amplían y ahondan estas depresiones con un tractor, generalmente alquilado por la Secretaría de Agricultura del Departamento. Con la misma máquina y con la tierra removida en la excavación levantan el muro de contención y le dejan un desagüe, formando un *jagüey* artificial con profundidad a veces hasta de 5 metros. Últimamente el nombre de origen caribe ha venido siendo desplazado por el de *represa*. Así aseguran la existencia de agua en el verano para el ganado y, como lo veremos oportunamente, servirán también para proveer de agua para bañarse y hasta para cocinar, a la gente del poblado, en situaciones de emergencia. Para evitar la evaporación de esta agua almacenada en algunos *jagüeyes* se siembran dos o tres matas de batata de agua traídas de otro depósito, y que forma una cubierta vegetal hasta de 20 centímetros de espesor. Hay quienes han excavado a continuación de una represa, otra más abajo, para almacenar el agua que en invierno se derrama de la primera.

Los suelos de la región no son buenos. Están compuestos por una capa arcillosa profunda, de origen marino (Angulo, p. 16); son salinos y se hallan fuertemente erodados, porque la región es ventosa, sobre todo en los meses de diciembre a marzo, cuando toda la Costa recibe la acción de los vientos alisios del nordeste. El desmonte intenso, debido a la agricultura itinerante y a la actividad de los carboneros, ha intensificado la acción erosiva de los factores climáticos.

Estos hechos y los factores sociales y culturales que iremos analizando en el desarrollo de esta monografía, hacen muy problemático el desarrollo en la región de una agricultura que permita una elevación considerable del nivel de vida de la población, aun en el caso hipotético de que se hiciera a sus habitantes propietarios de parcelas. Podría pensarse que en este caso, como en otros muchos similares que se encuentran en la Costa Atlántica, la solución estaría en el traslado de esta población hacia las ciudades a engrosar la mano de obra industrial



o el personal de servicio doméstico, ya que su productividad como población campesina, aun en calidad de propietarios de las tierras, es más que dudosa. Pero una solución de esta naturaleza encontraría el obstáculo del fuerte arraigo de las gentes a su medio y el temor e incompetencia ante la vida en la gran ciudad, dos aspectos de su conducta que pudimos registrar en el curso de nuestra investigación.

Etnicamente la población del caserío podría ser caracterizada como mestiza triétnica, pero culturalmente posee el tipo de cultura criolla (Gillin, 1945, p. 58; Reichel, 1961, p. xii), es decir, una amalgama sólidamente lograda de formas de vida y pautas de conducta españolas e indias, donde afloran de día en día elementos modernos europeos y hasta norteamericanos. Como en toda la Costa Atlántica, no faltan en el grupo influencias culturales característicamente negras en el folklore —cumbiambas, costumbres funerarias, etc.—, pero la procedencia de Tubará de casi la totalidad de las familias, indica que el ancestro indígena aquí es muy fuerte, pues aquella población fue centro muy poblado e importante de la tribu de los Mocaná, donde aún a principios de este siglo quedaban todavía algunos indígenas.

En esta parte de nuestro trabajo presentaremos las notas preliminares para los capítulos referentes a la conducta alimenticia del habitante de Cuatro Bocas. Esto implica que conocidas ya las condiciones geográficas y climatéricas de su región, trataremos sobre la flora y la fauna que el habitat le ofrece, su sistema de agricultura, su tecnología; los aspectos de la tenencia de la tierra; el ciclo anual de trabajos agrícolas y de disponibilidad de alimentos; la estimación que él hace de sus necesidades agrícolas y la real actividad y volumen de ellas; la quema del carbón como ocupación complementaria productora de dinero para atender a la provisión de alimento, y las esporádicas actividades que le ayudan con muy pequeñas entradas. Es decir, todos los factores que conforman su situación económica.

Pero como no sólo la disponibilidad de los bienes determina su elección, sino que entran en juego, además “de la naturaleza de los bienes disponibles, la naturaleza de las necesidades que se hayan de satisfacer”, a lo largo del trabajo trataremos de buscar también la respuesta que el grupo ha dado a sus necesidades nutritivas, dadas sus pautas culturales. Herkowitz ha puesto de relieve, en forma muy clara, esta relación entre la

cultura y la utilización de los recursos económicos potenciales de un grupo:

“Incluso allí donde parece que los bienes libres son disponibles, tratándose precisamente de individuos de sociedades del menor número de miembros, de las más simples tecnologías y de los sistemas económicos más directos, vemos que la inmensa mayoría de los bienes no son libres. Hasta la provisión de las necesidades básicas, de alimento, techo, vestido, entraña inevitablemente una opción; además, la elección viene impuesta, no sólo por la alternativa entre diversos bienes disponibles, sino también por las pautas culturales del individuo llamado, en fin de cuentas, a escoger. La elección entre diversas posibilidades no la limitan sólo los bienes y servicios de que se dispone para satisfacer las necesidades. Las restringen también la naturaleza de los bienes disponibles y la de las necesidades que se hayan de satisfacer. La economía, para decirlo de otro modo, se lleva a cabo dentro de una matriz cultural. A la vista de la economía del sur de Bouganville, en las islas Salomón, se ha definido esto con una frase convincente: ‘En la actualidad y contestando al problema de la discrepancia entre necesidades y recursos, basta recordar que estas necesidades tienen un carácter más bien *cultural* que *nutritivo* y expresar la convicción de que existirán siempre discrepancias entre las necesidades culturales y los bienes disponibles’”. (Herskovits, 15).

En consecuencia, también mostraremos la peculiar manera del habitante de Cuatro Bocas de aprovechar los productos agrícolas de la región y cómo complementa éstos con productos importados —los conocimientos—, cómo y cuándo los elabora y los consume —los hábitos—, y finalmente la actitud que tiene ante la alimentación.

Muchos antropólogos se han detenido extensamente sobre la alimentación de los grupos sociales en relación con su cultura total. Entre ellos destacaremos los siguientes trabajos: Audrey I. Richards, en *Hunger and Work in a Savage Tribe*, 1920, y luego más extensamente en *Land, Labor and Diet in Northern Rhodesia*, 1939, da la pauta de lo que debe ser un estudio exhaustivo sobre ese tema.

John Gillin, en su estudio *Moche, a Peruvian Coastal Community*, 1945, presenta un interesante paralelo entre la elección alimenticia hecha por Mocheros y forasteros, donde la tradi-

ción resalta como factor preponderante, y luego el clima psicológico de recreación que rodea el comer y el beber.

George M. Foster, en *Empire's Children: The People of Tzintzuntzan*, 1948, lo mismo que Gillin, presenta un completo estudio de técnicas de agricultura, cerámica, pesca y ocupaciones secundarias que ayudan a "ganarse la vida", y se detiene sobre las pautas de preparación y conceptos sobre alimentos; sobre la economía familiar y sobre la relación entre gastos de alimentación y el presupuesto familiar; sobre los hábitos alimenticios reflejados en un recuento de menús, cuyo registro se hizo durante un mes.

El filólogo colombiano Luis Flórez, en su trabajo *Alimentación en Coyaima, Tolima*, en *Revista de Folklore*, N° 3, 1948, pp. 173-229, Bogotá, con datos de mucho valor folklórico, destaca algunos factores culturales que influyen en la alimentación de esta región.

Gerardo y Alicia Reichel-Dolmatoff, en *The People of Arimatama*, 1961, a través de toda su obra, tratan el tema de la alimentación. Desde el estudio de las bases biofisiológicas, disponibilidad y adquisición de alimentos, valoraciones nutritivas, su preparación y las formas de producción e intercambio hasta la interpretación psico-cultural del alimento. Con cuadros comparativos de dietas de familias de diferentes ingresos, y registrando las actividades diarias que muestran la actitud hacia el trabajo. Es el primer trabajo sistemático hecho en Colombia, que muestra las conexiones entre la cultura en general y los hábitos alimentarios de un grupo.

Guillermo Bonfil Batalla, en su ensayo de Antropología Aplicada, *Diagnóstico sobre el hambre en Sudzal, Yucatán*, 1962, resultado de un trabajo de conjunto realizado con otros especialistas —economistas, nutricionistas—, muestra los factores básicos —entre ellos los culturales— que son causa de la mala nutrición en Sudzal, y sugiere recomendaciones para los planes de acción por parte del Instituto Nacional de Nutrición de Méjico.

La documentación para el presente trabajo fue recogida en dos temporadas de trabajo de campo, transcurrida la primera en los meses finales de 1961 y comienzos de 1962, y la segunda en agosto de 1962.



Quiero presentar mi sincero agradecimiento por la hospitalidad en su casa de campo y colaboración que para el desarrollo de mis labores en Cuatro Bocas me proporcionaron el Licenciado Carlos Angulo Valdés, entonces Director del Instituto de Investigación Etnológica del Atlántico, y su padre, don Manuel Angulo.

Quiero además dejar constancia de mi cordial reconocimiento para las siguientes personas e instituciones, que en diferentes formas de colaboración facilitaron mi trabajo en Cuatro Bocas:

Señorita Frances H. Harwood, estudiante de Antropología de Vassar College, Estados Unidos, quien en calidad de asistente me acompañó en mi segunda visita a Cuatro Bocas;

Doctor Eduardo Arango Piñeres y su señora Gloria de Arango, por las atenciones recibidas, especialmente cuando por repentina enfermedad me vi obligada a abandonar el trabajo;

A los laboratorios Quibi y Wyeth, por sus donativos en medicinas para los habitantes del poblado.

## CAPITULO I

### ASPECTOS DE LA ECONOMIA

#### I. RECURSOS NATURALES

##### *Caza, pesca y recolección.*

Los mamíferos comestibles que hay en la región son el gato pardo (*Herpailurus yagouaroundi*, G.F.), la zorra (*Dusicyon thous aguilus*, Bangs), la guartinaja (*Agouti paca*), el ñeque (*Dasyprocta variegata*). No se puede decir que sean abundantes. El venado (*Odocoileus virginianus*) y el conejo (*Sylvilagus floridianus* spp.), son los más comunes y salen en el tiempo seco, pero los habitantes de Cuatro Bocas no pueden aprovechar esta posibilidad, aunque les gusta la carne de caza, porque, a excepción de tres hombres, no tienen escopetas por carecer del dinero para comprarlas y para pagar la licencia de llevarlas. Algunas personas dicen que si tuvieran alguna arma podrían quitarse la preocupación del animal que les roba y se come las gallinas, el gato pardo, por ejemplo, y por otra parte aprovecharían su carne para aumentar la comida. No les queda sino

conformarse. Pero tampoco tienen ninguna técnica de trampas para estos animales, ni se han preocupado por aprenderla: “no hay la costumbre”.

Entre las aves que abundan y que los chiquillos especialmente se encargan de coger, éstas sí con pequeñas trampas del tipo de jaula caediza, están la palomita torcaz (*Leptotila Verreauxi*, *Verreauxi Bonaparte*), tierrela (*Columbigallina*, *Passerina Abivitta*), perdices (*Colinus cristatus*), gallineta (*Gallinula chloropus paxilla*, *Bangs.*). Realmente no contribuyen a aumentar sus recursos alimenticios; es más bien diversión —en varias casas las tienen en jaulas—, a veces sirven de “entretenimiento” (medias nueves u onces) muy esporádica de los chicos, y en ocasiones se tienen con la esperanza de venderlas en el mercado de Barranquilla.

En octubre se pueden cazar garzas (*Ardeidae*), patos (*Anatidae*) y barraquetes (*Anas discors Linneo*). Pero esto es disfrutado sólo por los tres poseedores de armas y por los cazadores de Barranquilla que vienen a la región en este tiempo, especialmente los domingos, atraídos por la posibilidad de cobrar buenas piezas.

También hay iguanas (*iguana iguana*), y se dice que las comen, lo mismo que sus huevos. Pero durante nuestras dos temporadas de permanencia allí, nunca supimos que alguien las hubiera consumido en esos días.

En lo referente al pescado, ya vimos, al hablar de las condiciones físicas y del clima, que no hay riachuelos donde se puedan hallar peces. En los *jagüeyes* a veces se encuentran algunos, escasos y muy pequeños, pero como estos depósitos de agua están todos en terrenos privados cuyos dueños vigilan celosamente el acceso a ellos, para que su provisión de agua no se vea amenazada, el renglón de la pesca es nulo. El mar está muy lejos para ir a pie, y el viaje en bus, que demora 45 minutos, implica un desembolso de \$ 0.70, que nadie está dispuesto a hacer ni siquiera por la perspectiva de un baño y de una eventual pesca. En realidad, nadie tiene anzuelo ni piensa en la pesca como actividad económica, ni mucho menos como deporte. El único pescado que comen es traído del mercado de Barranquilla, casi siempre seco.

Se puede decir, pues, que el campesino de Cuatro Bocas no enriquece apreciable y sistemáticamente su dieta con alimentos

obtenidos de la caza y mucho menos de la pesca. Por este concepto puede decirse que su situación es inferior a la de los antiguos indígenas que desde la época prehispánica ocuparon la región. En efecto, los Mocaná, grupo de la familia lingüística caribe; los Malibú, que entonces ocupaban esta región (Rivet, 1947, p. 142), tenían una alimentación en la que entraba en parte considerable la carne de animales de caza: "Tienen abundancia de aves y las crían en las casas, ya para comerlas..." (Pedro Martir de Anglería, en Escalante, 1955, p. 49), y "completaban su dieta alimenticia con los productos obtenidos de la pesca, practicada en el mar, río Magdalena y demás lagunas" (Escalante, 1955, p. 50, basándose en Gumilla. "También comían de los animales como iguanas, que son de figura de sierpes, que a no enmendar con su buen gusto su mala catadura, más fueren de aborrecer que de estimar; puercos zaínos con el ombligo en la parte de los riñones, y otros que llaman de manada, que parecen a los nuestros, guaquiras, guardatinajas, hicoteas, morrocayos, tortugas, muchas suertes de frutas, que aunque algunas son desabridas, otras se enmiendan". Pedro Simón, 1891, III, 372).

Aunque no hay datos específicos sobre la utilización de miel de abeja por los Mocaná, probablemente disponían de este alimento, como muchos otros grupos de indígenas del Nuevo Mundo. Basándose en varios cronistas, Carcer y Disdier, en *Apuntes para la Historia de la Transculturación Indoespañola*, anota la presencia de la miel entre varios pueblos americanos, existencia que ya fue observada por Colón: "é hay miel" (M. Fernández de Navarrete, citado por Carcer, 1953, p. 214). En Cozumel "...vieron (los castellanos), muchas colmenas de madera llenas de abejas domésticas y mucha miel, de la cual trujeron á los españoles muchas calabazas, y era muy blanca y muy excelente". (Las Casas, citado por Carcer, 1953, p. 214). Fernández de Oviedo, refiriéndose a ciertos lugares de Venezuela, nos cuenta que "Abejas hay muchas por los bosques salvajes y la miel algo agria y rala la cera...; algunas crían los indios en sus casas en unos calabazos grandes: no pican ni tienen ponçoña", (citado por Carcer, p. 214). También Oviedo dice de Jalisco: "E su segunda grangeria é muy ordinaria es criar colmenas, é tienenlas en las casas colgadas en el ayre; y en lugar de corchos (que no los tienen) para los vassos de las



abejas toman un troço de árbol é hácenlo vacuo, del tamaño é proporçion que en España lo hacen de la corteça del alcornoque; ... miel muy excelente... Las abejas son pequeñas é no mayores que moscas, é son muchas, é no pican ni hacen mal, porque son desarmadas" (citado por Carcer, p. 214). Cieza de León, en *La Crónica del Perú*, dice: "En la provincia de los Charcas hay desta miel muy buena" (citado por Carcer, p. 214). En Tenochtitlán, "venden miel y arrope; la miel de abejas, y el arrope de los magueyes..." (Las Casas, citado por Carcer, p. 214). En Yucatán: "Hay dos castas de abejas, y ambas son muy más pequeñas que las nuestras. No pican estas abejas ni hacen (nada) cuando las castran mal" (Fr. Diego de Landa, citado por Carcer, p. 214). Y Reichel-Dolmatoff, en su *Etnografía Chimila*, trae citas de Oviedo y Gómara sobre la existencia de miel en Jalisco y Yucatán; nos dice que existía entre los Mixtecas y Lacandones; y para la región de Santa Marta, dato que nos interesa, especialmente por ser más cercana a la habitada por los Mocaná, cita a Pedro Simón: "decía un soldado que había visto en un colmenar en aquel valle más de ochenta mil colmenas y era que las casas eran diez mil, y en cada uno había de diez para arriba...", aunque anota la falta de encuentros arqueológicos que atestigüen el uso de ellos (1946, pp. 105-106). Pero el actual habitante de parte de la región ocupada anteriormente por los Mocaná, no la incluye en su dieta, y si tiene algunas abejas domésticas, lo hace con finalidad comercial. En el caserío de Cuatro Bocas no hay quien consuma miel, recolecte la silvestre, ni tenga un colmenar.

La recolección se limita a los corozos (*aiphanes caryotifolia*), H.B.K., y cerezas (*Mapighia Punicifolia*, L.), que utilizan para hacer chicha a fines de noviembre y en diciembre (Mora de Jaramillo, 1962, pp. 237-238).

## II. PRIMITIVOS POBLADORES DEL CASERIO

Los primeros pobladores de Cuatro Bocas vinieron de Tubará a fines del siglo pasado, atraídos por la abundancia de dividivi (*Libidibia coriaria*, Jacq.), cuya semilla, antes de la invención de los curtientes sintéticos, fue uno de los productos colombianos de exportación. Uno de los hombres más viejos del pueblo (Informante: 3-P), (Nota 1º), hijo de los fundadores, y

fundador él mismo, cuenta que había en la región grandes extensiones de terreno cubierto de estos árboles, que alcanzaban a rendir 5 arrobas por *fanega*. El producto les era pagado al contado, en el sitio, y de allí salían hacia Puerto Colombia recuas enteras cargadas con él. Por ese entonces, según el mismo informante, llovía 6 meses seguidos, de mayo a octubre. En este último mes llovía de día y de noche. Ahora, dice, sólo caen en octubre unos tres aguaceros. Como la distancia de Tubará era considerable, las personas que venían a recoger las semillas del dividivi levantaban pequeños ranchos para quedarse a veces a dormir, y en ellos se guarecían durante los aguaceros. Más tarde trajeron sus familias y construyeron sus casas definitivas. De las dos primeras que se levantaron queda todavía la que hizo el padre del actual Inspector de Policía, y donde éste vive actualmente. Según él (Informante: 16-P), la casa tiene como 70 años de construída. Luégo, ya en este siglo, con motivo de la última guerra civil de los Mil Días, mucha gente quería escapar de Tubará, adonde llegaban emisarios de los dos ejércitos para reclutar hombres. Los que se sentían en peligro se retiraban a lugares apartados, donde no fuera fácil alcanzarlos. Como además del dividivi había matorrales de coralive (*tabebuia* spp.), piedra-hacha (no identificada), olivos (*capparis* spp.) y totumos (*Crescentia Cujéte* L.), el lugar de Cuatro Bocas era uno de los preferidos para esconderse. Pasado el peligro, unos volvían a Tubará, pero otros se quedaban, halagados por la ganancia que dejaba el dividivi.

El nombre de Cuatro Bocas le fue dado por sus primitivos habitantes, porque de allí salían cuatro caminos: el que llevaba a Tubará, y el que salía por el lado opuesto hacia Barranquilla. Estos dos, al continuarse, sirvieron de trazo a la carretera que de Barranquilla va a Galerazamba, actualmente llamada "del algodón". El tercer camino iba a Galapa (S.E.), y por el lado opuesto salía el cuarto a Puerto Colombia (N.O.).

### III. TENENCIA Y EXPLOTACION DE LA TIERRA

Varios de los descendientes de los primeros habitantes de Cuatro Bocas iniciaron las diligencias para hacerse adjudicar de la Nación esos terrenos baldíos, y así, uno de ellos, nuestro informante 3-P, recibió en 1920 la escritura por la cual se le

reconocía propiedad a él y a sus hermanos. Efectivamente, 3-P es uno de los tres únicos propietarios de tierra que hay en el lugar. Posee actualmente 16 cabuyas (1 cabuya = 100 m<sup>2</sup>). Ha vendido tierra en sucesivas ocasiones, cuando ha tenido necesidad de dinero. Nunca nos fue posible precisar la extensión de los terrenos recibidos, ni el monto de sus ventas. Un sobrino suyo, hijo de una hermana, es el segundo propietario, con 12 cabuyas, lo único que ha quedado de lo que tocó a su madre, quien también fue vendiendo sucesivamente sus terrenos. El segundo marido de ella y los hijos de este matrimonio ya tienen que trabajar en tierra ajena.

De los otros descendientes de los fundadores, unos nunca fueron lo suficientemente resueltos para adelantar diligencias con fines a obtener la propiedad de tierras, que fueron entonces reclamadas por otras gentes, y los más también fueron vendiendo las suyas a personas que habían adquirido por distintos medios tierras vecinas y que estaban "redondeando" sus haciendas. Así, a pesar de que los habitantes de la aldea son todos descendientes de los fundadores y casi todos parientes entre sí, casi ninguno posee alguna tierra. El tercer propietario, con 60 cabuyas, las obtuvo por compra, y con las consecuentes ventajas económicas que esta posesión le proporciona, entre otras la posibilidad de tener algún ganado, lo que es imposible para los sin tierra, ha quedado tan por encima del resto de la población que se ha hecho el blanco de envidias y hasta de agresiones mágicas. Esta, por lo menos, es la explicación que el propietario y su familia, y algunas otras personas ajenas a la situación, dan al estado de sus finanzas, que por el momento van de mal en peor. Aquí entra en juego el mecanismo del control social que también en esta comunidad trata de contrarrestar el surgimiento individual, demasiado notorio, sea éste natural —buena presencia, buena salud, simpatía— o adquirido: riqueza, por ejemplo. (Reichel, 1961, p. 396).

Como estos jefes de familia se sienten agricultores, y en realidad, aparte de saber quemar carbón, muy poco saben de otro oficio para ganarse la vida, tratan de resolver su problema dentro del sistema imperante en la región, que es el siguiente: un propietario les cede una determinada extensión de tierra —una cabuya es lo más corriente—, en barbecho, y el agricultor la desmonta, aprovecha los palos medianamente gruesos



para quemar carbón, fuente de entradas suplementarias. Luégo la cultiva, "hace su roza", y al cabo de un tiempo fijado la devuelve sembrada de paja de guinea (*Panicum maximum*, Jacquin), para alimentar el ganado del propietario. El contrato debe registrarse en la Alcaldía de Tubará. Pero lo más corriente es que esta formalidad se limite a la primera vez que tratan dos personas, cuando todavía no se conocen. Casi siempre el contrato es sólo de palabra. Anteriormente el plazo para devolver la tierra era de dos o más años. Esto permitía al agricultor resarcirse, con el resultado de una cosecha, de las eventuales pérdidas que hubiera sufrido en otra. Pero en los últimos años los propietarios, que necesitan alimento para sus ganados, no dan la tierra sino por un año. Este plazo tan corto es considerado por el campesino el punto más grave del problema. En el caso del algodón, por ejemplo, luégo de oírles que en los tiempos cuando se sembraba algodón "se podía ver el centavo" para gastos de ropa y quizás arreglos de casas, y que entonces la vida sí era buena, surge la pregunta de por qué no lo cultivan ahora. Dan varias explicaciones: que fue imposible extirpar la plaga del gusano rosado, "contra el cual no pudieron ni los fumigantes que daba la Cooperativa Algodonera, y por eso sólo se sembró como hasta el año 50"; que el algodón esteriliza las tierras; que la clase de algodón que sembraban era de fibra corta y que ahora sólo compran el de fibra larga. Pero tarde o temprano llegan a lo que ellos creen la definitiva razón: el corto tiempo que ahora les dejan los propietarios para usufructuar la tierra. Siendo el algodón un árbol que retoña, luégo de ser recogida su cosecha y recortado, el dueño de las tierras, dicen, viene a ser el beneficiado por todo el esfuerzo del agricultor, ya que en el primer año no se hacen buenas ganancias, pero éstas son apreciables en los años que siguen. Y si no se puede tener la tierra sino durante un año, creen que no vale la pena comprometerse en la siembra del algodón, que por otra parte les quita la posibilidad de cosechar productos que les sirven para la alimentación de sus familias. Necesitarían, según el informante 10-P, por lo menos tres años para obtener provecho.

El sentimiento general del agricultor de Cuatro Bocas es que el propietario de las tierras quiere en todo momento sacar el mejor partido. Que no quiere sino su *paja*, sin importarles en nada la suerte que haya tenido el trabajador en su roza. Cuen-

tan que muchas veces, cuando están los cultivos ya casi listos para ser cosechados, los propietarios les “echan el ganado”, que naturalmente los destruye. Pero si se oye a la contraparte, ésta explicará que con frecuencia el agricultor deja pasar el mes de octubre sin haber sembrado la paja, y entonces esa es la manera que tiene el propietario de pagarse el préstamo de la tierra. El campesino dice que en ocasiones, al dejar sembrada la paja y devolver la tierra, el dueño no la deja crecer lo suficiente antes de llevar el ganado a pastar allí, lo que ocasiona la ruina de las plantas tiernas y que el propietario alega que el contratista no le cumplió. Pero esta diferencia de puntos de vista no alcanza a ser demasiado urticante, aparentemente. Se podría creer que ese estado de cosas que escapa a su control es tomado por el cuatroboqueño con cierta resignación, y hasta ahora no se aprecia ningún fermento de resentimiento, ni mucho menos revolucionario, en el sentido de que las cosas cambien radicalmente en favor de ellos. Aunque de lejos habían oído hablar de la Reforma Agraria, y últimamente por los dos receptores de radio que hay en el pueblo, oyen hablar con más frecuencia del Incora (Instituto Colombiano de Reforma Agraria), del cual hay en el caserío dos carteles, y aunque quizás hay uno o dos hombres que hablan de esa reforma con informaciones muy vagas y algunas veces erradas, no es por recibir tierras en propiedad por lo que ellos realmente se preocupan y angustian. Quizás consideren esto más allá de toda posibilidad.

Al analizar el resultado de algunas pruebas psicológicas desiderativas a que fueron sometidos varios campesinos del lugar, entre ellos 8 de los 29 hombres adultos sin tierra, encontramos que estos últimos expresaron, además de deseos como la salvación de su alma, la tranquilidad, la salud, otros de orden económico, —mucho dinero, trabajo seguro, una buena “cría” para tener con qué sostenerse—, pero el específico de ser propietarios de tierras no apareció.

Advertimos que varios de estos informantes son hombres reconocidos por el grupo como buenos trabajadores, buenos agricultores, y dos de ellos, de alguna iniciativa. Uno de ellos es el más informado sobre la reforma agraria. Pero todos saben que las tierras de los alrededores no son baldías; que por su extensión no representan latifundios, y además que sus dueños ejercen sobre ellas actos continuos de posesión; que las visitan,

las vigilan, y en alguna forma las mejoran, construyendo casas, algunas de ellas para su vivienda temporal, y "vistiéndolas" con ganados. Quizás esto haya determinado el que en la escala de sus apetencias no figure la posesión de tierras.

Su preocupación máxima es encontrar tierras —ajenas— para cultivar dentro del sistema de la cesión temporal. Algunos estarían muy contentos si las pudieran encontrar cercanas al pueblo. Desafortunadamente, éstas ya han sido tomadas en su totalidad, y a veces tienen que caminar hasta 5 kilómetros (lo que es mucho para su concepto de esfuerzo y para su resistencia física) para ir a sus rozas. Pero aun así, lejanas y ajenas, ellos desean, y naturalmente necesitan, tierras para cultivar.

Veamos unos casos de la estimación que hacen de su necesidad de tierra y de cuánta es la que en realidad cultivan. Debemos recordar que la agricultura de este campesino es de subsistencia. En rarísimas ocasiones, quizás presionados por una necesidad urgente de dinero, venden algún producto agrícola. En plena cosecha de yuca, alguien que quiera comprar unas pocas yucas para una comida, no encuentra en el poblado quién se las venda. Es con el producto del carbón, o trabajando a jornal en fincas vecinas —esto último menos frecuente— como obtienen dinero en efectivo.

12-P: Familia extensa, compuesta por 13 personas. Estima que con 2 cabuyas de tierra que cultivaran cada año él y sus dos hijos casados que viven con sus respectivas familias en su casa, tendrían para el sustento. Pero el año pasado sembró sólo media cabuya. Este año pudo conseguir tierra para cultivar  $1\frac{1}{2}$  cabuya.

1B-P: 1a-P: Familia nuclear de 10 personas. Necesitaría cultivar 1 cabuya en un año. En este año está cultivando sólo  $\frac{1}{2}$  cabuya, porque no consiguió más. Espera que le presten  $\frac{1}{4}$  de cabuya para sembrar en el Veranillo de septiembre.

9-P: Familia de 5 personas. Necesitaría cultivar en el año  $1\frac{1}{2}$  cabuya "para tener para el gasto de la casa". De Primera, es decir, en mayo, sólo sembró  $\frac{1}{2}$ . En septiembre sembrará de Postrera (Veranillo),  $\frac{1}{2}$  más. Dice que si trabajara sólo para él mismo, podría cultivar en el año la hectárea completa. Pero que a veces tiene que trabajar por jornal para otra persona, en busca de dinero, distraendo parte del tiempo que necesita para atender su roza.



16-P: Familia de 11 personas. Necesitaría cultivar todos los años 1 hectárea. El no tiene problema para conseguir la tierra, pues uno de los propietarios del pueblo es cuñado suyo y lo prefiere. A veces puede cultivar un poco más.

2-P: Familia de 4 personas. Necesitaría 1 hectárea. Pero que casi siempre cultiva sólo  $\frac{1}{2}$  o  $\frac{1}{4}$ . Que no cultiva más por falta de fuerzas para trabajar más (aunque tiene un hijo ya hombre) o por desconfianza del tiempo.

21-1 y 1B-c, los dos únicos hombres solteros que tienen roza, están trabajando  $\frac{3}{4}$  de cabuya, para sembrar Postrera.

Algunos informantes dijeron que 1 hectárea es lo que pueden cultivar ellos solos, sin tener que pagar jornal a otro trabajador. Parece que esta razón es la que determina la extensión de la tierra que buscan para sembrar. Esta tendencia se aprecia claramente en el caso de 2-P, al cual jamás se le ocurriría cultivar 1 hectárea ayudándose de trabajadores pagados a jornal. Como no le alcanzan las fuerzas, se conforma con  $\frac{1}{2}$  o  $\frac{1}{4}$ . En este caso se aprecia claramente, como en el de 9-P, la diferencia entre la necesidad sentida de tierra y las capacidades que tiene para cultivarla.

¿Cuánto cultivan los cuatroboqueños que sí poseen tierras?

13-P. Propietario de 60 cabuyas. Familia de 10 personas. Necesitaría y desearía sembrar 10 hectáreas. Pero sólo cultivó en mayo  $\frac{1}{2}$  y en septiembre cultivará 1 hectárea más. Como explota el negocio de lechería, considera que tiene que dejar el resto de sus tierras para el ganado, y para asegurarse el alimento de éste, da tierras a otros hombres del pueblo, pasando a la posición de los propietarios extraños al lugar.

14-P. Propietario de 12 cabuyas. Familia de 12 personas, cultiva a veces hasta  $1\frac{1}{2}$  cabuyas, dejando el resto para su ganado, de escaso número. Considera que esa extensión le es suficiente para cultivar. En sus terrenos se encuentran los dos *jagüeyes* o depósitos de agua, que él deja de libre acceso a la población para el lavado de la ropa y aprovisionamiento de agua en casos de emergencia. También regaló un lote, inmediato al caserío, para el campo de foot-ball, y otro más pequeño, a continuación, para el cementerio, gestos con los cuales parece que se ha puesto a salvo de malquerencias.

3-P. Su propiedad se calcula en 16 cabuyas —no dio nunca el dato exacto—. No cultiva él, pues es ya muy anciano, ni las da a cultivar, porque espera venderlas pronto. Siendo uno de los tres únicos propietarios, es, por su avanzada edad, uno de los dos jefes de familia improductivos.

Es decir, que los mismos que son propietarios dentro del grupo, por su reducida capacidad empresaria —carencia de dinero para jornales, desconocimiento o falta de familiaridad con sistemas de crédito, lo que pudiéramos incluir en falta de iniciativa— no cultivan más tierra que la trabajada por los que no la poseen, y que al tiempo que los demás hombres del pueblo buscan y buscan —dicen— tierras para cultivar, uno de ellos, propietario, las quiere vender.

Tendríamos que considerar en qué medida la propiedad de esas hectáreas de tierra afecta o determina el *status* de estos tres hombres y sus familias en la comunidad. Ya dijimos que el anciano no puede trabajar sus tierras. Pero tampoco se benefician de esta posesión su hijo ni ninguno de sus yernos, ya que su deseo es venderlas inmediatamente. El propietario de las 16 hectáreas no alcanza a explotarlas en su totalidad, y aparte de la ventaja de poder tener algunos pocos animales, no se observan en su caso elementos de superioridad sobre el resto de los miembros de la comunidad. En el caso del dueño de las 60 hectáreas, el aprovechamiento de ellas para la ganadería le ha permitido adquirir algunos bienes materiales —mejor casa, muebles, mejor ropa para su familia, y hasta una tienda—, bienes que evidentemente ya configuran una diferenciación económica apreciable, tan apreciable que ha sido suficiente para despertar la envidia general, pero que no le han dado rol social superior en el pueblo. Ni él ni su familia juegan un papel directivo en el grupo por su prestigio. Ni el comportamiento de la familia, ni ciertos niveles de consumo, el de alimentación, por ejemplo, se diferencian en manera notoria del resto del pueblo. Es decir, que en el seno de esta comunidad, la propiedad de la tierra no alcanza a ser un elemento de estratificación, y ni siquiera llega a constituir una ventaja social.

#### IV. VIVIENDA Y POBLAMIENTO

Nos hemos referido a la propiedad de las tierras de cultivo. En cuanto a las casas del mismo poblado, casi todas pertenecen

a sus moradores. Sólo hay tres familias que viven en casa arrendada.

En la mayoría de las casas los muros son de barro y caña sin pañete. (Lámina I: 1 y 2). Sólo en cuatro se ven paredes empañetadas y blanqueadas. En dos de ellas lo están así la totalidad de las habitaciones, y en las otras dos sólo las del cuerpo principal que da a la calle (sala y alcoba). Predominan los techos de paja de enea (*typha angustifolia* L.) los más, y de palma amarga (*Sabal mauritiaeformis* [Karst.] Griseb. & Wendl.), unos pocos. Algunos techos son de teja "eternit" y se ven algunas láminas de zinc cubriendo un caedizo o una cocina. En sólo dos casas —las mismas que tienen todos sus muros blanqueados— todos sus pisos son de cemento. Lo general es que únicamente el piso de la sala sea encementado —en una casa está revestido de baldosines— y que el resto sea de tierra, no siempre bien nivelada y apisonada. Los pisos de cemento están muy deteriorados, pero no advertimos preocupación por ello. Hay muy pocas ventanas, y cuando las hay, son pequeñas, que permanecen cerradas. No hay todavía letrinas en uso. Apenas empiezan a excavar los pozos para construirlas. El alumbrado es a base de mechos de petróleo, lámparas de petróleo, y en dos o tres casas hay una lámpara de gasolina. Los mechos de petróleo consisten en un tarro pequeño que contiene el combustible y del que emerge una mecha. Algunas veces el tarro es reemplazado por una botella o frasco de vidrio. En el pueblo no hay agua potable. Diariamente les llega de Barranquilla en un carro-tanque y en reducida cantidad.

La extensión de los lotes en que están levantadas la mayoría de las casas no excede casi nunca de los 40 metros de profundidad, más allá de los cuales, al otro lado del cercado hecho con palos delgados, de matarratón (*Gliricidia sepium*), generalmente (Lámina I: 3), empiezan las fincas que rodean, ahogándolo, al caserío. Unos pocos lotes tienen también 40 metros de frente; los demás son de 30, 20, 17 y 15 metros. Como las casas en general son muy pequeñas, y construidas en la parte delantera del lote, hacia la calle, les quedan en la parte interior unos *patios* relativamente grandes. Se podría esperar que precisamente en el patio o solar de sus casas trataran de compensarse de su carencia de tierras y tuvieran o una réplica en pequeño de los sembrados que cultivan en tierra ajena, o una

huerta y frutales que ayudaran a complementar la dieta, o un jardín, o unos árboles que dieran frescura a sus casas. Sin embargo, no acostumbran sembrar nada en ellos; no hay intento de cultivo, a excepción de una mata de auyama en tal vez dos casas, y aparte de un pequeñísimo jardín en otra, en las demás, si hay algunas matas de adorno, han sido sembradas en latas u ollas en desuso, y amontonadas sobre una especie de andamio. En la plazuela del pueblo o en sus calles no hay ningún árbol que ofrezca sombrío y adorno. La insinuación que les hizo al respecto una persona de fuera, que tiene bastante prestigio en el pueblo, cayó en el vacío. El argumento final para descartar cualquier cultivo en los patios es la falta de agua: no pueden gastar la escasa agua potable que les llega, y traerla en burro del jagüey es un esfuerzo que no vale la pena hacer.

Pero esto no explica la falta de árboles. El no tener tierra propia y siempre trabajar en la ajena, con la cual no se sienten nunca ligados más allá del tiempo de recolección de las cosechas; el estar cultivando hoy aquí y mañana nadie sabe en qué otro lugar; el saber que del verdor y los frutos del árbol que siembren no disfrutarán ni ellos ni sus hijos, quizás los ha ido desinteresando de sembrar árboles frutales o de adorno en el campo y luego en sus patios, como algo que perdure y embellezca. Por otra parte, quizás hayan perdido, o nunca han tenido la costumbre de comer frutas, costumbre que podría ser un acicate para cultivarlas. Sólo hay en una casa unos ciruelos (*Spondias purpurea*), plantados desde tiempo inmemorial, ciruelos que en julio dan una buena cosecha, vendida casi en su totalidad a los transeúntes de la carretera; pero ni aun este provecho comercial ha inducido a nadie a sembrar algo en su casa. Y la indiferencia por los árboles de sombrío en las calles podría denunciar un desgano por algo que no les producirá beneficio económico directo e inmediato, y falta de cooperación entre todos por el mejoramiento del lugar. Y ante esto último se nos ocurre pensar si a la falta de terrenos comunales, que nunca han tenido, podría corresponder la ausencia de una conciencia de derechos y servicios colectivos que determinara o involucrara una conciencia de obligaciones colectivas. Por ejemplo, no hay ni han existido antes trabajos comunales obligatorios.

El crecimiento del caserío se encuentra prácticamente detenido, a pesar de que muchas personas de fuera quisieran



construir su casa allí, pues el lugar ofrece su atractivo por el clima seco, el aire puro, la tranquilidad, y por lo económica que puede resultar la vida. Los arriendos en Barranquilla son muy altos, dicen, y contando con los buenos transportes entre esta ciudad y Cuatro Bocas —pues hay varios buses que vienen de Tubará y Juan de Acosta con itinerarios fijos—, y si se tiene un trabajo en Barranquilla, como en el caso de 18-P, les parece que vale la pena el asentarse en el poblado, donde hay 8 lotes sin edificar. El informante 18-P, precisamente uno de los que viven en casa arrendada por la cual paga \$ 30.00 mensuales, desearía comprar uno de esos lotes para hacer la suya propia, pero dice que es muy difícil lograrlo, pues, “cuando uno pregunta para comprar, nadie quiere decir quién es el dueño del lote. Pero cuando uno de ellos se resuelve a vender, todos los demás se apresuran a ofrecer el suyo también”. Efectivamente, al preguntar nosotros sobre la propiedad de ciertos lotes, nos contestaron siempre vagamente que eran de una española. Esta es la explicación que varias personas interrogadas dan al hecho de que sólo se haya construido una casa en los últimos veinte años, casa que fue levantada por una forastera en el tiempo transcurrido entre nuestras dos visitas. Poco antes de nuestra última salida del lugar, empezaban a construir una nueva casa en el terreno de lo que era el solar de otra, cuyos dueños lo vendieron a unos compadres de Barranquilla que proyectaban abrir una tienda.

Naturalmente, se podrían considerar otros factores evidentes en Cuatro Bocas como determinantes del estancamiento del caserío. Tales son la ninguna perspectiva de ocupación (véase agricultura y ocupaciones secundarias), sumada a la falta de comodidades elementales —carecen de agua corriente, letrinas, alumbrado, tiendas, iglesia, diversiones—, o en otras palabras, la ausencia de recursos locales. Pero creemos que en este caso la última causa que le impide absorber un mayor número de personas es la falta de agua, cuya disponibilidad tan medida parece poner un freno al crecimiento del grupo, como en situaciones semejantes lo han registrado los antropogeógrafos (Sorre, 1952, III, p. 55). Aquí, una cantidad creciente de población es una posible amenaza de disminución en la cuota del agua potable que diariamente les llega de Barranquilla. Esto nos podría explicar la renuencia a facilitar el nombre de los dueños

de lotes cuando alguien piensa en edificar una casa, así se trate de parientes de personas del lugar, como en el caso arriba expuesto.

## V. AGUA

Confirmando las opiniones de Sir Halford Mackinder de que la hidrosfera debe ser considerada como el tema central de la geografía, porque nada más importante hay en el estudio del hombre que sus relaciones con el agua, Gilberto Freyre afirma también que el agua se nos presenta en varias regiones como la nota dominante en la vida del paisaje. Del paisaje físico como del cultural. (Freyre, 1943, pp. 43-44).

Creemos que esta idea de Freyre se ajusta a la circunstancia geográfica y humana de Cuatro Bocas. Al presentar las condiciones geográficas de la región donde está asentada, vimos la irregular y a la larga escasa humedad que la caracteriza, y en las páginas anteriores hemos hecho varias referencias a la presencia inexorable del problema del agua en la mentalidad con que el cuatroboqueño resuelve o enfrenta sus situaciones.

No hay agua en Cuatro Bocas, y mucho menos la hay potable. Se han hecho perforaciones por la Dirección de Agricultura del Departamento con resultados negativos, y sólo a 5 mts. ha brotado agua, pero muy salobre, que no les satisface. Sólo disponen del agua de unos jagüeyes para lavar la ropa y bañarse, y la potable que reciben de Barranquilla, por obsequio de esta municipalidad, está limitada a cinco galones en cada viaje, por familia, sobre cuya llegada diaria no hay seguridad nunca.

En diciembre de 1961 el agua llegaba generalmente dos veces al día. A pesar de que existía un tanque de ladrillo cubierto de cemento para almacenarla, la realidad era que nunca era pasada del carro-tanque a aquel, cuyo borde quedaba a nivel superior del vehículo, pues faltaba una bomba para hacer subir el líquido. La utilización del tanque quedó reducida a servir de lugar de reunión de los hombres, por las tardes. Estos se suben y se sientan sobre unas tablas colocadas a manera de tapa. Allí, como desde un mirador, charlan y ríen mientras ven llegar la noche. El inconveniente arriba expuesto había sido sorteado con la colocación en la plaza de canecas o tambores de lata, ocupados inicialmente con aceite mineral, que se pueden com-



prar vacíos en el mercado de Barranquilla. Situadas en doble hilera, estas canecas pertenecían teóricamente cada una a una casa, y permanecían, llenas o vacías, sin tapa alguna. Cuando las mujeres oían la llegada del carro-cisterna salían presurosas a recibir el agua, equipadas con envases metálicos de manteca, adaptados con un palo a manera de cogedera, para el acarreo del agua. Por la prisa en irse que tenían los hombres encargados de traerla, no se preocupaban de verterla en cada una de las canecas, lo que implicaba varios movimientos del carro, sino que lo hacían en una caneca situada adelante y en posición intermedia de la doble fila de depósitos. De allí cada mujer sacaba con la lata o galón el agua para echarla a la caneca propiedad de su casa. Esto originaba una fila (lámina II: 1 y 2) que iba siendo continuada por aquellas que ya habían vertido el primer galón en su caneca y que esperaban seguir llenándola con sucesivos viajes a la primera, que era donde caía el chorro del tanque. Largo el proceso y al parecer fatigante, no era en manera alguna fastidioso para las mujeres que aprovechaban la ocasión de una agradable y alborotada tertulia, donde surgían romances entre algunas de ellas y el chofer y su ayudante, uno de los cuales terminó en una unión, si no definitiva, al menos temporal y con descendencia.

Ya llenados los tambores grandes, las mujeres se retiraban y entonces los chiquillos empezaban a acarrear el agua (Lámina II: 3) a los depósitos semejantes a los primeros que existían en todas las casas. Tanto los galones que inicialmente usaban las mujeres como los utilizados por los niños —a veces era el mismo— habían descansado y seguirían descansando sobre el piso de la cocina, antes y después de los diarios viajes a la plaza. Esto, agregado a que en la casa nunca hay el cuidado de evitar que vasijas sucias sean sumergidas en el agua almacenada, y que en ocasiones se permite que los burros beban directamente del depósito, lleva a la contaminación del agua. Pero eso es asunto que no preocupa a nadie y están muy contentos de disponer de tal agua para cocinar, tomar, bañar a los bebés y lavarles su ropa y, cuando la han manejado con mucha economía, poder bañarse, y hasta lavar la ropa de algún forastero o la de sus maridos. Parece que en ocasiones necesitan y usan menos agua de la que les llega, pues supimos de varias ocasiones en que el tanque se volvió para Barranquilla botando

el agua en la carretera, porque al llegar al poblado encontraba algunos depósitos todavía llenos.

Para pasar el agua de los tambores de la plaza a las casas, el burro ayudaba en ocasiones, como en muchos otros aspectos de la vida de Cuatro Bocas, y en esa instancia era guiado siempre por niños de cualquier sexo.

En nuestra segunda temporada en el poblado nos encontramos con la novedad de que el carro llegaba al frente de cada casa a dejar el agua. Sucedió que la propiedad de ella no era siempre respetada, y por tal razón, muchas veces los niños que estaban en la escuela, y quienes eran los mismos encargados del acarreo, tenían que abandonar el aula para trasladar el agua prontamente a sus casas, por temor de que su cuota fuera a dar a depósitos ajenos. Todo el mundo estaba muy contento entonces, porque ya la tenían con menos esfuerzo, pero nadie, a excepción del Inspector de Policía, se daba cuenta de la ventaja higiénica que esto significaba, y sólo en la casa de dicho funcionario se preocupaban por cubrir el depósito con un trapo para evitar que le cayera polvo y mugre. El trabajo de los niños ahora consistía en pasarla del tambor que estaba en la calle, al depósito definitivo, cercano generalmente a la cocina, valiéndose de la primer vasija que encontraban.

Pero a veces, un día cualquiera no llega el carro. (Esta situación se había presentado últimamente con cierta frecuencia. Parece que habiendo surgido nuevos y muchos barrios en Barranquilla, allí mismo había cierta escasez de agua, y el Concejo Municipal no autorizaba ya el envío diario del tanque a Juan Mina y Cuatro Bocas). La escasez se empieza a sentir inmediatamente, y entonces se reserva sólo para cocinar y bañar al bebé. Y si al tercer día no viene —se daña frecuentemente el carro— es como si una nube negra se cerniera sobre el poblado: no se habla sino de esto; los bebés gritan por el calor hasta hacérselo sentir más fuertemente a los adultos. Los niños se quejan de sed, y empieza el desfile taciturno hacia los jagüeyes, a lavar, a bañarse, y en los casos extremos, a obtener agua para cocinar.

En este momento surgen grandes tensiones, pues aparte de los *jagüeyes* de propiedad de la casa N<sup>o</sup> 14, sobre los que más adelante hablaremos, y a donde sin ningún problema tienen acceso todos los habitantes del poblado, y de otro muy pequeño,

propiedad de la familia N<sup>o</sup> 13, éste sí privado, los demás, por estar en tierras de fincas vecinas, son de propiedad debidamente guardada. Todo dueño de *jagüey* espera poder hacer frente al verano prolongado con su reserva de agua, y no desearía que su provisión disminuyera peligrosamente y la calidad de su agua desmejorara por la afluencia de mucha gente. En realidad, no hay negativa en la emergencia, ni de palabra ni de hecho, y el aprovisionamiento circunstancial de agua se hace allí de todos modos.

Lo del desfile taciturno hacia los jagüeyes se ve solamente cuando no llega agua de la ciudad. En situación normal, cuando hay agua potable, pero que naturalmente no alcanza ni para el baño ni para el lavado de la ropa de todos, el viaje al jagüey es una de las mejores oportunidades, y tal vez pudiéramos agregar que la más agradable de que disfruta la mujer en Cuatro Bocas.

El día de lavar, la madre o la hija mayor se pone de acuerdo con alguna hermana casada o una o dos de sus primas más cercanas, o con una vecina, y acompañadas cada una de dos o tres niños que portan sendas vasijas, se van temprano, sea en la mañana o después del almuerzo. El jagüey a donde van es uno de los arriba nombrados, propiedad de la familia 14. Está recubierto de una especie de nata vegetal que cada niño aparta cada vez que saca el agua con una olla, casi siempre tiznada por fuera y grasosa por dentro. El agua entonces se ve lechosa, y con el cieno removido por los pies de quien ha entrado a ella, empieza a teñirse de oscuro. El niño, para sacar el agua, se sumerge hasta la cintura, vestido, encontrando y demostrando que su tarea es, desde luego, sumamente agradable. A la larga, en los jagüeyes va quedando la mugre de los vestidos y el barro que van trasladando desde fuera los niños con sus pies. No parece que nadie sienta algún escrúpulo al respecto, y no supimos de que hubieran pensado alguna vez en algo así como un sistema de brazo de madera girable para sacar el agua sin ensuciarla. Los niños la van sacando continuamente, se botan olladas de agua unos a otros y aprovisionan una olla grande situada entre los dos únicos lavaderos que hay y de donde la sacan a totumadas las dos lavanderas de turno. Los días y horas de lavada son repartidos por riguroso turno entre las familias. Los lavaderos están situados en el lado exterior del declive que termina

en el jagüey, de tal manera que el agua que escurra de ellos vaya a otra depresión. Cada lavadero consiste en una tabla que sigue la inclinación del terreno, un poco levantada del suelo por dos piedras o maderos, y en cuyo tercio superior se sienta la lavandera con las piernas abiertas. Entre éstas pone la pieza de ropa que jabona, y luégo golpea con un palo grueso. La enjuaga, la tuerce, y es puesta a secar sobre los matorrales por los chiquillos. Cuando éstos se botan agua unos a otros, o cuando alguna persona se baña, lo hacen en el mismo declive por donde corre el agua de los lavaderos. La lavandera de vez en cuando se echa agua por sus espaldas y brazos, aunque debido a la posición que toman para lavar, se están humedeciendo sus piernas y parte baja del vientre constantemente. Al terminar su trabajo, es costumbre que tomen un baño también. Mientras lavan, charlan y charlan sin descansar, y si a esto se agrega que están viendo a sus hijos o hermanos pequeños que juegan y se refrescan, no es extraño que se las vea verdaderamente contentas. La lavada de la ropa en los jagüeyes les suministra la delicia del chisme y la delicia del agua que corre por su cuerpo. No disfrutando ni del lugar de reunión al aire libre en que ha venido a parar el tanque de la plazoleta, originalmente destinado para el agua; ni de la tertulia ocasional surgida en el sitio donde venden cerveza (infra... p. 67), dos oportunidades que tienen los hombres para alternar; habiéndose terminado la alegre recepción del agua que ellas hacían en la plaza, y no realizándose la reunión informal de antes o después de la misa o del rezo que gozan las mujeres donde hay servicios religiosos, la cuatroboqueña convierte su viaje al jagüey a ejecutar un oficio, en su casi única oportunidad de expansión y sociabilidad.

El jagüey del agua destinada para cocinar en las emergencias no se ve más limpio que el de lavar, y el sistema para obtener el agua es el mismo.

La primera y más obvia idea que surge al conocer el problema de la falta de agua es que la deberían almacenar en tanques, en la época de las frecuentes y a veces muy copiosas lluvias. Pero nadie tiene tanques de cemento, y dan para ello varias razones: unos no tienen el dinero para costearlo; otros tienen casas con techos de paja, y el agua que escurre de éstos es tan sucia que no hay para qué almacenarla. Otros aducen que la sequedad del terreno en el verano es tan extremada, que



cualquier tanque se resquebraja. Lo cierto es que solamente en una casa, la N<sup>o</sup> 12, vimos un pequeño tanque de cemento, inutilizado ya por una hendidura.

Pero si durante el invierno no almacenan el agua lluvia en tanques de donde la puedan sacar en los meses de verano, en cambio sí la recogen solícitos en todos los depósitos que tengan en sus casas cada vez que llueve. Desde antes de empezar el aguacero, y sobre todo si han pasado varios días sin que caiga agua, por ejemplo a principios del mes de agosto, época seca, pero con repentinos chubascos, hay una conmoción extrema en el caserío. Los niños son quienes generalmente pasan el contenido del depósito que está recibiendo el chorro que cae del tejado a todos los recipientes existentes. Una vez llenos, aquellos se atropellan para bañarse debajo del chorro, con sus ropas encima, como es la costumbre, y no falta alguna mujer que aproveche la ocasión para jabonarse rápidamente la cabeza. Si hay perros, ésta es la oportunidad de lavarlos. Pasado el aguacero, todo mundo está muy contento: los niños por haberse bañado; las madres por tener una buena provisión de agua para dos o tres días, y los hombres porque las tierras que ya estaban despejadas de maleza y quizás ya listas para la siembra del Granadilla, quedarán bastante húmedas y recibirán el grano en óptimas condiciones. Presenciamos varias veces esta incidencia en casas con techos de paja, sin que consideraran sucia ni desdeñaran el agua, lo que nos hace pensar que el argumento de que no es limpia cuando escurre de esos techos, es para cubrir o la falta de iniciativa para obviar el inconveniente de los resquebrajamientos, o su incapacidad económica para emprender cualquier intento al respecto, o su desinterés por el problema, que algunos, o quizás todos, consideran satisfactoria y definitivamente solucionado con el agua que les obsequia Barranquilla.

#### VI. CONDICIONES DE LAS TIERRAS Y PENURIA DE LAS TÉCNICAS.- APEGO A SU MEDIO Y TEMOR A LA CIUDAD

Todos los agricultores coinciden en que la clase de tierra en Cuatro Bocas es de *barro prieto*: tierra negra y dura. Los informantes 12-4, 11-P, 11-T y 9-A, están de acuerdo en que las tierras son fértiles si les cae agua. La informante 12-M

dice que hasta en el patio cualquier cosa que se siembre nace y produce mucho "si llueve". Consideran que la tierra por allí es buena para el maíz (*Zea Máys*, L.), yuca (*Maniholt*, spp.), millo (*Sorghum vulgare*, L.), algodón (*Gossypium*, spp.), fríjol (*Phaseolus*, spp.). Que la soya (*Glycina soya*, L.) pare, —produce— mucho; que no es buena para la batata (*Ipoméa batatas* L.), porque el terreno es muy duro y que tampoco sirve para el ñame (*Dioscorea alata*), por lo cual nadie siembra estas dos plantas. Algunos dicen que no es buena para el guandul (*Cajánus Indicus*, L.), pero esta planta es sembrada por casi todos. Que es muy buena para el tomate (*Lycopersicum esculentum*, Mill), y alguien dice que cuando quieren hacer un sembrado de tomates, abonan la tierra con la ceniza que ha quedado donde hubo un horno de carbón. Pero no encontramos el dato de que alguien hubiera tenido huerta de tomate en los últimos años. Dicen que también hay barro polvoso que no favorece a la agricultura: los cultivos no se benefician de la lluvia porque el agua resbala y no penetra hasta las raíces. Por eso no quisieran encontrarse esta clase de barro en las tierras que toman en préstamo para cultivar.

De lo que vimos al hablar de la geografía, hidrografía y condiciones climáticas podemos deducir que los habitantes de esta zona no tienen posibilidad de riego, y que por lo tanto quedan a merced de las lluvias. La ceniza del carbón para huertas es el único abono del que se oyó hablar como de posible uso, aunque según lo anotado anteriormente, su empleo no es corriente. No usan, pues, abonos, ni hay preocupación por ellos. ¿Para qué afanarse, si no se puede comprarlos? Todo rendimiento queda pendiente de unos aguaceros oportunos. No introducen semillas seleccionadas, contentándose con guardar las mejores mazorcas de su cosecha para sembrar la próxima vez. Tampoco usan fumigantes, aunque muchas veces las siembras se ven atacadas por plagas; es un gasto que nadie puede hacer. El que puedan abonar y fumigar con dineros conseguidos con la Caja Agraria es una idea que descartan. Consideran que esta entidad "sólo les presta a los ricos"; que si no disponen de tierra o ganado para garantizar el préstamo, no hay nada que hacer, y se muestran definitivamente reacios a pedir informaciones al respecto de parte de la institución, por creer que eso es perder el tiempo. Pero tenemos fundamentos para creer que



en el fondo de esta actitud hay además de inercia, timidez, renuencia a ir a la ciudad y entrar a un edificio muy grande, situado lejos del mercado que es el sitio que ellos más frecuentan, y hablar con señores desconocidos e importantes.

Resumiendo, este tipo de agricultor está imposibilitado para regar sus cultivos —y creemos que esto repercute tanto o más en su economía que el mismo hecho de no ser propietario de la tierra—, y en incapacidad para beneficiarse de los adelantos de las técnicas agrícolas —fertilizantes, fumigantes, selección de semillas—, ya por falta de recursos económicos, dado que su productividad es de pura subsistencia, lo que no le permite ahorro alguno, ya por rutina e inercia cultural que ni ellos ni las instituciones de fuera se han empeñado en romper.

Tampoco tiene el recurso del cultivador en regiones donde no hay penuria de tierra, o el de muchos primitivos, de moverse hacia nuevas tierras cuando las que tiene ya son improductivas, o el recurso, entre varios de éstos, de cultivar conscientemente más de lo que se necesita para la subsistencia, asegurando alguna reserva, en busca de lo que Roberto Carneiro llama el *margen obligatorio* que defiende de las posibles pérdidas ocasionadas por incendios, incursión de animales a los sembrados, plagas, etc. (1961, pp. 48-49). Es, pudiéramos decir, un agricultor en manos de su buena o mala suerte, que es la que determina el éxito o el fracaso de su trabajo. Esto nos podría explicar en parte su actitud indolente, que en general se toma por pereza. Esa actitud puede ser la línea de menor resistencia a la que se ha llegado, cuando, cercado por sequías, plagas y escasez, no se ve ninguna salida; cuando “no hay nada qué hacer”.

Pero sea mucha o muy poca la facilidad para conseguir la tierra, y sean cuales sean sus ganancias, el hombre de Cuatro Bocas se siente, y es ante todo, un agricultor. Hace lo que ha visto hacer a su padre desde pequeño, y lo que a su lado fue aprendiendo. El atractivo de la ciudad, con sus salarios fijos, prestaciones sociales, etc., pero también con jornadas fijas de trabajo, lejos de su familia, de su paisaje y de su casa, a poco de levantarle algún entusiasmo lo acobarda, lo asusta. El resultado de una prueba desiderativa aplicada a casi todos los adultos del grupo, nos dejó ver que la mayoría, especialmente los que pasan de 30 años, quieren quedarse a vivir siempre allí,

en su pueblo. "Hay tranquilidad", "no hay ladrones", "no se roban los niños". (El estudio coincidió con una ola de robos de niños en Barranquilla). También nos dejó ver esta prueba, con una dramática excepción, que no hay en este grupo mucha distancia entre su nivel de vida tradicional y sus aspiraciones. Sienten que éstas se satisfacen aquí, faltando entonces un acicate que los empuje a salir. Los agricultores provenientes de otros sitios, pero que se han casado con muchachas del poblado y se han establecido allí, o los que llegaron ya con sus familias a radicarse, muestran mayor iniciativa que los antiguos pobladores. Como son los más emprendedores y recursivos, por lo general, pasado un tiempo, quieren salir a buscar mejores condiciones y emigran hacia otros sitios rurales. Algunos de los más progresistas, entre los nacidos allí, con edades entre 22 a 25 años, hablan de querer trabajar como obreros en Barranquilla, pues se quejan de que la agricultura "da mucho trabajo", "no deja sino cansancio", "aquí se trabaja mucho y se está siempre muy embromado". Estas quejas expresan su insatisfacción al constatar que, trabajando como agricultores, no lograrán aumentar sus consumos, ni adquirir ciertas comodidades de la vida urbana, que ya han conocido en la ciudad y que desearían tener. Entonces ellos y otros más jóvenes, 18 a 22 años, quieren dejar el campo y trabajar en algo que les ofrezca mayor ganancia. Pero todos temen salir a buscarse la vida en la ciudad, porque saben que estarán muy mal pagados y no tendrán nunca un empleo fijo. Es lo que han visto que ha sucedido a los pocos que ya se han aventurado. Algunos empiezan a tener conciencia de que no están preparados para ninguna actividad calificada, y esta es la realidad, ya que no hay en el poblado posibilidad alguna de adquirir siquiera una mínima instrucción técnica que los respalde en la competencia del mercado urbano de mano de obra. Por eso hay quien quiere llegar a la profesión de chofer, algunos dos se han aventurado como aprendices de mecánica, y un tercero sueña con aprender técnica de radios por correspondencia. Pero insisten en que de ser posible seguirían viviendo siempre en Cuatro Bocas, a donde vendrían por las tardes después de salir de su trabajo.

Así, y mientras resuelven su dilema, casi todos se sienten fuertemente arraigados al pueblo que es como un nido donde todos tienen las mismas preocupaciones, los mismos problemas

económicos, donde, aunque no existe la solidaridad para interesarlos en obras de provecho común, los envuelve la tradición de familia, de antepasados comunes, y donde por ocuparse de sus propias tareas, por trabajar, si no en sus tierras, al menos por su individual iniciativa, tienen el sentimiento de que son independientes. Y esto parece contar mucho para ellos.

## VII. AGRICULTURA Y TECNOLOGIA

Las herramientas empleadas por el campesino de Cuatro Bocas en su trabajo agrícola son: el machete o *rula*, para cortar leña; el hacha para derribar arbustos; el sable o *casanga*, para cortar bejucos y maleza; el cavador para remover y picar la tierra, y el *espeque* o chuzo para sembrar. (Figura 2). Según el informante 18-T, un machete vale (agosto 1962), \$ 18.00. Cuando se trabaja continuamente, dura 3 años. Pero a él, que no trabaja todas las semanas cortando leña, le dura 6 años. Un hacha, que vale \$ 16.00, les dura hasta 15 años. El sable vale sólo \$ 11.00, pero dura mucho menos que un machete.

El trabajo agrícola en todos sus aspectos es hecho exclusivamente por los hombres. Como no tienen ni usan ninguna clase de arado, el sistema generalmente seguido para la siembra es el siguiente: después de la quema de la maleza, subsiguiente a la quema del horno de carbón (infra 54 y siguientes) hecho con los palos que derribaron y cortaron al desmontar una extensión de terrenos que casi nunca pasa de una cabuya, un hombre pica y remueve un poco la tierra con el cavador, tratando de seguir una línea recta. A poca distancia, detrás de él, viene un segundo hombre con el espeque o chuzo para sembrar el maíz o el millo, soya, patilla, y hace un hoyo poco profundo. Si se está sembrando yuca, el sembrador va con un cavador para abrir un hoyo más hondo y coloca el palo de yuca en posición inclinada. La costumbre es de sembrar primero la patilla. Luégo filas alternadas de yuca, maíz, millo, guandul.

Para el maíz, lo más usado es dejar caer en el hoyo 5 granos de la semilla. La víspera de sembrarlo lo echan en agua, donde queda hasta el momento de llevarlo a la roza, para adelantarlo la germinación. Si, por alguna circunstancia, no lo pueden sembrar, entonces le escurren el agua y lo cubren con hojas, para conservarles la humedad. El millo de *postrera* (el que siem-

bran en agosto y septiembre) se echa en agua un día antes de sembrarlo; pero no mojan el que siembran de *primera* (en mayo).

### *Creencias relacionadas con la agricultura.*

Todos tienen la tierra lista para la época en que empiezan las lluvias, en mayo, y muchos esperan la caída del primer aguacero para sembrar al día siguiente.

“Hay un dicho que viene desde los antiguos: ‘El primer aguacero son pesetas de oro’. Los granos así tendrán suficiente humedad para crecer y parir bien”. Algunos creen que se puede sembrar 10 días después de la luna nueva. Otros, que para sembrar yuca se deben esperar 5 días después de la luna nueva, aunque para cortar los palos que han de ser sembrados no se tiene en cuenta la fase de la luna. Algunos, entre los viejos, creen que si se siembra en el primer Cuarto Creciente, los sembrados no sirven porque les cae gusano; que es cuando la luna ha llegado a la mitad de su tamaño cuando hay que hacerlo, y de ahí en adelante, durante toda la menguante. Un informante, 8-P, asegura que lo mismo es aplicable a los animales: si éstos se enrazan durante la creciente, los que nazcan serán flojos. Y agrega que lo mismo sucede con la gente. Dice que anteriormente los viejos tenían mucho cuidado en no procrear en esta época; que ahora los padres no hacen caso de esto y que “por eso se ve por ahí tanto muchachito flaco y flojo, por haber sido concebido durante el primer Cuarto Creciente”. No hay oraciones ni ritos para la siembra, ni para propiciar la buena cosecha.

Los productos cosechados se guardan en tambores semejantes a los utilizados como depósito de agua, y se tapan. Así guardan el millo, soya, guandul, fríjol. El maíz lo guardan unas veces así, o si no en trojes cuadradas de cañas, levantadas del suelo, de 2 metros de lado, y protegidas de las ratas por venenos comprados en el comercio. En otras pocas partes utilizan viejos pilones de madera, ya en desuso, como depósitos, cubriéndolos con alguna lata o cartón sobre las que se pone una piedra. La yuca es arrancada a medida que la van necesitando.

### *Cálculo de costos en agricultura.*

A continuación daremos un cuadro estimativo de los gastos de cultivo de una cabuya. Es solo estimativo, pues los jor-



nales que se calculan en su mayoría no han sido pagados por el agricultor, pues se trata de su propio trabajo. Este pagará algunos jornales, muy pocos, en el tiempo de la siembra, y cuando va a quemar carbón, algunos, quizás dos, para la armada del horno. Para cosechar tampoco paga jornales, sino que lo hará él mismo, y no en jornadas completas, sino a ratos, cuando necesita algunos productos para la comida de su casa. Por otra parte, este cálculo es sobre una cabuya de extensión, y ya vimos que con frecuencia cultiva sólo una extensión menor, de  $\frac{3}{4}$ ,  $\frac{1}{2}$  o  $\frac{1}{4}$  de cabuya. Tratamos de presentar hasta qué grado o en qué medida es productivo su trabajo, y al mismo tiempo dar una idea de cuántas pueden ser sus entradas por concepto de su producción agrícola.

Estos datos fueron proporcionados por los informantes 12-P y 12-2 (Nota 2). En la época de nuestra primera visita, un jornal valía \$ 6.00. Ocho meses después había subido a \$ 7.00.

Tarea	Jornales	Costos	Ganancias
Desmontar, limpiar, hacer la guardarraya, quemar y requemar . . . . .	20	\$ 120.00	
Semilla maíz: 1 arroba . . . . .		8.00	
"    millo: $\frac{1}{2}$ arroba . . . . .		11.00	
"    yuca: 4 cargas . . . . .		20.00	
"    guandul: 2 libras . . . . .		1.60	
"    fríjol zaragoza: 1 libra . . . . .		1.00	
"    auyama y patilla: no cuesta nada.			
Siembra de una cabuya . . . . .	12	72.00	
Hay que limpiar tres veces la tierra. Cada <i>limpia</i> necesita 12 jornales . . .	36	216.00	
Para coger la cosecha se necesitan:			
Para el maíz . . . . .	6	36.00	
"    "    millo . . . . .	10	60.00	
"    la yuca . . . . .	10	60.00	
"    el guandul . . . . .	3	18.00	
"    el zaragoza . . . . .	3	18.00	

**Cosechan:**

	Costos	Ganancia
Maíz: 10 fanegas (o cargas) a \$ 50.00 cada una . . . . .		500.00
Millo: 10 fanegas a \$ 50.00 c/u. . . . .		500.00
Yuca: 50 cargas a \$ 20.00 c/u.. . . .		1.000.00
Guandul: 5 cargas a \$ 100.00 c/u. . . . .		500.00
Zaragoza: 2 cargas a \$ 100.00 c/u. . . . .		200.00
	<hr/>	<hr/>
	\$ 641.85	2.700.00

Considerando que el trabajo es aportado por los mismos hombres de la unidad doméstica y que no tienen que comprar semilla, podríamos tomar la suma de \$ 2.700.00 como el ingreso total de esta familia durante el año por concepto de agricultura. Si a esta suma agregamos la de \$ 800.00 que en promedio se obtiene por el carbón sacado de una cabuya de tierra (3), tendríamos un ingreso total anual de \$ 3.500.00, lo que nos daría un ingreso mensual promedio de \$ 291.66 para una familia de 13 personas.

**VIII. CICLO AGRICOLA ANUAL**

La actividad agrícola del campesino está determinada por las variaciones climáticas estacionales. Por ejemplo, en los países tropicales el tiempo de la siembra depende del régimen de lluvias, y en todas partes el tiempo de cosecha impone jornadas inaplazables de recolección. El cambio de las actividades agrícolas repercutirá en el cambio de la rutina de un grupo en mayor o menor medida, según sea éste más o menos autosuficiente y más o menos aislado o incorporado a un sistema económico más amplio o abierto. Así, en ciertos grupos primitivos, las labores de una época del año son muy distintas de las labores de otra: se pasa de la siembra que ocupa todas las horas de labor a la afanosa recolección y elaboración de un fruto (Murphy and Quain, 1955, pp. 30-31) y en la dieta se ve el cambio de consumo de un fruto o animal, muchas veces en cantidades perjudiciales, para pasar luego al consumo exclusivo de otro cuya cosecha o presencia se tiene a continuación. (Ibid, p. 27, y Richards, 1939).

Ya no entre primitivos, sino, por ejemplo, entre grupos colombianos de cultura criolla, vemos cómo en las regiones ribereñas del Bajo Magdalena y del Bajo Cauca, y de numerosos afluentes de estos ríos, en la época de la subienda del pescado, la vida se cambia completamente, debido a este fenómeno estacional. Surgen numerosos núcleos de población circunstancial y efímera, "los playeros", formados por muy variadas gentes, entre ellas campesinos, que vienen de todas partes a pescar. Muchos de ellos venden luego el pescado seco por las regiones de tierra adentro. Las actividades corrientes de los pobladores de muchas poblaciones ribereñas y de campesinos de las cercanías son abandonadas completamente para atender a la fácil y abundante pesca, y la rutina de la vida ordinaria se ve interrumpida, no sólo por la afluencia de gente a los sitios de pesca, sino por los bailes nocturnos donde los pescadores, habituales e improvisados, además de encontrar descanso y distracción, ayudan con el movimiento de sus pies a machacar el pescado que ha sido previamente esparcido por el suelo. Este pescado machacado será el que luego se vende seco. El cambio de la dieta, obviamente, es considerable en estos días, cuando hay un alto consumo de pescado fresco, y por un tiempo después se seguirá dependiendo del fenómeno de la subienda en términos de consumo de pescado seco. (Reichel-Dolmatoff, Comunicación personal).

¿En qué medida el ciclo anual estacional y agrícola influye en la vida del cuatroboqueño? Como lo vimos al enumerar sus herramientas, este campesino no dispone de ningún equipo mecánico que lo alivie de su esfuerzo muscular; tampoco practica una agricultura racionalizada, es decir, carece de tecnología suficiente que se interponga entre él y su habitat. Sin embargo, no se puede hablar en su caso de una íntima relación de dependencia de la naturaleza, según sucede en las sociedades primitivas. El cuatroboqueño es un elemento incorporado a la vida de la nación, que está muy lejos de ser autosuficiente; que, lo vimos, no utiliza en proporción considerable los productos de la flora y fauna ambiental, y que en el mercado de Barranquilla encuentra todo aquello que no cultiva, o que aunque cultive no tiene en algún momento. Por algunos aspectos es ya, o quizás lo ha sido siempre, un grupo con género de vida agrícola que posee ciertos hábitos semiurbanos. (Sorre, 1952, página 36).

Vamos a presentar el ciclo anual de sus actividades agrícolas y de sus cosechas o disponibilidades de alimento —el ciclo de producción y el ciclo de alimentación—, para luego hacer algunas consideraciones sobre cómo influyen estos hechos en su vida (4).

*Enero.* El tiempo es seco y ventoso, determinado por los alisios. Se levanta mucho polvo, lo que ocasiona gripas y enfermedades respiratorias. En este mes es cuando generalmente se recibe la tierra en préstamo. Se empieza a tumbar monte, preparando el terreno para la roza. Algunos se apresuran a quemar carbón. En las rozas sembradas el año anterior se cosecha guandul, millo y yuca. Se prepara chicha y bollo de millo, y chicha de yuca.

*Febrero.* Seco y ventoso como el mes anterior. Siguen el polvo y las gripas. Se sigue tumbando monte y se quema carbón. Se cosecha millo y yuca. Se preparan chicha y bollos de millo. Chicha de yuca. Compran auyama.

*Marzo.* Tiempo seco. Quema general de malezas. A los 8 días viene la *requema*, o segunda quema. En las rozas del año anterior todavía quedan hileras de yuca, de la que se empezó a cosechar en noviembre. Siguen cosechando millo. Se prepara chicha y bollo de millo. Compran auyama.

*Abril.* Ya se presentan algunas lluvias. Los que recibieron tierra con algún retraso, están cortando apresuradamente, quemando carbón y malezas, alistando la tierra para la siembra en mayo. Ya no queda nada por cosechar en las rozas del año anterior. Abril, mayo y junio son los peores meses en lo referente a la alimentación, pues tienen que comprarlo casi todo: auyama, guandul, maíz blanco seco.

*Mayo.* Empiezan las lluvias en los primeros días, durante los cuales, casi siempre después del primer aguacero, siembran patilla y melón, yuca, maíz amarillo, millo, guandul, frijol, soya, auyama, calabaza. No hay nada en las rozas del año anterior por cosechar. Compran auyama y guandul, maíz blanco seco. Un árbol de mango que hay en un lote, sobre la carretera, da una abundante cosecha que es aprovechada por los habitantes del lugar; a todas horas se ve la gente comiendo mangos. Se ven obligados a matar algún lechoncillo o gallina para comer.



Tiene lugar la fiesta de la Santa Cruz, fiesta patronal del pueblo, que se celebra con misa, hechura de pasteles y cumbiamba.

*Junio.* Disminuyen las lluvias. Limpieza de las rozas. No hay nada por cosechar. Siguen comprando todo en el mercado. Se ven obligados a matar algún cerdo o gallina por falta de otra cosa para comer.

*Julio.* Relativamente seco. Segunda limpieza de las rozas. Empieza la cosecha de soya, fríjol. En los últimos días ya hay auyama, patillas y melones.

*Agosto.* Tiempo seco y cálido en los primeros días, cuando se presentan algunos aguaceros ocasionales repentinos. A mediados del mes empieza el invierno. Los que han podido conseguir alguna tierra la empiezan a preparar, alistándose para la siembra del "Granadilla", en el mismo agosto, en la que siembran millo, y para la del "Veranillo", en septiembre. En las rozas sembradas en mayo, se siembra otra vez soya (dos cosechas al año). Desde mediados del mes los árboles de los alrededores se cubren de las flores moradas muy efímeras de un bejuco. Florecen los dos únicos árboles de reseda que hay en el caserío, esparciendo su fuerte fragancia por todo el contorno. Se puede cazar guartinaja. Hay cosecha de auyama. Cosecha de patillas y melones, que empiezan a ser comidos abundantemente, frutas que aunque a veces no están todavía en completa sazón ya se han traído de los campos, en parte por miedo de que alguien que pase cerca se las pueda llevar, y también por ansiedad de comerlas. Se empiezan a coger mazorcas de maíz que, asadas, comen a todas horas chicos y grandes. Se hacen de ellas bollos y buñuelos. Al final del mes se agota la mazorca y entonces se hace la chicha de maíz zarazo.

*Septiembre.* Hay un pequeño descenso en las lluvias (Veranillo). Se limpian las rozas sembradas en agosto. Se siembra maíz y fríjol. Sigue la cosecha de auyama.

*Octubre.* Lluvias. Se limpian las rozas sembradas en septiembre. Se siembra la paja guinea que tienen que dejar al dueño de la tierra. Llegan a la región garzas, patos y barraquetes.

*Noviembre.* Las lluvias duran hasta fines del mes (el 26 fue el último aguacero). Cosecha silvestre del corozo y la cereza,

con la que hacen chichas. Alrededor del 15 empiezan a cogerse mazorcas del maíz sembrado en el Veranillo. Asadas, se comen a todas horas. Se hacen bollos y buñuelos de mazorca. Empieza la cosecha de yuca. Se sigue cogiendo auyama.

*Diciembre.* Seco. Empiezan los vientos fuertes que levantan mucho polvo. Gripas. Las noches son muy frescas y claras. Alrededor del 12 de diciembre los campos amanecen cubiertos de pequeñísimas campanillas de un azul blancuzco. A primera vista parece que están cubiertos de escarcha. Se ven también muchas campanillas más grandes, de un azul más intenso. Después del 15 ya no se ven más estas flores. Se cosecha yuca. En los primeros días el maíz ya está zarazo y con él se hace chicha.

Debemos advertir que estas actividades agrícolas, propias de cada mes, no ocupan todos los días del agricultor. Al presentar los costos del cultivo de una cabuya dimos el cálculo de los días que se gastan en cada uno de los pasos del proceso. Es para la siembra cuando el campesino se siente un poco presionado, pues quiere aprovechar la humedad que ha dejado la lluvia y será el tiempo en que quizás llamará en su ayuda a uno o dos jornaleros, pero no más que por un par de días. En estos días, *lo mismo que en el resto del año*, se trabaja en jornada continua de 8 de la mañana a 2 o 3 de la tarde, para llegar a su casa, almorzar y luego descansar sentado en un taburete, recostado a la puerta del frente de su casa, o jugando foot-ball, o haciendo visita a un pariente o vecino. En ocasiones dejará de ir a la roza varios días, o si va diariamente a veces será sólo para recoger lo que en su casa necesiten para cocinar. Así, en todo tiempo se verán en las casas hombres adultos inactivos durante todo un día o buena parte de él.

Por otra parte, como casi ninguno tiene ocupaciones secundarias hacia las cuales desplazarse y que le complementen sus entradas en los tiempos o en los días en que no está dedicado a la agricultura o a la quema de carbón (Foster, 1948, pp. 53, 70, 78) no hay cambios muy apreciables en sus actividades en el pueblo. No se ve una casa convertida en taller temporal, ni en ningún tiempo se oye el ruido característico de alguna actividad artesanal. La recolección de los corozos y cerezas silvestres se hace de manera individual, a lo más por el padre acompañado de alguno de sus hijos; pero nunca oímos de la organización de un grupo de amigos para ir a traer esos

frutos. Ni aun en la época de abundancia hay reflejo de ella en la vida colectiva del pueblo. No hay ninguna fiesta, ningún baile. En otras palabras, en el aspecto exterior del pueblo no encontramos cambio fundamental entre los meses de agosto, noviembre o diciembre, y sólo podríamos extrañar en diciembre la presencia de los pocos hombres que a principios del mes han salido hacia el Departamento del Magdalena a recolectar algodón.

El cambio en el ciclo agrícola que determina obviamente el cambio de actividades en las rozas, no se aprecia en el exterior del caserío, pero repercute apreciablemente en las casas, de puertas para adentro, en la alimentación. Es en la dieta donde más se marca el ciclo anual, aunque no podemos decir que cambie fundamentalmente en sus componentes, pues si a este campesino se le han acabado el guandul y la auyama de su roza, no prescindirá de ellos, sino que los adquirirá en la ciudad. Si su maíz, verde (mazorca) o seco, se ha terminado, lo comprará. La comida se aumenta notoriamente, por ejemplo, en la época de mazorcas, porque las comen asadas, en bollos y buñuelos, y cuando hay millo porque hacen bollos y chicha. Pero pasado ese tiempo, las mujeres que raspaban y molían la mazorca para los bollos, sancocharán y molerán el maíz seco, guardado o comprado, y con éste también los harán, ahora en menor cantidad. Es en la cantidad donde más se aprecia el cambio, pues de la época de escasez, en la cual sólo encuentran un único y reducido alimento de reserva en la cosecha del solitario mango que hay en el poblado o en el sacrificio involuntario de alguna gallina o lechón que posean, pasan a la relativa abundancia para ellos altamente gratificadora.

En el campo afectivo estos cambios tienen obvias repercusiones. En la cosecha, éstas se reflejan de variadas maneras: en la espontánea y entusiasta ayuda que el hombre presta a la mujer en ciertos trabajos domésticos. O cuando un hombre llega de su roza con el burro cargado de mazorcas. Examina una o dos, y en este momento expresa fuertemente su entusiasmo si la mazorca está bien cuajada, o su desencanto si el provecho que se pueda sacar de ella es poco. Pero aunque considere que sea poco el rendimiento, de todas maneras aprecia que ya tiene algo en sus manos para la alimentación de su familia, que ya pasó el tiempo de escasez. Gustosamente el hombre se instala en algún banco, ya provisto de un cuchillo, y empieza a librar las



mazorcas de su envoltura, cuidando de dejar ésta convenientemente apropiada para envolver luego los bollos. En alguna otra ocasión una mujer está alistándose para empezar a rallar unas mazorcas apiladas en una batea. Y si llega su marido o un hermano con un amigo, siempre manifestarán gran alegría a la vista de ellas; las cogerán, pesarán y se ofrecerán a ayudar en la tarea y luego a molerla. Es el momento en que mayor espontaneidad han mostrado, en que puede surgir una animadísima conversación, cuando pueden surgir historias de brujas, maleficios, etc. Se quiere contribuir a la rápida elaboración de los bollos, y se empieza a pensar en el momento en que ya estarán cocinados y listos para comer. Si algún pariente pasa por la casa, con gran alegría se agrega al grupo trabajador, añade una historia y luego se va encargando un bollo para más tarde, que nos pareció, esperan en reciprocidad de su ayuda. Todos hablan de la cosecha; se ven satisfechos y seguros, pues no tienen que comprar ya su alimento básico, y por consiguiente no hay la angustia por el dinero para la compra; las mujeres cumplen sus oficios con entusiasmo, y cada cual pondera hasta la exageración las cualidades nutritivas de lo obtenido, llegando en su apreciación a la velada, huidiza alusión a la cualidad afrodisíaca de la mazorca cocinada. Las sucesivas cosechas traen la euforia; pero ésta es notoriamente mayor cuando llega el tiempo de la mazorca. Al parecer, el maíz es el alimento que más satisface sus necesidades sentidas. Otro producto que les despierta mucho entusiasmo es la patilla, en agosto. Cualquier visita que llegue es motivo para que todos los habitantes de una casa se reúnan muy juntos a charlar, sentados en los pocos muebles o en el suelo, mientras comen la patilla que raspan, casi sin aceptar que la fruta se termine. En ningún momento, ni con motivo de ninguna cosecha, su alegría lleva jamás al campesino de Cuatro Bocas a celebrar grandes comilonas, ni menos al despilfarro.

Esta repercusión en el campo afectivo, ya no de los aspectos positivos, brillantes, sino de los desfavorables y duros del ciclo anual, como el sentirse inescapablemente enfrentado a la privación de los meses de abril, mayo y junio, quizás nos pueda explicar la aparente paradoja que constituye el que sea en estos tiempos cuando se celebra con gran despliegue de entusiasmo la fiesta patronal del pueblo: el día de la Santa Cruz, el 3 de mayo.



Según nuestros informantes, la fiesta se celebra con una misa, casi única en el año, que viene a officiar el párroco de Tubará. En algunos años ese día se ha hecho coincidir con la terminación de una visita misional —sermones, confesiones, matrimonios, bautizos—. Para agasajar a los numerosos visitantes, parientes, amigos, que siempre vienen de Tubará o Barranquilla, se le agrega alguna gallina o buena cantidad de carne al sancocho cotidiano, y se hacen pasteles de arroz, plato muy apetecido y prestigioso, que se prepara también para la Navidad. Se hace también chicha de maíz. Por la noche generalmente hay cumbiamba en la plazoleta, con músicos traídos de Baranoa, baile que dura a veces hasta las 6 de la mañana del día siguiente, cuando se da fin a las festividades con un desayuno abundante.

Es, pues, en la peor época del año, la de extremas privaciones, pues no tienen nada que cosechar y lo tienen que comprar todo, y cuando probablemente ya no les queda mucho dinero del obtenido por la venta del carbón, es cuando mayores gastos hacen para llevar a cabo su fiesta: abundancia desusada de comida, para ellos mismos y para sus huéspedes; contribución para el pago de músicos, y lo más probable —no tenemos datos al respecto, pero es fácil suponerlo—, compra de vestidos nuevos. La celebración de las fiestas con comidas especiales a veces no pasa del campo ideal, pues no siempre se llevan a cabo en la realidad (Reichel-Dolmatoff, 1961, p. 325), pero de todos modos, al menos en la imaginación, ellos quieren proporcionarse muy buenas y abundantes comidas para ese día y de todos modos hacen y gozan su baile. Podríamos suponer como motivos que los impulsan a celebrar de tal manera esta fiesta, el natural deseo de escapar de la angustia que su situación difícil extrema les produce, la búsqueda de la seguridad y fuerza moral que la religión les puede dar en tales condiciones, además de la necesidad de una gratificación para poder seguir soportando la escasez.

Por otra parte, en la presentación del ciclo anual vimos que en los meses más difíciles, cuando no hay dinero para comprar comida, matan alguna gallina o cerdo. Comer alguna de estas dos carnes es, por costumbre, asunto de ocasión especial, cuando el gusto y la oportunidad de mostrarse generosos justifica el gasto que eso significa. Pero matar alguno de estos

animales sólo porque no hay materialmente nada más que comer, fuera de la satisfacción de la necesidad primaria, no significaría otra cosa que pesar por la considerable disminución de sus bienes. A veces no tienen más que cuatro o cinco gallinas: otras veces sólo tres. Pero si ante la perspectiva de tener que sacrificar uno de sus escasos animales, se presenta una fiesta, entonces habrá una justificación y recompensa por esta disminución de sus haberes, que se ve en parte equilibrada por la contribución de comida que traen los visitantes. En este supuesto, la fiesta vendría a aliviar las tensiones producidas por la pérdida económica a que se ven irremediabilmente abocados.

## IX. QUEMA DEL CARBON

Como el quemar carbón es una actividad muy importante entre los campesinos de Cuatro Bocas, ya que la venta de él les proporciona el dinero que les servirá para comprar en el mercado de Barranquilla el complemento de su alimentación, y también, si la venta es de bastantes cargas, para pagar alguna deuda y quizás comprar alguna ropa, nos detendremos en la descripción del proceso de la quema. Ya vimos en el ciclo anual que lo primero que hace el agricultor de Cuatro Bocas cuando recibe una tierra es proceder al desmonte. Esto lo hace con su machete, y en ocasiones con el hacha. Naturalmente, respeta aquellos árboles grandes que pueden dar sombra bajo la cual acogerse en lo más fuerte del calor, y aquellos que son maderables y que sirven para la fabricación de las casas. El dueño de la tierra tendrá en cuenta cuáles ha de dejar en pie el agricultor. Así, éste respetará el uvito (*Cordia dentata*, Poir), derecho y joven, altamente estimado en la construcción de viviendas; el coralive (*Tabebuia* spp.); el trupillo (*Prosopis juliflora* [Swz] D.C.); guayabo silvestre (*Calycophyllum candidissimum* [Vahl] D.C.); el mamón (*Melicocca bijuga* L.) o mamoncillo; las ceibas (*Ceiba pentandra* [L.] Gaertn.), y la cañafístula (*Cassia grandis* L.). Cortará el uvito y el trupillo torcidos y cortos que no sirvan para madera; el guamacho (*Pereskia colombiana*, Webb); el aromo (*Pelargonium odoratissimum*, Ait.); el volador (*Gyrocarpus americanus*, Jacq.); el santacruz (*Astronium* spp) y el coquemono (*Lecythis minor*, Jacquin).

Una vez cortada la leña se reúne y lleva a la *plaza* o sitio donde se va a prender el horno. Si hay un sitio plano, se lo aprovecha. Se despeja la maleza y se apisona la tierra. A veces hay que terraplenar en parte el suelo para lograr la plaza, que puede variar según el tamaño del horno. Para uno de 10 cargas un círculo con un diámetro aproximado de 7 a 8 metros es suficiente. La leña que se va trayendo a la plaza se va poniendo sobre el suelo en el sentido de los radios de una circunferencia, formando así como una corona alrededor del sitio donde se empieza a levantar el horno (Lámina III. Fotos 1 y 2). Este se inicia con un cono pequeño, aprovechando los palos a medio quemar que fueron separados del carbón de un horno previo. La colocación de los palos se facilita y acelera al tomarlos de la corona. En la base se va dejando un conducto o túnel del centro al exterior, túnel que servirá para introducir el fuego y prender el horno. Una vez terminada la leña, se cubre ésta con ramas secas en la parte inferior de la estructura (Lámina III: 3) y malezas en la superior, hasta cubrir el vértice. Para alcanzar éste utilizan una pequeña escalera, recostada al mismo cono. Luego se cubre todo el promontorio con una capa compuesta de tierra revuelta con arena y cenizas, residuos de anteriores hornos. Esta mezcla no debe estar ni muy seca, ni muy húmeda. Se aprieta, se apelmaza con el dorso de una pala, rociándola con un poco de agua en el caso de estar muy seca. El horno queda listo para ser prendido. A un lado de él se hace un pequeño fuego con unas chamizas. En la punta de un palo se ensarta casi siempre un pedazo de caucho (una sandalia en desuso) y se pone sobre el fuego hasta que el caucho esté en llamas. Con el palo se introduce esta llama, por el túnel, hasta el centro del horno. En pocos momentos empieza a salir humo por varios sitios, y entonces allí se echa más tierra para cubrir el orificio de salida del humo, y se aprieta. Hay que evitar los escapes de humo, pues se formará una fuerte corriente, se incendia toda la madera y se "quema el carbón", de lo que sólo quedan cenizas. En la base no se le pone tanta tierra, para permitir la entrada del aire. Sólo si hay mucha brisa se cubre totalmente. Por el túnel se introducen unos pocos leños más que aumentarán la cantidad de carbón resultante, y se tapa su boca. El horno que fue prendido alrededor de las 11 de la mañana, tendrá que ser celado por la tarde y en la madrugada. Celarlo es vigilarlo para

que no salga por algún sitio una chispa de candela que pueda prender fuego a los rastrojos o rozas vecinas. Cuando aflora alguna candela le echan tierra. Lo más acostumbrado es que celen el horno dos veces en el día y dos veces en la noche, mientras dura el proceso de quema que va del centro de la base al vértice, y luégo de allí a la base por su parte externa, proceso que puede durar cuatro o cinco días.

Cuando el fuego sale alrededor, a ras de tierra, empieza el descargue. Un hombre, ayudado de un gancho —una rama de árbol con una acodadura que forma un ángulo menor de 90 grados— empieza a desbaratar el montón. Esparce primero un poco de carbón, y empieza la separación del bueno —negro brillante, quebradizo— del carbón *crudo*, o sea el que quedó a medio quemar (Lámina III: 4). Este será utilizado luégo, para empezar nuevos hornos. Otro hombre ayudado por un muchacho, generalmente, llena los sacos y los cierra. Un tercer hombre despeja y echa hacia un lado la miga —carbón desmenuzado— y la ceniza revuelta con la tierra que queda cuando se retiran y empacan los pedazos de carbón. Ya no falta sino acarrear los bultos de carbón hacia la carretera a esperar un vehículo de carga que los lleve, con el dueño encima, a Barranquilla.

Como es fácil suponer, toda la familia comparte durante varios días la expectativa por el resultado del horno, y el día del descargue es muy corriente que la esposa y los hijos lleguen a presenciarlo.

*Creencias en torno al carbón.* Casi todos creen que el mismo día de cambio de luna no se puede prender el horno porque se daña, se quema el carbón, y sale hecho miga. Aunque el carbonero de más experiencia, con 25 años de continua labor, no cree en esto y dice que no ha tenido pérdidas por esta causa.

Es precisamente por tener que celar el horno que varios agricultores no quisieran quemar carbón nunca, pues creen que la levantada a medianoche es perjudicial para la salud, y algunos confiesan su miedo a los espantos que se puedan encontrar. Y como por otra parte hay quienes consideran que el provecho económico que deja les proporciona suficiente recompensa por el pesado trabajo, se llega en ocasiones a un convenio por el cual un hombre cede a otro el derecho de cortar y quemar carbón. El segundo lo hace y deja al primero la tierra lista para



ser trabajada. Por eso, aunque en principio todos son carboneros, se ve el caso del carbonero arriba nombrado que siempre está en este oficio, al tiempo que otros, dos o tres, nunca lo hacen.

*Economía del carbón.* (Calculamos el valor del trabajo del carbonero, quien no pagará sino la ayuda para armar el horno).

Para un horno de 10 cargas, se necesitan 10 arrumes de leña.

Tarea	Jornales	Costos
Para cortar 10 arrumes de leña ..	2	\$ 12.00
Para hacer la <i>plaza</i> .. . . . . .	1	6.00
Para acarrear la leña y formar el círculo . . . . .	1	6.00
Para armar el horno . . . . .	1	6.00
Llenar los sacos y acarrearlo a la carretera . . . . .	1	6.00
El viaje a Barranquilla vale \$ 1.00		
la carga . . . . .		10.00 (gasto real)
		46.00

El precio de venta en verano es de \$ 9.00 y en invierno de \$ 12.00.

## X. GANADERIA

Teniendo en cuenta que con tres excepciones, los habitantes de Cuatro Bocas no tienen tierra, podemos deducir que entre ellos la ganadería no puede desarrollarse, ni siquiera la de proporciones domésticas. De los tres dueños de tierra, dos tienen algunas reses. El que posee 16 cabuyas cultiva sólo 1½ hect. y da el resto a cultivar para que la dejen sembrada de pasto, y así poder atender a sus animales (4 vacas, 6 novillas y 11 novillos). Tres vacas en producción le daban un rendimiento tan bajo que no le suministraban un excedente para vender. El propietario de 60 cabuyas tenía primero 7 vacas, 2 terneras y 1 toro. En nuestra segunda visita ya había adquirido dos vacas

más y otra le había dado cría, llegando a 7 el número de vacas en producción, por lo que vendía diariamente 30 botellas de leche para Barranquilla, siendo así el único en la aldea que derivaba entradas por concepto de ganadería. Más adelante, en el capítulo sobre consumo de alimentos, presentaremos algunos datos del consumo de leche, que es muy bajo.

*Burros.* En todas las casas tienen un burro, y en unas pocas dos y hasta tres, ayuda importantísima para cargar el agua, traer productos de la roza, traer el carbón de las rozas a la carretera, o para ir sobre él. Sólo los ancianos de las casas 3 y 8 no tienen, ni la maestra, ni su sucesor en la casa 18, un chofer que trabaja en Barranquilla.

*Gallinas.* En alguna casa se ven 3; en otra 4. Casi todos dicen que anteriormente tuvieron gallinas, pero que vino la peste y las mató. No se aprecian intentos de volver a empezar una cría, ni el propósito de proteger los animales que les han quedado, con vacunas contra las enfermedades. En los últimos tiempos una forastera se ha establecido en la casa N<sup>o</sup> 17 y ha puesto una cría de gallinas, sin ninguna técnica moderna y sin que su producción altere la alimentación del caserío, pues es vendida íntegramente en Barranquilla.

## XI. DIVISION DEL TRABAJO Y ACTIVIDADES SECUNDARIAS

Antes de enumerar los distintos oficios secundarios, no muy numerosos, que practican estos campesinos, debemos aclarar que la mujer allí sólo realiza los oficios de ama de casa: cocinar, asear la casa, lavar, aplanchar, cuidar de los hijos. Únicamente dos mujeres hacen bollos para vender, y una tercera ejerce ocasionalmente el oficio de rezandera. Alguna más lavará la ropa de la maestra, cuando ésta vive en el pueblo, que no siempre es así; y a otra se le presentará la eventual oportunidad de lavar la ropa de un forastero. Hay una anciana viuda, sola, quien va algunos días de la semana, 2 o 3, a acompañar a una señora de Barranquilla. Le dan su alimentación y le pagan algo, capacitándola para traer una pequeña provisión de qué comer al día siguiente. Había el caso admirable de la rezandera que murió poco antes de nuestra segunda visita. Ade-

más de este prestigioso oficio (Mora de Jaramillo, 1961, pp. 166-167) sabía modistería y poseía una de las dos máquinas de coser en el poblado. Con este trabajo sostenía a sus padres ancianos y a 3 hijos. Era la única persona que allí sabía poner inyecciones, con lo que aumentaba sus entradas, y colaboraba en la campaña antipalúdica, tomando muestras de sangre. Fuera de estos casos ninguna mujer desarrolla alguna actividad para contribuir a engrosar el presupuesto familiar o a beneficiar a la comunidad.

La división de trabajo por profesiones no se encuentra en su sentido estricto en Cuatro Bocas. De los hombres adultos, todos son agricultores, algunos quizá no siempre trabajan en su propia roza, sino a veces a jornal. Casi todos son carboneros, quemando unos más carbón y más frecuentemente que otros, pero no hay uno solo que viva solamente de esa actividad. En el momento de construir una pieza más en su casa o de agregar a ésta una mediagua, todos pueden hacerlo ayudados por la experiencia de los otros, quienes cooperan por convite o por jornal. En el mejor de los casos se trabajará bajo la dirección de un albañil profesional que casi siempre es de Tubará, y que está de visita donde unos parientes o que será llamado con tal fin, y a quien se le pagarán uno o dos jornales por su intervención.

Los hombres son quienes traen la leña para el fogón de la casa. Incidentalmente ayudan en oficios domésticos como descascarar mazorcas, moler, sin que esto sea considerado deprimente.

Un hombre sabe carpintería y tiene un banco y varias herramientas, pero se pueden pasar 8 meses o un año sin que haga nada; dice que es viejo y que se siente sin fuerzas. Sabiendo esto, casi nadie le ordena algún trabajo. Como tampoco se dispone de madera, el resultado es que quien necesite una puerta o asiento, lo compra en Barranquilla. Otro agrega a sus jornales, ganados como ayudante de carbonero y de albañilería (éstos mucho menos frecuentes) lo que percibe por la venta de pollos y de gallos de pelea, siendo el único en la aldea que se dedica a esta cría. Dos son albañiles expertos, pero alternan su oficio con la agricultura; son de Tubará, y están viviendo temporalmente en Cuatro Bocas, donde están radicadas una hija y hermana. Uno de ellos es el llamado generalmente de su pueblo a

dirigir la reparación o construcción de alguna casa. Tres saben peluquear y lo hacen dentro de su casa o en la calle, frente a la puerta de entrada, sin disponer de otro elemento de trabajo que las tijeras; uno de ellos sólo peluquea a los de su casa. Tres saben castrar cerdos, pero no tienen oportunidad frecuente de hacerlo. Uno, el más viejo del pueblo, teje ocasionalmente mochilas de majagua. Muy ocasionalmente, pues dice que va siendo muy difícil conseguir la materia prima, que ha sido sucesivamente destruída por las rozas. Cada vez tiene que ir más lejos, a los montes, a conseguirla. Agrega que como esa mochila va siendo desplazada cada día más por la mochila de cabuya que elaboran en el Departamento del Magdalena, más barata pero que dura menos, nadie tiene interés en ordenarle un trabajo, y aun menos en aprender el oficio de tejedor de mochilas.

Otro hombre, quien no tiene roza ni trabaja en nada —es también un anciano—, ejerce todavía, aunque cada vez con menos éxito, de curandero (mal de ojo, picadura de culebra, etc.). Pero el escepticismo de la gente ante su eficacia, en los últimos tiempos le ha ido mermando la clientela. Un joven trabaja como aprendiz de mecánico en Barranquilla, durante dos o tres meses, pero luégo se cansa, y vuelve a ayudar a su padre en la roza. Podría pensarse en que todavía no se ha podido adaptar a su nuevo ambiente de trabajo. Otro joven ayuda a cuidar las gallinas en una finca vecina, donde hay un gallinero moderno. Su colocación es fija y recibe su comida, además del jornal. Varios de los hombres trabajan ocasionalmente como recolectores de algodón en el Departamento del Magdalena, y otros trabajan discontinuamente como braceros en el terminal del puerto de Barranquilla.

Quizás porque estas ocupaciones secundarias y a veces extremadamente esporádicas no proporcionan ninguna ventaja económica de consideración, el hecho es que no han determinado ninguna estratificación social. Podríamos decir que ésta es casi inexistente. El caso de una familia de mayor capacidad económica —tierras, ganado—, con una casa notoriamente más confortable que las demás (casa N<sup>o</sup> 13), presenta, como se verá en detalle, algunos rasgos de aculturación urbana —que han podido ser satisfechos por las mayores entradas de que disfrutaban— pero que no alcanzan a conformar una diferencia importante del resto del grupo. Su comportamiento y su papel no es diferente dentro del conjunto.



Hay un pequeño grupo de hombres que no derivan sus entradas de la agricultura, sino de su trabajo en Barranquilla. Dos de ellos no son naturales del lugar, sino de aquella ciudad, y se han casado con mujeres de Cuatro Bocas. Uno tiene un pequeño camión destartalado y viaja todos los días a la ciudad. Su trabajo independiente consiste en llevar mercados de la plaza a diferentes barrios. Y el otro hace de albañil y carpintero en una compañía.

De los que sí son del caserío, uno trabajó como chofer durante tres meses, cambiando casi cada mes de patrón, para trabajar en seguida como obrero en el alcantarillado de las Empresas Públicas Municipales. Aquí podríamos pensar también en una falta de capacidad de adaptación a nuevos ambientes de trabajo. Un segundo es mesero en el Country Club. Por último, hay un hombre que trabaja como ayudante para subir y bajar carga, en los camiones que van y vienen entre Tubará y Barranquilla. Sin casa ni mujer, duerme generalmente en la iglesia y come indistintamente en casa de varias familias que lo ocupan para que les haga compras en Barranquilla, cuando, generalmente por falta de dinero para pagar el pasaje, ninguno de sus miembros puede ir a la ciudad.

Según varios informantes, sólo tres hombres de allí trabajan y viven fuera de Cuatro Bocas: uno en Barranquilla, como obrero de albañilería; otro en Galapa, en el mismo oficio, y el tercero como obrero en una petrolera, desde hace 8 años.

*Recolección de algodón.* El trabajo ocasional como recolectores de algodón es muy importante para los habitantes del caserío, pues es con la ganancia de esos días con lo que esperan comprar ropa, con lo que se hacen algunos arreglos a las casas, y con lo que en ocasiones pueden casarse. Lo acostumbrado es que los hombres de Cuatro Bocas se sumen al nutrido grupo que sale de Tubará con destino a las fincas algodonerías del Departamento del Magdalena, al comenzar la época de recolección, a principios de diciembre. Durante nuestra primera visita salió un grupo de 200 hombres de la región, de los cuales 8 eran cuatroboqueños. En ese tiempo les pagaban \$ 3.00 por arroba cogida. Un hombre puede coger diariamente un mínimo de 5 arrobas. Duermen en galpones y disponen de servicios de casino con comidas a razón de \$ 4.00 diarios. Todos hablan al regreso del Magdalena, "del Valle", como de una época de vacas

gordas, pues no es extraño que lleguen con \$ 500.00 y aún más en sus bolsillos. Además, no es despreciable la oportunidad que han tenido de visitar lugares lejanos, conocer gentes de diferentes sitios de la República, probar otro tipo de comida, hacer vida de campamento, etc. De todo esto se hablará con sentimiento de superioridad ante los que se han quedado. Para los jóvenes, 15, 16 años, este viaje viene a ser como una consagración de hombría, casi un rito de pasaje. Generalmente van acompañados por algún pariente adulto, y esto es lo buscado. A veces es el padre, y en su defecto, entonces será un tío o un primo mayor. Ultimamente hay una tendencia a que los hombres casados no vayan: no quieren dejar a su mujer y su hogar tanto tiempo solos. Tampoco los solteros maduros, quienes consideran que este trabajo, que les deja buena ganancia, es muy pesado y agotador. "Se necesita mucho ánimo o estar muy necesitado para que un hombre casado se resuelva a ir". Y efectivamente, del grupo de 8 ninguno era casado.

*Braceros del terminal.* El otro oficio ocasional que les da buena ganancia es el de braceros del terminal marítimo de Barranquilla. En el poblado hay cinco afortunados que han entrado al Sindicato de Braceros del Puerto. Anteriormente la cuota de admisión era de \$ 50.00, pero desde principios de 1962 la subieron a \$ 100.00. Por esto el deseo de otros hombres de pertenecer a esa organización se ve cada vez de más difícil realización. Una vez admitido como miembro, debe pagar una cuota mensual de \$ 2.00. Su nombre queda en una lista para ser llamado al trabajo, por riguroso turno, al menos una vez por semana. A veces, cuando han llegado varios barcos, alcanzan a ser llamados dos veces (5). El sistema más corriente para convocarlos es por medio de la radio. Cuando no existían aparatos de éstos en el pueblo, siempre había algún pariente de Tubará o Barranquilla que les mandaba en seguida un recado avisándoles. Ahora se notifican más prontamente. Los turnos son de 24 horas, a veces de 1½ días. Ganan de \$ 30.00 a \$ 35.00 y reciben \$ 5.00 diarios para su comida.

Dos de los cinco braceros ocasionales lo fueron en su juventud, pero la admisión al sindicato no depende del antecedente ocupacional del aspirante: todo aquel que pague la cuota de entrada y que esté disponible en todo tiempo, lo puede hacer. Algunos de los afiliados que hay en Cuatro Bocas dejan enten-

der que, además de haber podido disponer de esa buena cantidad de dinero, han necesitado de ciertas conexiones especiales que por su buena suerte tenían, y uno de ellos, el que fue por más tiempo bracero anteriormente, definitivamente cifra su orgullo en la pertenencia a él. Si ha tenido alguna contrariedad con alguien, o simplemente se pone agresivo cuando ha tomado algunos tragos, recordará categóricamente a quien quiera oírle que "...yo soy miembro del *Sindicato*...".

Hay un solo caso de una familia, cuyos hombres, cuando están tumbando monte para hacer carbón, van separando los palos largos, delgados y rectos para no quemarlos. Los llevan a la casa, a lomo de burro, y allí los cortan por una medida que tienen y luego los descortezan. Llevados a Barranquilla, los venden a una fábrica de escobas, donde les pagan \$ 11.00 por el ciento. Esta entrada extra es mirada sin interés por los otros carboneros, quienes prefieren quemar esos palos como carbón. Quizás dicha familia puede aprovechar esta oportunidad, porque allí hay un anciano que se encarga de ese trabajo, ayudado por los niños.

La profesión de comerciante no es ejercida exclusivamente por ninguna persona. Anteriormente a nuestra primera temporada había una pequeña tienda, que funcionaba en una pieza completamente independiente de la casa de sus dueños, con una ventana a la carretera, a donde se acercaban a tomar cerveza o gaseosas gente que pasaba en carro y también gente del poblado. Vendían, además, cantidades reducidas de arroz, panela, sal, cigarrillos y fósforos, y petróleo para las lámparas con que se alumbran. Estaba atendida por las jóvenes de la casa, mientras el padre y el hermano mayor atendían su roza y el ganado. Pero los dueños ya se quejaban de que no vendían nada, y seis meses después las actividades se reducían a la venta de bebidas. Parece que en el momento en que los dueños quisieron recoger las deudas y restringir los créditos, hubo un boicoteo general al pequeño negocio que ya había despertado plurales envidias. En otra casa venden cerveza, gaseosas, cigarrillos y fósforos. Ya no hay una pieza dedicada a servir de tienda, sino que del corredor interior donde están apiladas las canastas de las bebidas, alguno de los chiquillos saca a la puerta de la calle las botellas solicitadas, y de un baúl situado en el dormitorio, los fósforos y cigarrillos. Advertimos que este lugar, si económica-

mente está muy lejos de ser una tienda, dentro del ambiente del poblado llena la función social de ser el único lugar cubierto de reunión libre de los hombres. Allí, en la pieza considerada como sala, juegan dominó los sábados por la noche alrededor de una mesa iluminada por una lámpara de petróleo. Cada jugador paga cinco o diez centavos, según la duración de la tenida, para contribuir al costo del combustible que se gaste durante ella. Y aunque casi todos los hombres pertenecen en cuerpo y alma a alguno de los dos equipos de foot-ball, el de los hombres y el de los muchachos, sea como jugadores, entrenadores, dirigentes, etc., y a éste dedican la mayoría de su tiempo libre, habrá un domingo o día feriado lluvioso cuando por la tarde no pueden practicar su deporte, y entonces, mientras unos hombres juegan dominó, los muchachos juegan lotería, sentados en el suelo, sobre el cual colocan también sus cartones. Los bailes o *toques*, para cuyos gastos —alumbrado y música— los hombres dan una cuota, se celebran casi siempre allí, y una de las razones para ello es que ahí mismo les venden el trago.

Pero el comercio de víveres al más extremado menudeo es una actividad para la cual el deseo y las aptitudes están latentes en casi todos los habitantes de Cuatro Bocas. Durante una visita en cualquier casa, se puede presenciar que llega algún niño a comprar media taza de aceite; en otra venden media botella de petróleo; en la casa que sigue se verán colgados cuatro o seis pescados secos que son para consumir dos y vender los otros, y allí mismo o los de la casa siguiente venderán algo de pan, generalmente guardado en un baúl o cajón en la alcoba. El cuadro de amor filial de una abuela inclinada repartiendo confites entre cuatro pequeños, sus nietos, que van camino de la escuela, queda desdibujado, cuando en seguida, erecta y con toda la seriedad del que toma muy a pecho la trascendencia de su negocio, pide a cada uno dos centavos por la golosina. Pero en ninguna de estas casas el negocio es sostenido, porque las existencias de los artículos no son continuas. Más bien es un provecho que se quiere sacar de un viaje a Barranquilla, después del cual es irresistible la tentación de ganarse algunos pocos, poquísimos centavos; esta pequeña ganancia puede representar los veinte centavos del consumo diario del petróleo o los veinte centavos para cebolla, sal y condimentos del día siguiente.

Podría creerse que estas ventas son corrientemente practi-



cadras, porque, dejando algún provecho, no implican para ellos inversión considerable de dinero; o porque, dado su escaso movimiento, no hay necesidad de que una persona adulta distraiga mucho de su tiempo en atenderlas, ni exigen un trabajo continuo, esmerado y de previo aprendizaje, y, sobre todo, porque por lo mínimo y eventual de las existencias y lo insignificante de las ganancias, no alcanzan a despertar ninguna envidia ni mala voluntad. Tampoco se le exige al ocasional vendedor el crédito que el dueño de una tienda abiertamente establecida debe ofrecer a su clientela, si es que la quiere conservar asidua. Creemos que estos dos últimos aspectos inhiben a varias personas para dedicarse en serio a la reventa de víveres. Dos mujeres nos manifestaron deseos de vivir en otra parte "para poder tener una tienda". Ante mi argumento de que aquí la podrían abrir, que tendrían una clientela fija ya que no habría competencia, fueron bastante renuentes, para terminar declarando categóricamente que aquí no sería posible.

La falta de tiendas se resolvía anteriormente con viajes a Tubará a hacer las compras, y se aprovechaba el viaje para visitar a parientes y amigos. Porque es Tubará el sitio donde, fuera de su poblado, guardan y cultivan relaciones estrechas de amistad y parentesco, donde también viven relaciones primarias; el sitio al cual se sienten ligados por la tradición; donde están enterrados sus muertos y a donde van a honrarlos (Mora de Jaramillo, 1961, pp. 161-164). Pero allí no siempre se encontraban los artículos buscados, y se perdía el viaje. Con ir a Barranquilla no se corre este riesgo, y porque siempre hay mercado para su carbón, la ciudad ha venido a constituirse en el lugar visitado cuando hay una clara finalidad económica para el viaje. Pero además... hay distracciones, y el individuo se puede liberar por unas horas del control social de su estrecha comunidad. Quizás esto explica el que no sea motivo de queja el tener que viajar con frecuencia, casi diariamente, a la ciudad. Los hombres son quienes siempre van a traer lo del almuerzo del día o del siguiente, y si han llevado carbón para vender, puede ocurrir que alguno llegue con sus tragos.

Hemos tratado de enumerar las distintas y en todos los casos no muy frecuentes actividades económicas de las que derivan sus entradas, además de la agricultura, los habitantes de Cuatro Bocas. En el cuadro que presentamos a continuación, en el que

se anota el número de personas que trabaja en cada familia, junto con el dato de cuántas personas componen esa familia, se puede apreciar la cantidad de fuerza de trabajo que no está en función. No olvidemos que las mujeres no trabajan en cosa distinta a los oficios domésticos. Hay una constante y alta proporción de desocupación, lo que determina unas muy bajas entradas al presupuesto familiar, entradas que no dan ninguna oportunidad de costearse una alimentación —lo veremos oportunamente— que se pueda considerar suficiente. Tampoco dan oportunidad para atender a los gastos más urgentes de vestido e higiene. Esto determina una situación de ansiedad, en la que se espera angustiosamente el ingreso de algún centavo más, pero de la que creen no pueden salir a no ser por un golpe del azar. Del caprichoso y generoso azar que, por ejemplo, pone una pequeña boa (*Boa constrictor imperatur*) —de 1,50 m de largo por 0.08 de diámetro— en el camino de un muchacho de 18 años que va a la roza por unas patillas. El cálculo económico aguza su ingenio para no dejarla escapar y cogerla viva. Regresa al pueblo a horcajadas en su burro con la provisión de fruta buscada, llevando *de cabestro* y arrastrada a la culebra. La noticia estalla, y en segundos los comentarios vuelan por el pueblo. Se admira la proeza del muchacho y se hacen pronósticos sobre la segura ganancia. Porque hay en Tubará un hombre que compra toda clase de animales salvajes para luégo revenderlos al incipiente zoológico de Barranquilla. El padre del héroe en este momento ejercita toda su autoridad —que en ninguna otra oportunidad vimos que fuera ni impuesta ni sufrida— para ser él quien meta al bicho en un costal cuya boca amarra, ir a celebrar el negocio a Tubará y recibir los \$ 5.00, fruto de todo aquel incidente. Incidente que se comentará por varios días, y cuyo provecho económico será anhelado y envidiado por muchos.

Antes de presentar el cuadro sobre ocupaciones, tenemos que aclarar algunos puntos:

1) En la columna de familias, que corresponden al orden de las casas, según están presentadas en el plano, aparecen, a veces, números repetidos. Por ejemplo: 1 y 1a; 6 y 6a, etc. Esto quiere decir que esa casa estaba habitada por una familia en mi primera visita a la aldea, y por otra diferente en mi segunda visita.

2) En la columna de Personas que Trabajan, aparece a veces la fracción  $\frac{1}{2}$ . Esto quiere decir que se trata de un anciano todavía activo, pero cuyo rendimiento de trabajo sólo podría equipararse con la mitad del rendimiento del trabajo de un hombre. La fracción  $\frac{1}{4}$  será para un anciano que obtiene algún ingreso esporádico como *curioso* o *curandero*.

3) En la columna de Ocupación Secundaria vuelve a aparecer la fracción  $\frac{1}{2}$ . Si aparece que  $\frac{1}{2}$  es albañil, quiere decir que el anciano que vive allí, y quien ya figuró en la columna de Personas que Trabajan, es el que ocasionalmente trabaja como albañil.

4) No incluimos a la madre entre las personas que trabajan, pues, aunque obviamente, hace todos los oficios de la casa, no aporta ningún dinero al hogar, con la excepción de dos, que hacen bollos. Esta instancia la señalaremos con una (x) en la columna de Personas que Trabajan.

5) A veces, en la columna del Total de Personas de una familia aparece, después del signo + (más), la letra *h* (*hermano de uno de los cónyuges, o hijo de un matrimonio anterior, o huésped*). Esta persona, aunque vive allí, sólo contribuye para su comida, pero sus ingresos totales no aumentan los ingresos de la familia. Ejemplo: familia 12.

6) Llamamos *Forastera* a la persona que no ha nacido en el caserío y que no tiene ningún nexo familiar con el pueblo. Los demás, si no nacidos todos allí, al menos están emparentados con alguien del lugar.

7) En la columna de Personas en la Familia, *Mo* corresponde a muchacho, *Ma* a muchacha, *Nñ* a niño.

## XII. EMPLEO CUOTIDIANO DEL TIEMPO

El concepto que un grupo tiene sobre el valor del tiempo y la forma como éste es empleado, constituyen datos de mucha importancia para el estudio de su conducta, sobre todo de su conducta económica. No sólo el "perder el tiempo", sino el usarlo en actividades superfluas o mal realizadas, pueden ser causas de un bajo rendimiento del trabajo. A continuación vamos a presentar el recuento de las actividades de los miembros de la

PERSONAS QUE TRABAJAN EN UNA FAMILIA Y SUS OCUPACIONES

Personas en la familia										Observaciones
Familia	Total	H	M	Mo	Ma	Nú	Trabajan sost. fam.	Ocupación principal	Ocup. secundaria o eventual	
1.	9	1	3	1	1	3	1	Agríc.-Carbón	Cuida una finca	—
1-a.	10 + h	2	1	1	1	6	1	Agríc.-Carbón	Brasero	h: hermano soltero de la madre
2.	4	2	1	—	1	—	1½	1: Agr.-Carb. ½: Agr.-Carb.	1: Recol. algodón ½: Carpintería	—
3.	7 + h	1	2	1	1	2	1¼	1: Costurera	1: Pone inyecciones. Resandera ¼: Curioso	h: huésped, amigo, llega a dormir
4.	11	1	2	2	2	4	1 (x)	Agríc.-Carb.	—	Quien más carbón quema, sin vivir exclusivamente de ello
5.	4	2	2	—	—	—	1	Mesero Club	—	El padre es un anciano
6.	8	1	1	2	1	3	1	Obrero petrol.	—	—
6-a.	5	3	1	—	—	1	3	3: Agr.-Carb.	3: Albañilería	—
7. Casa desocupada en reparación.										
8.	2	—	1	—	—	1	½	—	½: Acompaña a señora de Bquilla.	Su dueña vive en la ciudad
9.	5	2	1	—	—	2	1½	1: Agr.-Carb. ½: Agr.-Carb.	—	—
10.	1	—	1	—	—	—	—	—	½: Albañil	Forastera. El hombre ausente
11.	12	2	2	2	1	5	2½ (x)	1: Agr.-Carb. 2: Agr.-Carb. ½: Agr.-Carb.	—	La madre hace y vende bollos
12.	12 + h	4	3	—	1	5	3	1: Agr.-Carb. 2: Agr.-Carb. 3: Agr.-Carb. h: Agr.-Carb.	2: Recol. algodón ½: Prepara palos escobas	h: hijo primer matrimonio de la madre
13.	10	2	2	—	3	3	2	2: Agr.-Carb. 1: Ganado	h: Recol. algodón 2: Recol. algodón	Tienen algún ganado. Venden leche

(Continúa)



PERSONAS QUE TRABAJAN EN UNA FAMILIA Y SUS OCUPACIONES

(Continuación)

Personas en la familia

Familia	Total	H	M	Mo	Ma	Nh	Trabajan sost. fam.	Ocupación principal	Ocup. secundaria o eventual	Observaciones
14.	12	4	2	1	2	3	4	1: Agr.-Carb. 2: Agr.-Carb. 3: Agr.-Carb. 4: Agr.-Carb.	2: Recol. algodón 3: Aprendiz mecánica y carpint.	Tienen algún ganado
15.	9	2	3	2	—	2	2	1: Cría gallos peca. 2: Agr.-Carb.	1: Cría gallos peca. 2: Recol. algodón	—
16.	11	3	2	1	—	5	3	1: Agricultura 2: Agr.-Carb. 3: Agr.-Carb.	1: Inspector Polic. 3: Recol. algodón	El padre nunca quemó carbón
17.	9	1	2	1	1	4	1 (x)	Agric.-Carb.	Hacia canastos	La madre ayudaba en canastos
17-a.	2	—	1	—	—	1	½	Cría gallinas	—	Anclana forastera
18.	4	—	1	2	1	—	1	Maestra	—	—
18-a.	4 + h	2	1	—	—	2	1	1: Chofer h: Agr.-Carb.	h: Bracero	h: hermano madre
19.	2	1	1	—	—	—	1	Agr.-Carb.	—	—
20.	6	1	1	—	—	4	1	Agr.-Carb.	Peluquero	—
20-a.	6	1	1	—	—	4	1	Obrero-Bquilla.	—	—
21.	15	4	2	2	1	6	5	1: Agr.-Carb. 2: Agr.-Carb. 3: Empl. avícola 4: Chofer 5: Empl. avícola	1: Bracero 2: Peluquero y pintor	—
22.	6 + h	2	1	—	1	3	1	1: Agr. Carb. h: Agr.-Carb.	1: Bracero	h: huésped, amigo

familia durante todo un día, en cuatro casas diferentes, en un intento de averiguar la modalidad del empleo del tiempo entre los habitantes de Cuatro Bocas.

Como el número de casas es de 22, la muestra nos representa aproximadamente  $1/5$  (el 22,7%) de la población. Se escogió un caso de familia extensa (casa N° 12), y en tres familias nucleares se trató de buscar circunstancias variadas; se tomó una familia que es considerada, y en realidad lo es, como la de mayor capacidad económica en el poblado (casa N° 13); otra, donde siendo muy numerosa la familia, sólo hay un hombre que trabaja, pero que lo hace, contra la costumbre general, casi todos los días (casa N° 4), y donde la madre hace algunos bollos para vender; por último, una familia donde hay dos hombres que trabajan y además cuentan con la ayuda de un anciano, todavía bastante activo, y donde también la madre elabora bollos para vender y además gana de vez en cuando algo de dinero por sus servicios como rezandera. Como cualquiera de estas unidades domésticas puede considerarse típica del caserío, sus casos nos suministran una muestra muy representativa de la comunidad.

Varias de las conclusiones que hemos sacado del análisis de estas observaciones nos han confirmado las deducidas por otros conductos de las mismas familias y de las restantes del caserío, en otros días y circunstancias. Por medio de los registros sistemáticos, llevados a cabo casi minuto a minuto, durante 12 y más horas, podemos establecer cuáles son las personas de quienes depende económicamente la unidad doméstica. Hacemos la salvedad de que para los varones productivos (padre, hijo, tío) este registro sólo tiene valor parcial, pues respecto de ellos anotamos únicamente su presencia, salidas y entradas a la casa. Para que este estudio sobre la forma del empleo del tiempo llegue a estar completo, sería necesario observar la actividad del adulto durante su jornada habitual de trabajo en el campo. También se verá cómo transcurren horas y horas durante las cuales varios varones adultos permanecen inactivos, lo que confirma nuestras anotaciones (supra 48) sobre el paro encubierto existente en la localidad. Podremos valorar el sentido del tiempo en la mujer y los límites de su actividad productora. De todo esto podremos apreciar cuál es la actitud del grupo ante el trabajo.

Para nuestro objetivo de establecer la conducta alimenti-

cia, estas observaciones nos ayudan a conocer la manera de preparar los alimentos, y el tiempo empleado para ello por la madre o la hija mayor que con ella colabora; el horario y el modo y circunstancias de tomarlos; la calidad de las dietas y, cosa muy importante, la que reciben los niños pequeños y los bebés.

Para seguir más fácilmente el ir y venir de cada uno de los componentes de la unidad doméstica durante el discurrir del día, presentaremos la morfología de ésta con un número asignado a cada persona. Además, el plano de la casa (con sus especificaciones de construcción y servicios). Para cada familia daremos una corta información que coloque al lector dentro de las circunstancias.

#### *Casa y familia N° 4.*

Familia nuclear. Unión libre.

Servicios de la casa: alumbrado: dos "linternas" (lámparas) de petróleo. Fogón de leña levantado del suelo. No hay reloj. (6).

En la sala durante todo el día permanece recogida una cama plegable, adosada al muro, frente a la puerta que comunica la sala con la alcoba. En esta cama duerme el padre con los niños más pequeños, 8 y 9. También en la sala, por la noche, son bajadas dos hamacas, en las que duermen los muchachos 3 y 4. En la alcoba, en dos camas de madera, duermen, en la una, la madre con las niñas 6 y 7, y en la otra, la hija mayor 1 con muchachas 2 y 5. Por las noches dejan una lámpara de petróleo encendida, con luz muy baja, colgada bajo el dintel de la puerta que comunica la sala y la alcoba. Esto es lo general en el pueblo, como precaución contra culebras y otros animales.

En el rincón del corredor contiguo a la cocina están apiladas algunas herramientas, alguna leña, y en ocasiones bultos de maíz. Las hojas secas de maíz que la madre utiliza para hacer bollos, son colgadas de la pared que separa el corredor de la alcoba.

Las muchachas 2 y 5 asisten a la escuela, pero muy informalmente. De todas maneras, se ha progresado en este sentido considerablemente, pues en el año pasado, por enemistad con la maestra anterior, todos los hijos fueron retirados. Los mu-

chachos 3 y 4 están matriculados, pero el caso es que el padre trabaja mucho, y agobiado por la obligación de sostener una larga familia, necesita, ya que no hay hombres grandes en su casa, la ayuda que sus hijos pequeños le puedan proporcionar, así sea durante el tiempo que quiten a la escuela. Como la enseñanza que ésta da no contempla para nada los problemas prácticos de la agricultura, es decir, no le ofrece al alumno mayor capacitación para el trabajo agrícola que la que reciben los hijos de sus padres, entonces en algunos casos éstos no ven por qué el hijo, que cuando sea hombre va a tener que cultivar un pedazo de tierra para sostener una familia, no empiece desde temprano a ayudar y a aprender los sistemas, rutinarios o no, que sus padres aplican y con los que se va viviendo. Los muchachos 3 y 4 ayudan, pues, en las tareas menos pesadas, como empacar carbón en los sacos y traerlos en burros del campo a la casa. *Leen los padres y la hija mayor.*



REGISTRO EMPLEO DEL TIEMPO. FAMILIA Nº 4

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Hija 1	Muchachas 2 y 5	Muchachos 3 y 4	Niños 6, 7, 8 y 9	Visitas
9:00 a. m.	—	—	Pone a cocinar la carne. En otra olla pone a cocinar 5 manotadas arroz. Pela y corta yuca. La agrega a la carne. Almidona una ropa.	5 vende un bollo.	—	7 viste y peina a 9.	—
9:30 a. m.	—	—	Cuelga ropa. Da dos o tres escobazos sala.	5 se baña la cabeza con jabón.	—	7 se cambia de vestido para salir a comprar jabón.	—
9:45 a. m.	—	—	Se peina en el corredor.	—	—	Juegan por toda la casa.	—
10:00 a. m.	—	—	Descansa en el corredor.	—	—	Juegan. Persiguen con palos una rata que está en el techo.	—
10:40 a. m.	—	—	Descansa.	Rebana un tomate para sancocho.	—	Juegan.	—
10:50 a. m.	—	—	Agrega achote y aceite al sancocho.	—	—	—	—
11:00 a. m.	—	—	Descansa.	5 juega.	—	6 y 9 juegan.	—
11:15 a. m.	—	—	Charla con primas. Prueba sancocho y come algo de él. Mira si la ropa está seca. Vuelve a probar y a comer del sancocho. Le agrega agua. Lava unos platos.	—	—	6 sale a donde abuela con ollita con 3 primas. Asan sopa. Los otros juegan, gritan, pelean. 7 come mazorca, cas y las mastica también la comen tusa y escupe el a medio asar.	—
11:30 a. m.	—	—	Charla con primas. Retira la olla del fuego. Desgrana maíz seco y mastica unos granos.	5 come bollo y le da a 8.	—	—	—

(Continúa)



REGISTRO EMPLEO DEL TIEMPO. FAMILIA Nº 4

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Hija 1	Muchachas 2 y 5	Muchachos 3 y 4	Niños 6, 7, 8 y 9	Visitas
1:35 p. m.	Termina de almorzar. Afloja su cinturón. Descansa en silla inclinada contra un pilar.	—	Sale a donde abuela.	2 llega con una planta que siembra en patio y riega.	—	—	—
1:45 p. m.	Descansa.	Regresa. Va a alcoba. Empieza a poner la lona del catre plegable.	—	—	Comen sancocho y bollos.	Juegan en el patio de la abuela y vienen y van.	—
2:00 p. m.	Descansa.	Come mazorca mientras coloca lona.	—	Espanta al burro de la cocina.	Ponen a asar mazocas. Las comen, mastican la tusa y escupen el bagazo.	Descansan.	—
2:20 p. m.	Descansa.	Echa maíz blanco en una batea.	Regresa.	—	—	—	—
2:30 p. m.	Descansa.	Lava el maíz.	Pone a hervir agua en olla grande.	—	—	Van y vienen.	—
2:45 p. m.	Descansa.	Se queja de la calidad del maíz.	Da dos o tres cobazos en la sala.	5 juega a preparar arroz con leche. Se sienta.	3 arregla una honda.	Van y vienen.	—
3:00 p. m.	Descansa.	Pone a hervir el maíz en la olla. Empieza a rajar leña con hacha.	Va a la alcoba. Barre corredor.	2 descansa. 5 juega a cocinar y arreglar la casa. Observa juego de 3.	3 juega con unos amigos en el patio. Ayuda a su madre a partir leña. Vuelve a jugar a las bolas con sus amigos.	Van y vienen.	—
3:15 p. m.	Descansa.	Sale a donde la abuela.	Recoge la leña rajada y la lleva al fogón.	5 juega a la casa con los niños.	3 ayuda a lavar leña al fogón.	Juegan con 5.	—
3:25 p. m.	Va a la alcoba y se cambia la camisa.	Regresa y va a la alcoba.	Da dos o tres cobazos en la sala.	—	—	—	—

(Continúa)

REGISTRO EMPLEO DEL TIEMPO. FAMILIA Nº 4

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Hija 1	Muchachas 2 y 5	Muchachos 3 y 4	Niños 6, 7, 8 y 9	Visitas
3:30 p. m.	Observa juego muchachos. Empieza a cargar los burros.	En la alcoba.	—	Observan juego muchachos.	Juegan a las bolas.	7 saca basura al frente de la casa.	—
3:45 p. m.	Va al campo por mazorcas.	Se desata el pelo y se peina.	Juega con sus hermanas.	—	4 acompaña a su padre.	Juegan. Salen y entran.	—
4:00 p. m.	—	Sentada en la puerta de la calle.	Mira si el maíz ya está cocinado. Come y pone a hervir arroz.	2 descansa.	—	Juegan. Salen y entran.	—
4:15 p. m.	Llega con los dos burros cargados de carbón y regresa al campo.	Descansa.	—	—	—	Juegan.	—
4:30 p. m.	—	Saca un poco de maíz de la olla y lo pone en un calabazo.	Va a donde la abuela.	5 se cepilla los dientes.	—	Juegan y se pasean unos a otros en una patineta hecha de tablas viejas.	—
4:40 p. m.	—	Cose el vestido de 7 que se ha desgranado en el hombro.	Regresa con unos pimientos. Empieza a pelar unas papas cocinadas.	5 juega con 9 en la patineta.	—	—	—
5:00 p. m.	Regresa con un burro cargado de mazorcas y cañas de maíz.	Sentada en el patio, espulga a 9 y papas con tomate es espolgada por 6 y 7.	Pone a fritar las papas con tomate picado y pimiento.	—	4 regresa con una carga de carbón.	—	—
5:05 p. m.	—	Come de pie en la cocina.	Reparte comida. Come de pie frente a la mesa de la cocina.	2 y 5 comen.	—	7 y 8 reciben sus platos. Comen con los dedos. Y dan de comer a 9. Comen en el patio, en cuclillas, o sentados en asiento bajo.	—

(Continúa)



REGISTRO EMPLEO DEL TIEMPO. FAMILIA N° 4

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Hija 1	Muchachas 2 y 5	Muchachos 3 y 4	Niños 6, 7, 8 y 9	Visitas
5:15 p. m.	Lleva $\frac{1}{2}$ saco de maíz a vecinos casa N° 5. Regresa. Esculca jugando a 4 para ver si ha cogido más mazorcas para asar. Charla en el corredor con la madre.	—	Sale al rezo donde la abuela.	2 acompaña a 1.	4 descascara maíz. Recibió sólo un poco de comida del plato de la madre. Pone a asar una mazorca. 3 juega foot-ball en la plaza.	Juegan en la sala al rezo.	—
5:40 p. m.	Descansa sentado en asiento recostado a un pilar.	Grita a los niños para aplacarlos.	Regresa del rezo.	2 regresa del rezo. Empieza a lavar platos.	—	7 termina de comer.	—
5:45 p. m.	Descansa.	Da vuelta por la cocina. Se sienta a darle más comida a los niños. Se para. Va a la sala. Trae una banca y la comida frente al padre.	—	—	—	7 y 9 comen mazorca asada. 7 empieza a jugar que barre.	—
5:50 p. m.	Come con cuchara de totuma. Toma agua de una totuma. Termina. Hace gárgaras tomando de la misma totuma. Se lava las manos y se las seca en la camisa.	—	Sale a la puerta de la calle.	2 acompaña a su padre y le sostiene la totuma del agua. 2 y 5 salen a la puerta de la calle.	—	8 acompaña al padre.	—
6:00 p. m.	Descansan y charlan entre ellos.  Alza a 9. Espanta la burra. Descansa.	Prepara y enciende las lámparas. Cuelga la chiquita en el corredor y la más grande en la sala. Descansa.	Sale a otra casa.	Acompañan a 1.	4 come en la cocina, solo, de pie, vuelto hacia el rincón. 3 llega del juego. Con 4 y un amigo entran y salen. Toman agua de la caneca.	7 y 8 juegan en el patio con unas tablas.	—

(Continúa)

## REGISTRO EMPLEO DEL TIEMPO. FAMILIA Nº 4

(Conclusión)

Horas	Padre	Madre	Hija 1	Muchachas 2 y 5	Muchachos 3 y 4	Niños 6, 7, 8 y 9	Visitas
6:35 p. m.	Descansa.	Se lava las piernas en el patio. Arregla la cocina.	—	—	4 lleva hojas secas de maíz a la calle, frente a la puerta, para hacer humo que espante los mosquitos.	7, 8 y 9 juegan.	—
6:45 p. m.	Descansa en la puerta de la casa.  Alza a 8.	Endulza agua de maíz para el tetero de 9. Se sienta en una mecedora en la puerta de la calle y alza a 9.	—	—	Remueven el fuego.	9 toma el tetero.	—
7:00 p. m.	Descansa en la puerta de la casa.  Alza a 8.	Arregla la cama plegable de la sala, y acuesta a 8 y 9, ambos ya dormidos.	Llegan de donde los vecinos.	2 lleva a acostar a 6 y a 7.	Alrededor del fuego.	—	—
7:30 p. m.	Todos van a la cama...						

## COMENTARIOS GENERALES SOBRE LA FAMILIA N° 4 (7)

Si bien es cierto que la madre se levanta desde la 3:30 de la mañana a moler y hacer unos bollos para vender, no debemos desconocer que el maíz blanco ha sido comprado en Barranquilla con dinero producido por el padre al vender su carbón. La venta de unos muy pocos bollos —pudimos registrar la venta de sólo 9 de ellos— dejará sólo una ganancia que por pequeña nunca constituirá la base de una independencia y predominio económico de la mujer. Quizás la mayor ganancia en este trabajo de la madre se traduce en términos de la posibilidad de una frecuente satisfacción del hambre de todos los miembros de la familia que tienen el recurso de buscar en la batea donde se guardan los bollos, cada vez que quieren comer algo.

El sustento de la familia es claramente aportado por el trabajo del padre, quien además de ser dueño de la casa lo es también de los burros utilizados en el trabajo. Además, es el padre quien organiza y distribuye las diversas labores entre el jornalero que con frecuencia tiene a su servicio y sus dos hijos pequeños.

## CASA Y FAMILIA N° 11

Servicios de la casa. Alumbrado: dos lámparas de petróleo. Fogón de leña en el suelo. El padre posee un reloj pulsera.

Familia nuclear, donde además vive un anciano, tío de la madre.

En la sala se encuentra, adosada de día contra uno de los muros, una cama plegable de lona, donde duerme el padre con el niño 7. Allí también hay recogidas dos hamacas que se sueltan y bajan por la noche, y donde duermen los muchachos 2 y 3; una mesa que puede cambiar de lugar, cuando se necesita aplanchar, y una vetusta silla de madera, toscamente fabricada a la manera de silla profesional de peluquería. Allí el padre acostumbraba sentar a sus ocasionales clientes que venían a que les cortara el pelo. Pero últimamente éste dice que va perdiendo la vista y que ya no lo puede hacer. La silla, pues, no pasa de ser un mueble más para sentarse. En la alcoba, cuya ventana a la calle nunca se abre, y cuya puerta de comunicación con la sala permanece cerrada con una cortina de cretona, duermen la ma-

dre con los niños 6 y 8 y el bebé 9 en una cama grande; y en otra, la hija 1, la muchacha 4 y el niño 5. En el depósito sin ventana, donde se guardan las herramientas y algunas pocas semillas, duerme el tío, en una hamaca que de día se recoge y se sube.

El corredor, encerrado con pared de tablas, es el sitio donde se desenvuelve casi toda la vida familiar, pues además de servir de comedor —casi todas las personas comen allí— es el lugar donde se raspan las mazorcas, se muelen y elaboran los bollos, donde a veces se lava sobre una mesa, en un platón; donde se aplancha, donde generalmente se descansa. Es un lugar muy fresco. La sala es bastante espaciosa y la única en el pueblo cubierta de baldosines. Los niños la hacen su sitio preferido para jugar, y allí también comen sentados en el suelo.

En esta casa el padre se ve ayudado en su trabajo por el muchacho 2, cuya fuerza de trabajo es comparable a la de un adulto, y por el tío, que si bien es bastante débil, posee buen espíritu de colaboración. Así los hijos pequeños pueden ir a la escuela. Gente toda muy trabajadora. La madre, además de hacer bollos, es rezandera, lo que no sólo le da un *status* envidiable y envidiado, sino que le proporciona algunos ingresos ocasionales. Por otra parte, esta actividad le proporciona un medio suplementario de subsistencia, pues por la costumbre que hay, obtiene un plato de comida cada vez que es llamada a dirigir el rezo del rosario, durante el primer mes después del deceso de un miembro de la comunidad.

En esta casa leen los padres y los cinco hijos mayores.



REGISTRO EMPLEO DEL TIEMPO. FAMILIA Nº 11

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Tío	Hija 1	Muchacho 2	Muchacha 4	Muchacho 3 Niño 5	Niños 6, 7, 8
7:00 a. m.	Sale de la alcoba donde se desayunó. Sale para el campo con un hacha.	Sirve café con bollo al tío. Va a la alcoba.	Termina desgranar. Guarda las hojas de maíz. Empieza a comer en la mesa del comedor.	Lava ropa en un platón en el patio.	Sale montado en el burro.	—	3 alza a 7.	Reciben bollo y café.
7:15 a. m.	—	Sale y habla con vecina casa número 10. Barre comedor, cocina.	Termina desayunar. Descansa sentado y eructa. Afila un machete.	Lava ropa en un platón en el patio.	—	Lava platos.	3 juega con bebé 9.	—
7:30 a. m.	—	Da el pecho al bebé, mientras inspecciona a 4, 3 y 5 que salen listos para la escuela. Va y viene y pone a hacer más café.	Busca algo en el depósito.	—	—	Salen de la alcoba con ropa limpia, almidonada y zapatos, listos para irse a la escuela. Charlan entre sí. Salen...	—	Juegan en la alcoba.
8:00 a. m.	—	Friega unas ollas y ayuda a lavar. Charlan. Sale a charlar con vecina casa 10. Vuelve y barre sala. Charla con la abuela, que llega. Ofrece café a la investigadora.	—	Lava. Charla con madre.	—	—	—	Juegan en la sala, 8 chupa un trapo. 9 se orina en el suelo. 6 y 9 salen a la calle. Regresan con cigarrillos. Bebé llora.
8:35 a. m.	—	Da pecho al bebé, charla con abuela.	—	Extiende la ropa.	—	—	—	8 chupa un cinturón. 6 recibe galleta de la investigadora y re- parte con 7 y 8.

(Continúa)

REGISTRO EMPLEO DEL TIEMPO. FAMILIA Nº 11

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Tío	Hija 1	Muchacho 2	Muchacha 4	Muchacho 3 Niño 5	Niños 6, 7, 8
9:00 a. m.	—	Espulga al bebé. Reaviva el fuego. Pone dos ollas en el fogón. Pone pescado seco en una. En la otra hierve una ropa.	—	Lava ropa.	—	—	—	Juegan en la sala.
9:30 a. m.	—	Da pecho al bebé.	—	Lava ropa.	—	—	—	Juegan en la sala.
9:45 a. m.	—	Saca la ropa de la olla.	—	Lava ropa.	—	—	—	Juegan en la sala.
9:50 a. m.	—	Lava pescado seco.	—	Lava ropa.	—	—	—	8 come ciruelas verdes.
10:30 a. m.	—	Pone a fritar en aceite el pescado, con achote, cebolla picada, pimientos. Agrega agua y tapa. Friega una olla. Se lava las manos.	—	Ayuda en la cocina a preparar guiso. Cuelga ropa.	—	—	—	7 toma agua de maíz. Juegan en depósito.
10:50 a. m.	—	Da pecho al bebé y mientras tanto con una mano escoge arroz.	—	—	—	—	—	Juegan sala.

(Continúa)

REGISTRO EMPLEO DEL TIEMPO. FAMILIA Nº 11

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Tío	Hija 1	Muchacho 2	Muchacha 4	Muchacho 3 Niño 5	Niños 6, 7, 8 Bebé 9
11:00 a. m.	—	Lava 15 puñadas de arroz y lo pone a hervir, agregando aceite. Quitaa las espigas del pescaado y lo agrega a la olla del arroz. Mide en la mesa del comedor maiz blanco; lo lava y escoge.	—	—	—	Regresan de la escuela. Se cambia de ropa. Come ciruelas y se pone sandalias. Charla en la sala con 3 y 5. 5 se cambia de ropa. Comen café y bollo, 5 se cambia.	7 y 8 comen bollo y café con leche. 6 y 7 llevan agua de maiz al tío.	
11:35 a. m.	—	Descansa.	Liega del campo con mazorcas y un melón.	En la cocina.	—	Hace tarea en la sala.	—	Juegan por toda la casa.
11:45 a. m.	—	Va a la cocina. Trae un plato de comida a la Nº 1 del comedor para 8. Come algo en la cocina. Sirve el almuerzo al tío.	Descansa. Sale.	Recoge ropa seca. Empieza a rociarla en la mesa de la sala.	—	Sentada en el suelo de la sala con 6, hojeando un libro.	7 los acompaña e imita. 8 empieza a comer en mesa 1.	
12:00 m.	—	Trae el almuerzo a 4 y 6 y al tío. Da pecho al bebé por dos minutos.	Almuerza.	Rocía ropa. Almuerza en la cocina, de pie. Recoge más ropa de la cuerda.	—	Almuerza sentada en el suelo de la sala. Ayuda a 1 a recoger ropa.	7 entra del patio. 4 y 6 almuerzan.	
12:15 p. m.	—	Descansa.	Termina de almorzar.	Descansa recostada en la puerta.	—	Trae a la sala 3 más agua para rociar. 3 trae al depósito más sitio del patio.	8 termina de almorzar pero escurre y escurre el café de la taza.	

(Continúa)

REGISTRO EMPLEO DEL TIEMPO. FAMILIA Nº 11

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Tío	Hija 1	Muchacho 2	Muchacha 4	Muchacho 3 Niño 5	Niños 6, 7, 8 Bebé 9
12:30 p. m.	—	Va a mesa 1 por un bollo.	Va y viene.	Enciende fuego en un anafre para calentar las planchas. Da el almuerzo a 7 en mesa 1.	—	Juega con 6 en el piso de la sala.	—	7 almuerza y come café y bollo.
12:45 p. m.	—	Come en la mesa 1.	Ayuda a 2 a descargar el burro.	Da un baño de asiento al bebé. Prueba las planchas.	Llega con el burro. Carga canas de maíz.	Seca al bebé.	Traen más palos del patio.	Juegan.
1:00 p. m.	—	Recoge platos y lava algunos. Va y viene con el bebé en brazos.	Fuma sentado en el comedor. Va a la sala y se sienta en silla de peluquería.	Empieza a aplanchar en el comedor. Va a la sala y se sienta en silla de peluquería.	Entra a alcoba. Sale con camisa limpia. Almuerza en mesa 1. Lleva luego los platos a la cocina.	Lava unos zapatos.	3 empieza a almorzar en mesa 1. Lleva sus platos a la cocina.	—
1:15 p. m.	Llega.	Ofrece a la Investigadora un cigarrillo. Da pecho al bebé después de haber servido almuerzo a un hermano que trabaja cerca.	Se lava las manos. Descansa en el comedor.	Aplancha.	—	Lava unos platos. Los trae limpios al comedor.	5 se peina y se pone una loción.	6, 7 y 8 juegan en la sala.
1:30 p. m.	Mira llover y luego va a la alcoba.	En la alcoba.	—	"	—	3 se seca el pelo mojado por la lluvia.	3 se viste para ir a la escuela. 3 y 5 aprontan cuadernos de notas.	" 7 recoge agua lluvia en un pequeño pote.
1:45 p. m.	Sale del cuarto con vestidos limpios.	Camina con el bebé. Va a la alcoba.	—	Deja de aplanchar y juega con el bebé.	—	—	—	El bebé recoge agua en un pote.

(Continúa)



REGISTRO EMPLEO DEL TIEMPO. FAMILIA Nº 11

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Tío	Hija 1	Muchacho 2	Muchacha 4	Muchacho 3 Niño 5	Niños 6, 7, 8 Bebé 9
2:00 p. m.	Juega con el bebé y almuerza sentado a la mesa 1.	Da pecho al bebé.	Echa semilla de maíz en un pote.	Sigue aplanchando.	Toma agua.	Salen para la escuela.	3 y 5 se despi- del bebé con un beso.	8 pide y recibe bollo de su madre.
2:15 p. m.	Charlan sobre las cosechas	.....	.....	Aplancha.	—	—	—	—
	Termina de almorzar. Enciende un cigarrillo.	Continúa dándole pecho al bebé.						
2:30 p. m.	Siguen hablando	.....	Descascara mazorcas.	"	Juega con 8.	—	—	El bebé duerme mientras chupa.
2:50 p. m.	Duerme en la alcoba.	Duerme en la alcoba. Viene a mesa 2 del comedor y escoge un maíz.	Termina.	"	Descansa en la alcoba.	—	—	7 come bollo en la cocina. 6 y 8 juegan en el comedor.
3:15 p. m.	Duerme en la alcoba.	Da pecho al bebé.	—	"	Vende un bollo.	—	—	—
3:30 p. m.	Duerme en la alcoba.	Descansa.	Duerme en su hamaca en el depósito.	"	Habla en la calle con un amigo.	Llegan de la escuela. Comen dulce de leche. Se cambian de ropa. Salen a la calle.	—	Juegan en la sala.
4:00 p. m.	Duerme en la alcoba.	Come dulce de leche. Pone una olla al fuego. Come bollo. Pone maíz blanco en una batea.	Sale a llevar el melón a la casa de la Inves- tigadora.	Come dulce de leche.	—	Comen dulce de leche que pasan de una a otra boca.	Barre corredor.	7 come bollo. 8 le pega a la madre y al bebé.
4:15 p. m.	Se levanta.	Escoge maíz.	—	Aplancha.	Fuéra.	Salen todos a la calle	.....	.....
4:30 p. m.	Va y viene.	Escoge maíz. Charla con marido y tío.	Llega con medicina.	"	Fuéra.	Salen todos a la calle	.....	.....

(Continúa)

REGISTRO EMPLEO DEL TIEMPO. FAMILIA N° 11

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Tío	Hija 1	Muchacho 2	Muchacha 4	Muchacho 3 Niño 5	Niños 6, 7, 8 Bebé 9
4:45 p. m.	Juega con bebé.	Echa maíz en la olla que está en el fogón.	Descansa. Se para y saca las cáscaras de mazorca al patio.	Aplancha.	—	Juega en el comedor con el bebé.	3 raspa y muele unas mazorcas.	Llegan de la calle. Juegan en el patio.
5:00 p. m.	Charlan con vecina de casa 10. Entra al depósito por un hacha y empieza a rajar leña en el patio.	Limpia el vidrio de las lámparas. Va a la cocina a preparar tetero para 8. Ofrece a la Investigadora un buñuelo.	Se lava las manos. Descansa en comedor. Come un buñuelo.	"	—	"	Empieza a fritar buñuelos de mazorca y toma agua. 5 come buñuelo con café.	" 8 llora. 7 juega con una taza. 7 empieza a comer buñuelo con café con leche. 6 come lo mismo.
5:15 p. m.	Raja leña.	Se cambia de blusa y se peina. Coge al bebé. Se cambia de zapatos. Mira si el maíz ya está cocinado.	Va a la cocina por su café. Va a cortar un bollo y come. Baja la olla grande en que se cocinaba el maíz para bollos del día siguiente.	"	—	Como sentada en mesa 1. Alza al bebé. Sale al patio.	5 se peina y va al depósito. Sale al patio.	6 pide y come bollo. Sigue tomando café.
5:30 p. m.	Entra y guarda el hacha en el depósito. Va a la sala y mira por la ventana a la calle.	Da pecho al bebé.	Descansa. Sale al patio a botar basura que recogió en el comedor.	"	—	Recoge una basura que hay en la calle frente a la puerta.	5 sentado des-cansa. 3 sale a la calle.	6 raspa con un dedo la nata adherida a la olla en que se preparó el café con leche.
5:45 p. m.	Se sienta en el comedor.	Acuesta al bebé. Sale a visitar una enferma y a dirigir un rosario de ánimas.	—	"	—	Cambia vestido mojado a 8. Descansa.	Todos en el comedor.	6 se cambia de vestido.

(Continúa)

REGISTRO EMPLEO DEL TIEMPO. FAMILIA Nº 11

(Conclusión)

Horas	Padre	Madre	Tío	Hija 1	Muchacho 2	Muchacha 4	Muchacho 3 Niño 5	Niños 6, 7, 8 Bebé 9
6:00 p. m.	Descansa en el comedor. Vende dos bollos.	—	Descansa en el comedor.	Termina de aplanchar. Saca el brasero del depósito. Recoge el tendido de la plancha. Se asoma a la ventana.	—	Saca y arrulla al bebé que se despertó.	—	6 se asoma a la ventana. 7 y 8 juegan en la calle, a pesar de la lluvia.
6:15 p. m.	Pasa la mesa 3 a la sala. Se sienta.	—	Entra al depósito. Baja su maca para dormir.	Se sienta a descansar. Se para a vender dos bollos.	—	Trata de dormir al bebé.	5 regresa.	—
6:30 p. m.	Sentado en la sala. Acuesta a 7 en la cama plegable para que se duerma.	Llega del rezo. Come algo y lava unos platos. Sirve la comida a 1. Reparte pedazos de bollo a 4 y 6. Coge al bebé y le da pecho.	Duerme.	Come en mesa 1.	—	—	—	—
6:45 p. m.	Enciende fuego para espantar con el humo a los mosquitos.	—	"	Va y viene a la cocina.	—	Se acuesta con 7 para dormirlo.	—	8 se va a acostar.
7:00 p. m.	Se sienta en la silla de peluquería.	Acuesta al bebé.	"	Va y viene.	Llega de la calle.	Se va a acostar.	5 se va a acostar.	6 se va a acostar.
7:15 p. m.	—	—	—	—	—	—	3 baja su maca para acostarse.	—
8:00 p. m.	Se acuesta.	Se acuesta.	Duerme.	Se acuesta.	Baja su maca para acostarse.	Duerme.	Duermen.	Duermen.

## COMENTARIOS AL REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO POR LA FAMILIA N° 11

La madre, ayudada por el esposo y el tío, hace bollos para vender, pero por esta circunstancia no alcanza a tener en la familia la fuerza económica predominante, porque la materia prima para los bollos es comprada con el fruto del trabajo de su marido, el carbón. El producido de los bollos fue en este día de \$ 4.00, ya que se vendieron veinte unidades a veinte centavos cada una. Aquí, como en el caso de la familia 4, el mayor provecho sacado de la elaboración de los bollos es el disponer de ellos para comer frecuentemente, y como complemento de sus comidas principales. Si la ganancia por las ventas no es considerable, hay una existencia permanente de comida, comida que es la que más les satisface psicológicamente. Podríamos decir que el papel de la mujer en esta instancia, es el de transformar y hacer rendir lo que su marido trae al hogar, buscando una pequeña ganancia, que dentro de la muy pobre economía del lugar, representa, naturalmente, una buena ayuda, pero que no podemos considerar como la decisiva en el mantenimiento de la economía doméstica.

El marido, ayudado por el muchacho 1, quien trabaja a la par que él, y por el tío, quien por su edad sólo tiene un rendimiento que podríamos calcular como el de la mitad de un adulto, es quien provee al mantenimiento de la familia. Por contar con la ayuda del anciano, y con la de los muchachos pequeños que en algunos de sus ratos libres fuera de la escuela se dedican al oficio, pueden aprovechar de los palos delgados que cortan cuando están tumbando el monte, palos que serán vendidos en Barranquilla a una fábrica de escobas. Los niños trabajan dirigidos por el tío, quien a su vez en toda ocasión sigue el plan de trabajo trazado por el padre. La familia es, pues, una unidad de producción a base del trabajo del hombre, en la que la mujer está reducida al muy importante trabajo doméstico, a la búsqueda de alguna pequeña ganancia, y a percibir, eventualmente, algunas entradas como rezandera.

## CASA Y FAMILIA N° 12

*Servicios de la casa.* Alumbrado: una lámpara de gasolina, una de petróleo, un mecho. Fogón de leña en el suelo. No hay reloj; hay un radio de pilas.



Esta casa es una de las pocas que presentan las paredes del frente empañetadas y blanqueadas. Además, los muebles de la sala son comprados en Barranquilla, y con el radio y la lámpara de gasolina aparecen con comodidades superiores a las de otras casas. Esto puede ser el reflejo de que se cuenta con el trabajo de 3 hombres, en comparación con familias como la N<sup>o</sup> 4, donde se depende únicamente del trabajo de un hombre, el padre. Pero, o ha sido imposible ahorrar una adecuada suma de dinero, o no hay una conciencia de la necesidad de un mínimo de higiene y confort, puesto que unas paredes de ladrillo, que habían sido levantadas desde antes de mi primer visita con el ánimo de tener una alcoba más en la casa, seguían seis meses después en la misma situación, sin techo, a pesar de ser tan necesario el nuevo servicio, ya que el hacinamiento es notorio, como se verá más adelante. La sala es encementada, lo mismo que la alcoba adyacente a ésta, la alcoba 1, y el cemento se extiende además al corredor y a un pequeño pasadizo que lleva a la cocina. Es en el corredor donde se desarrollan la mayor parte de las actividades de la casa: donde se descascaran, raspan y muelen las mazorcas; donde se elaboran los bollos, y además donde se come y se guarda, en un baúl, la loza.

En el patio de atrás, opuesto a la cocina, hay un pequeño estanque, construido con el laudable propósito de almacenar aguas lluvias. Es el único intento encontrado en el pueblo de tener un depósito de aguas distinto a las canecas que se encuentran en toda casa. Está inservible, por agrietamiento del suelo que lo estropeó. Otro anexo que presenta la casa es lo llamado por ellos el baño. Es un pequeñísimo recinto, sin techo, construido con cañas y actualmente cubierto por enredaderas silvestres que aseguran el aislamiento deseado. Cuando alguien de la casa quiere tomar un baño, lleva en alguna olla grande el agua y una totuma. Como tienen allí siempre un vaso de noche, les sirve de excusado, proporcionándoles la comodidad de no tener que ir, como es lo más acostumbrado, a lo que en el pueblo llaman el transpatio, lo que queda detrás de la cerca posterior, ya en el monte. Los desechos son botados luego tras la cerca.

Detrás de la cocina está la cama de los marranos, los que con las gallinas van y vienen por el patio de atrás, y a ratos frecuentes llegan hasta el corredor de la casa.

La familia 11 es de tipo extenso, donde además de los padres y un hombre soltero, hijo de un primer matrimonio de la madre,

viven dos hijos casados con sus mujeres e hijos, y unos nietos, huérfanos de una hija de ambos padres.

El sostenimiento de la familia es hecho proporcionalmente por los hombres. El padre y sus dos hijos tienen y trabajan su roza y queman el carbón en compañía. Incidentalmente, alguno de los dos hijos trabaja a jornal algún día en una finca vecina o ayudando a otro hombre del poblado. El hijo soltero, casi siempre trabaja a jornal y contribuye para los gastos de su comida. Por ser su madre ya casi anciana, el cuidado de la ropa de este soltero es hecho por su hermana, que es la madre en la casa N<sup>o</sup> 11. Las nueras atienden respectivamente al arreglo de la ropa de sus maridos y de sus hijos. Se cocina en común para todos, y como puede observarse durante todo el día chequeado, se reparten las tareas culinarias y de aseo de la casa equitativamente. Si hay alguna intervención menor en ellas de parte de la nuera 3 y dedica mucho de su tiempo a coser, ello se debe, quizás, a que está esperando su segundo hijo. Los huérfanos, la muchacha 6 y los niños 7 y 8, cuando no están en la escuela, colaboran dentro de sus posibilidades a las labores caseras: ayudan a ver de los bebés, y la muchacha 6 ayuda a lavar en el jagüey lo que le correspondería a su abuela, y naturalmente, lo propio y lo de sus hermanitos. De parte de las mujeres no hay el menor intento de ayudar al varón a ganarse la vida, y como en las dos casas anteriormente estudiadas la provisión en el mercado de Barranquilla es hecha por el padre.

En la alcoba 1 duermen en una cama el hijo 2 y su esposa. El bebé 9 duerme en la hamaca. En otra cama, la muchacha 6 y la niña 8. En la alcoba 2 duermen los padres y el hijo 1, cada uno en una cama. En la alcoba 3 duermen el hijo 4 y su esposa con el bebé 10. En la hamaca, la bebé 11, y en otra pequeña cama el niño 7.

Como la casa está sobre la carretera, y como hay disponibles unas cuatro sillas y una mecedora, y últimamente hay radio, se ha convertido en el lugar favorito de muchos cuatroboqueños y de algunos forasteros —la maestra, por ejemplo—, para esperar el bus que los lleve a Barranquilla o Tubará. Por eso en ciertos momentos hay mucha concurrencia. Parece que eso no interfiere mucho en la vida de la familia, que estas visitas son bienvenidas y que todos los de la casa aprovechan gustosos la oportunidad que así tienen de charlar. El paso de la maestra les produce un franco agrado.

## REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO EN LA FAMILIA Nº 12

Horas	Padre	Madre	Hijo 1	Hijo 2	Nuera 3	Hijo 4	Nuera 5	Muchacha 6	Niños 7 y 8	Bebés	
5:30 a. m.	Duerme.	Duerme.	Se levanta.	Duerme.	Duerme.	Duerme.	Duerme.	Duerme.	Duermen.	Duermen.	
6:00 a. m.	Todos se levantan . . . . .										
		Prende el fogón. Pone a hacer café.									
6:30 a. m.	—	Da café a 5 y a 7.	Prepara agua de panela para calabazo. Sale a su trabajo.	Afila su machete en el patio. Va a alcoba 1. Re-costado en la puerta de sala oye noticiero deportivo.	En la cocina. Va a alcoba 1. Va a cocina, reaviva el fuego.	Se lava las manos. Come bollo y café. Va a puerta de calle. Oye noticiero deportivo.	Se sirve café en una taza. Sentada en la sala juega con bebé 11.	En mesa 1 desenvuelve un bollo y da a 7. Da bollo al loro y come bollo y café.	7 se sienta en mesa 1 y come bollo y café.	10 toma café con leche.	
6:45 a. m.	Viene del baño. Come bollo y café.	Termina comer. Va a la sala a descansar.	—	Discute football.	Lava tetero en la cocina. Prepara café con leche para B. 9.	Discute football.	Camina con B. 11.	Termina comer y lava unos platos.	8 termina de comer.	—	
7:00 a. m.	Termina de comer. Va a alcoba 2. Sale a la calle.	Descansa.	—	En la puerta de la calle. Sale a la calle.	Descansa en la sala. Habla con hermano que llega. Da remedio a B. 9 para la gripa.	En la puerta de la calle. Sale a trabajar en finca cercana.	Arregla cocina. Come bollo y café. Prepara tetero para B. 11.	Juega con B. 10 en alcoba 2.	7 limpia zapatos para la escuela.	—	
7:15 a. m.	—	Arregla cocina.	—	—	Hace camas en alcoba 1 y barre sala.	—	—	Sale de alcoba 1 con ropa de escuela. Pone plancha al fuego.	—	—	

(Continúa)

## REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO EN LA FAMILIA Nº 12

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Hijo 1	Hijo 2	Nuera 3	Hijo 4	Nuera 5	Muchacha ó Van a la escuela	Niños 7 y 8	Bebés
7:25 a. m.	—	Cose en co- rredor un vestido.	—	—	Da tetero a B. 9. Recoge basura y la lleva al pa- tio trasero. Limpia el polvo de los muebles de la sala. Mece y canta a B. 9. La acuesta.	—	Arregla al- coba 3.  Barre y arre- glia alcoba 2.	Salen para la escuela.	—	—
7:50 a. m.	Llega y habla con la madre en el patio. Sale a la roza.	—	—	Llega y va y viene. Ha- bla con los padres. Sale a la ro- za.	Cose la ca- misa de jue- go de 2, sen- tada en la sala.	—	Descansa en la sala con B. 10.	—	—	—
8:15 a. m.	—	Oye radio - noveja en la sala. Va a alcoba 2, se cambia el vestido y sa- le a una vi- sita.	—	—	Oye radio - novela y la comenta mientras co- se.	—	Baña a B. 10 en la co- cina. La trac- a alcoba 3.	—	—	—
8:30 a. m.	—	—	—	—	Cose y oye radio. Alza a B. 9, que se despertó.	—	Da pecho a 11, mientras oye radio en la sala.	—	—	10 en la sa- la. 11 termi- na de comer y chupa dedo.
8:45 a. m.	—	—	—	—	En alcoba 1.	—	En alcoba 3 con B. 10 y 11, que llo- ran. Da a B. 10 un peda- zo de bollo.	—	—	9 se orina en el suelo de la sala. Ga- tea sobre los orines. 10 di- vide bollo con 9. 10 chupa un trapo.

(Continúa)



REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO EN LA FAMILIA N° 12

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Hijo 1	Hijo 2	Nuera 3	Hijo 4	Nuera 5	Muchacha 6	Niños 7 y 8	Bebés
9:00 a. m.	—	Entra con un muchacho que trae pañela. Va a la cocina. Revivifica el fuego. Pone a hacer agua de panela.	—	—	Cose.	—	En la sala rodeada por las 3 bebés que juegan.	Van a la escuela	—	9, 10, 11
9:05 a. m.	—	Charla con nueras mientras va y viene. Corta el melón y come y da a las bebés.	—	Entra con mazorcas y un melón en un saco.	—	—	—	—	—	11 chupa pañela. Con 10 son atendi- das por mu- chacho.
9:10 a. m.	Entra con le- ña. Descansa en corredor.	Termina de cortar me- lón y se la- va las ma- nos.	—	Descansa en la hamaca en alcoba 1.	—	—	Barre corre- dor.	—	—	—
9:30 a. m.	Se cambia de ropa en alcoba 2 y se peina.	Descascara mazorcas.	—	En la hama- ca.	Descascara mazorcas.	—	Descascara mazorcas, ayudada por muchacho, su hermano. Se para a ba- ñar a B. 11.	—	—	10 juega con melones. 9 llora en sa- la.
9:50 a. m.	—	"	—	Trae a B. 9 a la hamaca.	Come melón con B. 9.	—	Baña a 11.	—	—	10 intenta descascarar mazorca.
10:05 a. m.	Espera en la sala el bus pa- ra Barranqui- llas. Va y saca los mazorcas del fuego. Los pela y da a la madre.	"	—	Trae toalla para secar a B. 9.	Empieza a bañar a B. 9 en corre- dor.	—	Da tetero a B. 11.	—	—	B. 11 termi- na el tetero y llora.

(Continúa)

REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO EN LA FAMILIA N° 12

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Hijo 1	Hijo 2	Nuera 3	Hijo 4	Nuera 5	Muchacha 6	Niños 7 y 8	Bebés
10:15 a. m.	Come mazorca asada. Descansa en corredor.	Come mazorca asada. Ofrece a la Investigadora. Descascara mazorca.	—	Descansa en la hamaca.	Afila cuchillo y empieza a raspar mazorca. Sale a la casa del frente. Regresa y sienta a B. 9 en el vaso de noche.	—	Come mazorca asada. Sentada en la sala con B. 11. Viene al corredor a descascar mazorca.	—	—	10 come mazorca asada.
10:45 a. m.	"	—	—	En cama de alcoba 2 con B. 9.	Afila un cuchillo y raspa mazorca.	—	—	—	—	—
10:50 a. m.	"	—	—	"	"	—	—	Regresan de la escuela.	—	—
11:00 a. m.	Parado en la puerta de la calle.	Arregla las hojas de la mazorca en conos. Toma agua.	—	En la hamaca.	Come melón. Raspa mazorca.	—	Come melón.	Come melón. 8 come melón. 7 come mazorca.	—	—
11:15 a. m.	Espera bus frente a la casa.	En la cocina.	—	"	Descascara mazorca.	—	Va y viene.	Sentada en la sala. 7 barre alrededor y recoge basura.	—	—
11:30 a. m.	—	Descascara mazorca. Raspa maíz sarazo.	—	Va y viene.	Va a la cocina. Vuelve con un melón que ofrece a mujer que ha llegado a esperar bus. Come mazorca asada.	—	Descascara mazorca. Desgrana maíz sarazo. Da una olla de agua a vecinos nuevos.	"	7 juega con el loro y come mazorca. 8 en la sala.	—

(Continúa)

## REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO EN LA FAMILIA Nº 12

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Hijo 1	Hijo 2	Nuera 3	Hijo 4	Nuera 5	Muchacha 6	Niños 7 y 8	Bebés
11:45 a. m.	—	Descansa en sala. Va a la cocina.	—	Va a alcoba 1.	Va y viene. Raspa mazorca.	—	Raspa mazorca.	Coloca máquina de moler en mesa 3. Mezcla mazorca tierna con maíz sa-razo.	7 empieza a moler.	—
12:00 m.	—	Descansa. Va a la cocina. Trae mazorca asada que ofrece a gente que espere bus. Se duerme sentada en la sala; va a alcoba 2 y se acuesta.	—	Sale de alcoba 1, saluda a gente, cambia la estación de radio. Baja éste de la repisa, le remueve las pilas. Lo vuelve a su puesto.	Descansa cama alcoba 1. Sale a la calle. Entra en seguida.	—	Ayuda a moler.	Hace conos con las hojas de mazorca.	7 sale a la puerta de la calle. 8 saca platos de baúl en el corredor. 8 ayuda a moler.	—
12:15 p. m.	—	—	—	Va al patio a rajar leña.	Cambia estación de radio.	—	Prepara el baño para B. 10 y la bañan en la cocina.	Muele.	7 regresa con un tarro con ciruelas verdes.	—
12:30 p. m.	—	—	—	Sale a casa Nº 11.	Viene de bañarse en el patio. Cuelga toalla en la cerca. Va a alcoba 1.	—	Busca en baúl alcoba 2. Va al patio de atrás a traer leña a la cocina. Prepara cuerdas para atar bultos.	Todos comen ciruelas.... Descansa.	8 ayuda a moler. 7 también muele.	11 sobre un trapo en el piso de la sala.

(Continúa)

REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO EN LA FAMILIA N° 12

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Hijo 1	Hijo 2	Nuera 3	Hijo 4	Nuera 5	Muchacha 6	Niños 7 y 8	Bebés
12:45 p. m.	—	Sale de alcoba 2. Va a la cocina. Retira del fogón unas mazorcas asadas que reparte a todos. Agrega agua a la mazorca molida. Sal. Revuelve.	—	—	Cose en la sala.	—	Agrega agua caliente a la masa para ablandarla. Revuelve.	Descansa.	7 descansa. 8 viene del solar.	10 y 11 comen bananos que regalaban las visitas.
1:00 p. m.	—	Amarra los bollos.	—	Regresa. Juega con B. 9. Cambia la radio para oír deportes.	—	Hace conos con hojas de mazorca.	Empieza a hacer bollos. Regala uno a la Investigadora. Pone bollos en agua hirviendo.	Se sienta con B. 9 en la grada de la sala al correr. Pone ma el molino.	8 toma agua de panela. Lava molino y platos. Arredor. Pone ma el molino.	10 come mazorca.
1:15 p. m.	—	Pone más leña en el fogón. Va al baño.	—	En alcoba 1 hablan, ríen, juegan y se empujan. Va y viene. Sale a la puerta de la calle.	—	—	Sale a la calle y habla con vecinos.	Barre el corredor.	8 come pan.	10 quiere hacer bollos.
1:30 p. m.	—	Descansa. Alza a B. 9.	—	Descansa en alcoba 1. Va y viene.	—	Cose en la sala.	Cambia de ropa y da banano a B. 10.	Se cambia de ropa en alcoba 1 para ir a la escuela.	Se cambia de ropa en alcoba 3. Se peina. Toma agua.	—
1:35 p. m.	—	Descansa.	—	Descansa.	—	Da pecho a 11.	—	Se van para la escuela.	9 y 10 juegan piso sala. 10 chupa trapeo. Toma agua.	—

(Continúa)



REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO EN LA FAMILIA N° 12

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Hijo 1	Hijo 2	Nuera 3	Hijo 4	Nuera 5	Muchacha 6 Van a la escuela	Niños 7 y 8	Bebés 9, 10, 11
1:45 p. m.	Llega en bus de Barranquilla, con pequeño mercado. Se cambia de ropa.	Descansa. Recoge ropa de la cerca. Alza a 11, que llora.	—	Habla en voz baja con alcoba 1.	Sale de alcoba 1. Sentada en grada escoge arroz. Come los granos que ha descartado.	—	Arregla alcoba 3. Sala la carne.	—	—	11 llora.
2:00 p. m.	Hablan en el corredor. Lava el arroz y lo pone a cocinar.	—	En corredor habla con padres.	En corredor reaviva el fuego. Va al patio con 3.	—	—	Arregla tetero para B. 11 y se lo da, al tiempo que va jugando con ella.	—	—	10 llega del frente con pan. 11 come pan. Luégo toma tetero. 9 come pan.
2:15 p. m.	Descansa en corredor.	—	En la hamaca con 9. Da baño de asiento a B. 9.	—	—	—	—	—	—	9 defeca en la hamaca. La sientan en el vaso de noche. La limpian. No es reprendida.
2:30 p. m.	"	Descansa en corredor.	Se mece en la hamaca con B. 9.	Viene a darle tetero a B. 9.	Llegan primas a esperar bus. Sentadas en corredor. Se van muy pronto.	—	—	—	—	—

(Continúa)

REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO EN LA FAMILIA Nº 12

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Hijo 1	Hijo 2	Nuera 3	Hijo 4	Nuera 5	Muchacha 6 Van a la escuela	Niños 7 y 8	Bebés 9, 10, 11
2:45 p. m.	Descansa en corredor.	Reaviva fuego bollos.	—	En la hama- ca.	Corta pesca- do salado en mesa 3.	—	Pone el pes- cado salado a hervir con agua, aceite, tomate, pi- mienta.	—	—	—
3:00 p. m.	"	Trae leña del patio de atrás a la cocina.	—	"	Trae plato de arroz y pes- cado a alco- ba 2 y da de comer a B. 3. Pasa a la sala y come con B, 9.	—	Come pesca- do de pie en cocina.	—	—	10 come en corredor arroz, pesca- do, bollo.
3:15 p. m.	Juega con B, 9.	Pasa bollos de la olla a la batea.	—	Descansa en alcoba 2.	Asa pescado.	Llega. Entra a alcoba 3 Se cambia de ropa. Va a la cocina.	Saca bollos de la olla. Desenvuelve unos.	—	—	9 come ma- zorca asada.
3:30 p. m.	—	Lleva alm. y café al pa- dre. Lleva otro plato a alcoba 2 pa- ra hijo 1. Co- me de pie en corredor y escupe espina- s en el suelo.	Almuerza en alcoba 2.	Viene al co- rredor con B, 9 y come mazorca asa- da.	Arregla seis platos de arroz. Come de pie y es- cupe espina- s al suelo.	Come senta- do en corre- dor.	Arregla pla- to con arroz, pescado her- vido y asado y lleva a 4. Come bollo. Come de pie y escupe es- pinas al sue- lo.	—	—	—
3:45 p. m.	Comiendo.	Comiendo.	Comiendo.	Come en el patio de atrás. Ter- mina. Viene a cocina a lavarse ma- nos y cara.	Alza y con- versa con 9.	Come en el patio de atrás. Ter- mina. Viene a cocina a la- varse manos y cara.	Comiendo.	Llegan de la escuela. Co- gen sus platos de arroz y pescado. Comen. Nadie ha- bla mientras comen.	—	—

(Continúa)

REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO EN LA FAMILIA Nº 12

(Continuación)

Hóras	Padre	Madre	Hijo 1	Hijo 2	Nuera 3	Hijo 4	Nuera 5	Muchacha 6 Van a la escuela	Niños 7 y 8	Bebés 9, 10, 11
4:00 p. m.	Descansa.	Termina almuerzo. Sigue comiendo bollo.	Descansa en alcoba 2.	Descansa.	Tiene alzada a B. 9.	—	Descansa.	7 recoge basura de bollos. 8 descansa.	—	—
4:15 p. m.	"	Lleva batea con bollos a mesa 3. Come bollo.	"	"	En alcoba 1 con 9.	En hamaca alcoba 3.	Alza a B. 11. Se mece en hamaca poner agua de ba 1 con B. 9.	—	—	—
4:30 p. m.	Come mazorca asada.	—	"	"	En la sala conversa con maestras.	"	"	8 en alcoba 1.	10 en alcoba 1.	1.
4:45 p. m.	Descansa en corredor.	Come mazorca asada. Descansa sala.	"	"	Cose y oye radio en la sala.	"	En la sala con maestras. Da tetero a B. 11.	"	11 toma tetero.	"
5:00 p. m.	En la cocina. Coge un machete. Se sienta en gradita a 9. Va al patio.	Lava en patio adelante una olla. Se sienta en sala. Va y viene. Descansa sala. Se peina.	Sentado sala. Va a corredor. Sale calle.	Mira a la calle. Va a la cocina con B. 9. Come bollo. Da agua a B. 9. Sale a puerta de la calle.	Remienda en la sala. Sale a la puerta de la calle.	Sale de alcoba 3. Se sienta en corredor con 10. Habla con su mujer. Va a la cocina.	En la cocina con B. 10. Va y viene corredor. Va a mesa 3 lavar platos. Entra a alcoba 2. Vuelve a la cocina. Hace una arepita.	Alza a 11. Juega con B. 10. Trae platos a mesa 3. Ayuda a lavar platos. Entra a alcoba 2. Vuelve a la cocina. Hace una arepita.	8 en la hamaca alcoba 1. Lava platos en mesa 3.	9 come bollo.
5:15 p. m.	Regresa y sale a la puerta de la calle.	Descansa.	—	Sentados en la calle, en sillitas, tomando fresco.	Entra al corredor. Vierte agua de panela en un frasco.	En alcoba 3.	Entra alcoba 3. Viste y polvea a B. 11.	Va a la calle. Entra y come arepita en la cocina. Bs. 9 y 10.	8 en la cocina. Sale a la calle con Bs. 9 y 10.	—

(Continúa)

REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO EN LA FAMILIA Nº 12

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Hijo 1	Hijo 2	Nuera 3	Hijo 4	Nuera 5	Muchacha 6	Niños 7 y 8	Bebés 9, 10, 11
5:30 p. m.	En la sala charla con la madre.	Alza a 11.	—	En la calle.	Se peina en alcoba 1. Viene a sala a coser y oír radio-novela.	Sale a la calle.	Calza a B. 11. Entra con B. 9.	En la calle. Entra con B. 9. Sale a calle.	8 entra y va a la cocina.	—
5:45 p. m.	Oye novela.	Cambia pantalones a 11.	—	"	Oye novela. Va a alcoba 1 y trae vestida a B. 9.	"	En alcoba 3 con B. 10.	Saca costura de la escuela.	8 viste a B. 9.	B. 10 juega con primo, de visita.
6:00 p. m.	Va y viene. Sale a plaza para reunirse con otros hombres.	Se sacude los orines de B. 11, sin imutarse. Sale a la calle a sentarse.	—	"	Sale a la calle y se va de visita con B. 9.	"	Espanta gallinas al patio. Sale a la calle con B. 11.	Cose en la sala.	8 echa paneta a una olla.	B. 11 se orienta sobre la abuela.
6:15 p. m.	—	En la cocina. Viene a corredor. Limpia vidrio de lámparas. Prende un mechero en una botella. Lava unos platos mesa 3. Da un bollo a nieta casa Nº 14. Pone gasolina a las lámparas.	—	Sale a la plaza.	Llega de calle y se sienta al frente de la casa.	—	En la cocina prepara el tetero para B. 11. Trae una olla con café a la mesa 3.	Juega al frente de la casa con primas casa Nº 14.	7 juega con primas.	—
6:30 p. m.	Llega.	Sigue preparando las lámparas. Va y viene. Va a mesa 3 y come bollo y café.	—	—	Va a la cocina. Envasa tetero para B. 9, mientras come bollo y café, de pie. Se sienta en grada para dar el tetero a B. 9.	Llega con B. 10. Va a cocina y come algo.	Da tetero a B. 11.	Entra y come bollo y café.	Entran y comen bollo y man tetero café.	9 y 11 toman tetero

Toman fresco frente a la casa.

(Continúa)

## REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO EN LA FAMILIA Nº 12

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Hijo 1	Hijo 2	Nuera 3	Hijo 4	Nuera 5	Muchacha 6	Niños 7 y 8	Bebés
6:45 p. m.	Toman fresco frente a la casa.				Pasea alzada a B. 9 por la carretera para dormiría.	Sentado en la calle tocando fresco.	Sentada sala duerme a B. 11.	Van a la escuela	Niños 7 y 8	Bebés 9, 10, 11
7:00 p. m.	Come café y bollo sentado a mesa 2. Va al patio y vuelve.	Tomando fresco. Vende un bollo a muchacho vecino.		Llega y entra a alcoba 1.	Entra con B. 9, ya dormida.	Cogiendo fresco y durmiendo a 10, sentado en la calle.	Va y viene charlando con la madre. Se sienta en la grada.	En alcoba 2. Trae silla del corredor a la sala. Descansa en sala. Sale a la calle.	7 va a la plaza donde están los hombres. De ahí se va a la reunión de su equipo de foot-ball.	10 come bollo y café.
7:15 p. m.	Sale a calle. Va al patio. Vuelve con un vaso de noche.	Toma fresco en la calle.		Trae una silla al corredor. Come solo en mebrándose con mesa 1: (ca- lento del alm. que no comió todo, bollo y café).	Deja listo un tetero para B. 9. Alumbrando con mecho sir- mesa 2. Va al fogón a encender un cigarrillo. Sale a coger fresco.	Entra con B. 10 ya dormida. Come bollo y café en mesa 2. Va al fogón a encender un cigarrillo. Sale a coger fresco.	Sirve comida a 4. Come bollo y café en mesa 1.	Va al patio acompañada de 8. Se alumbran con un mecho.		
7:30 p. m.	Toman fresco en la calle. mida al hijo I. Vuelve.	Le sirve bollo y café solo en mesa 1.		Termina comer. Se lava las manos. Se sienta en la calle.		Se pasea por la carretera frente a la casa.		Con 8 mira unos cuadernos a la luz de un mecho en alcoba 2.		
8:00 p. m.	"	Tomando fresco.		"	Tomando fresco y charlando ... ..	Tomando fresco y charlando ... ..		Se acuesta.	8 se acuesta.	
8:20 p. m.	"	"		"	Se acuestan las mujeres: madre y nueras.			Se acuesta.	7 llega de la reunión. Se acuesta.	
9:00 p. m.	Se acuestan los hombres: el padre y los tres hijos.									



COMENTARIOS AL REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO  
POR LA FAMILIA N° 12

Como fuera de las actividades estrictamente domésticas las mujeres no tienen ninguna otra ocupación, no hay un esmero por la organización de las tareas, en el sentido de delimitación de oficios, con miras a una ganancia de tiempo. Las mujeres hacen un poco de cada oficio. La especialidad más notoria es la atención a sus respectivos bebés y que cada esposa le sirva la comida a su cónyuge.

Los hombres no tenían en este día ocupación especial en su roza. Fueron a ella sólo a traer leña, algunas mazorcas y melones. Como no necesita el tiempo para emplearlo en alguna ocupación secundaria, el padre entonces va a Barranquilla a traer el mercado, y luego de llegar de la ciudad, tampoco hace nada. El hijo 2 descansó todo el día. Sólo los hijos 1 y 4 ganaron un jornal.

En esta casa la hechura de bollos es de carácter sólo doméstico, lo que no impide que cuando venga un muchacho a las 7 p. m. se lo vendan, no importa que él sea precisamente un hermano de las dos nueras. En una economía de tan escasos ingresos no es posible darse el lujo de regalar un bollo, que vale sólo veinte centavos, así sea a parientes tan próximos. El regalo de uno a la nieta de la casa N° 14 se explica porque allí, en sus tierras, le tienen una vaca a la madre, circunstancia que les permite tener leche para el tetero de los bebés y del café del desayuno.

CASA Y FAMILIA N° 13

Servicios: Fogón de leña levantado del suelo. Alumbrado: 2 lámparas de petróleo, 1 de gasolina (se encontraba en desuso); un mechón de petróleo; un reloj de mesa; dos relojes de pulsera; un radio de pilas.

Es la única casa del poblado que está totalmente encementada; pero el piso de la cocina y de una alcoba están muy deteriorados. En la sala, además de unos muebles de fábrica muy sólidos, hay una pequeña vitrina sobre una mesa, donde guardan un reloj y algunos adornos. Sobre la vitrina permanece casi

todo el día el radio de pilas. Es el único lugar de Cuatro Bocas donde hay un florero, que las hijas mayores se preocupan por mantener arreglado. En las paredes, además de unas fotografías, se ven unas vitelas de la Virgen y un santo, iguales a las halladas en otras casas, la N<sup>o</sup> 4 entre ellas. Estas vitelas les han sido vendidas a plazos por comerciantes que vienen de vez en cuando al poblado. Al fondo del patio hay un *baño* con paredes de varas.

Las mesas 1 y 2 del comedor permanecen siempre en el mismo sitio. En la mesa 3 se come y se aplancha y la llevan y traen del comedor a la cocina. En la cocina-corredor, en la mesa 4 se lavan platos y se reparte la comida lejos del calor del fogón. La "nevera" en desuso, al parecer desde hace muchísimos años, y traída en esas condiciones de Barranquilla, es utilizada como despensa.

Familia nuclear, cuyo padre es el dueño de la casa, las tierras y algún ganado. Trabaja sus tierras en parte solamente, pues cede varias cabuyas a otros cultivadores para que las siembren. En las labores agrícolas, como en las derivadas de su incipiente ganadería, es ayudado siempre por su hijo mayor.

Anteriormente el padre, además de poseer tierra (que todavía conserva en su integridad) tenía más ganado que en la actualidad, aunque sigue siendo el único en el pueblo que puede vender leche a la Cooperativa Lechera del Atlántico. Luego empezó a hacer malos negocios, a perder ganado, y la tienda que también tenía quedó reducida paulatinamente a sólo la venta de cervezas y gaseosas. Esta decadencia económica es soportada, pero va unida a una notoria desconfianza en la gente, ya que toda la familia está firmemente convencida de que ha sido víctima de brujerías causadas por la envidia que la posición económica anterior despertó. Por esto se dificulta mucho la recolección de datos en la familia: pasando del plano del saludo y de una charla muy corta y superficial, cualquier otra aproximación se estrella ante una mal disimulada reticencia. Una medicina que suministramos oportunamente y que mejoró al niño pequeño, nos colocó en situación favorable y nos permitió registrar las actividades de esa familia durante un día.

El padre y el hijo mayor duermen en hamacas en la tienda. Se pudo establecer que en la alcoba 1, en una cama duermen la madre con el niño 8 y la niña 6; en otra cama las muchachas

3 y 4 y la niña 5, y en una cama plegable, que permanece de día adosada al muro del corredor, duermen en la sala la hija 2 con la niña 7. A pesar de que hay otra alcoba, la 2, nadie duerme allá, pues no tiene puerta y queda un poco retirada de la alcoba materna. En ella se guarda la ropa y puede dormir alguna mujer huésped, tía, o alguna de las otras dos hijas que viven en Barranquilla con su marido e hijos. En la alcoba 1 hay un armario con espejo y una máquina de coser, una de las dos únicas en el poblado.

REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO EN LA FAMILIA N° 13

Horas	Padre	Madre	Hijo 1	Hija 2	Muchachas 3 y 4 Van a la Escuela	Niñas 5 y 6	Niña 7 Niño 8	Visita
5:00 a. m.	Se levanta.	Se levanta. Enciende el fogón.	Se levanta.	Duermen				
5:30 a. m.	—	Pone a hacer el café.	—	"	"	"	"	Una tía se levanta y se baña.
6:00 a. m.	—	—	—	Se levanta. Lava los platos que se necesitan para el desayuno.	Empiezan a levantarse			
6:30 a. m.	—	Pone a calentar sobrantes de comida de la noche anterior.	—	—	—	—	—	Se desayuna con bollo y café con leche.
6:45 a. m.	Come en mesa 1 bollo limpio, calentado y café con leche.	En la cocina.	Comiendo calentado y bollo en mesa 2.	Desayuna en cocina, de pie.	Se desayunan en la cocina, de pie, y salen a la calle a acompañar a la tía, que espera bus.	Se desayunan con bollo y café con leche.	7 come bollo y 8 va y viene, desnudo.	—
7:00 a. m.	Todavía come. Va a la tienda a ordenar botellas vacías.	Vierte agua de panela en un calabazo para el padre, en mesa 4. Lleva platos de mesa 1 a mesa 4.	Descansa en la cocina.	En cuarto 1 y cuarto 2.	4 va y viene de sala a cocina, sala, alcoba 2. 3 entra de la calle y va a la cocina.	5 se peina en mesa 3. 6 muestra también a la madre los cuadernos de la escuela.	8 se orina en el piso del comedor.	—
7:20 a. m.	Entra alcoba 2.	Peina a 5, 6 y 7.	—	Barre la sala y arregla alcoba 2. Abotona el vestido a 3.	3 se cambia de vestido.	5 ayuda a arreglar sala y alcoba 2.	—	—
7:30 a. m.	Va a cocina.	Habla con hija 2. Regaña a 8 por no dejarse vestir.	Trae al burro del traspatio.	Trata de poner calzones a 8. quien no quiere y grita.	Salen para la Escuela	8 chupa colombina. Va y viene.	Una sobrina del padre viene por un poco de leche.	

(Continúa)

REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO EN LA FAMILIA N° 13

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Hijo 1	Hija 2	Muchachas 3 y 4 Van a la Escuela	Niñas 5 y 6	Niña 7 Niño 8	Visita
7:45 a. m.	Sale al campo a ver los animales.	Va y viene. Alza a 8 en la cocina. Lleva mesa 3 del comedor a la cocina.	Sale con el burro.	Alza a 8. Barre la sala. Limpia el polvo de los muebles. Abre la puerta de la calle.	—	—	—	—
8:00 a. m.	—	Limpia mesa 3 mientras come bollo limpio. Va a la sala y habla con un hombre que llega. Va a cocina y espanta gallinas. Lava unos platos.	—	Habla con hombre y la madre.	—	—	—	—
8:15 a. m.	—	—	—	Compra gaseosas para la tienda, del camión que llega.	—	—	—	—
8:20 a. m.	—	Lava platos.	Llega con burro cargado de agua. La vierte en un tambor en la cocina.	—	—	—	—	—
8:30 a. m.	—	Hablan en la cocina.	Hablan en la cocina con hijo 1. Se sienta en la grada con 8.	Rocía agua en la sala, la barre de nuevo. Limpia el polvo. Coge unas flores de la cerca del patio y las pone en la mesa de la sala. Va y viene por la casa.	—	—	—	—

(Continúa)



REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO EN LA FAMILIA Nº 13

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Hijo 1	Hija 2	Muchachas 3 y 4 Van a la Escuela	Niñas 5 y 6	Niña 7 Niño 8	Visita
8:45 a. m.	—	Lava platos en mesas 3 y 4.	Toma gaseosa en la tienda y da a 8.	Barre la sala.	—	—	En la tienda con 1. Toma gaseosa.	—
9:00 a. m.	—	Descansa de pies en la cocina.	—	Compra cerveza al camión que llega. Barre comedor, cocina. Trae la mesa 3 de nuevo al comedor. La limpia y le pone un mantel.	—	—	Chupa un pedazo de madera.	—
9:15 a. m.	—	Descansa en pozo del corredor. Trae sábanas de alcoba 1 a alcoba 2. Saca ropa limpia para rociarla.	—	Baña a 8 en el patio. Lo lleva a alcoba 1 para secarlo y ponerlo. Le pone desodorante bajo los brazos. Le aplica vaselina en el pelo. Lo viste con pantalones largos, camisa, zapatos y medias.	—	—	8 es bañado.	—
9:30 a. m.	—	Rocía la ropa.	—	Compra hielo al camión que llega.	—	—	8 va y viene, muy incómodo con la ropa.	—
9:45 a. m.	—	Pone olla al fuego, con carne. Va a alcoba 2 y se peina.	—	Coloca la cerveza en el enfriador, y sobre las botellas 50 lbs. de hielo.	—	—	—	—

(Continúa)

REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO EN LA FAMILIA N° 13

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Hijo 1	Hija 2	Muchachas 3 y 4 Van a la Escuela	Niñas 5 y 6	Niña 7 Niño 8	Visita
10:00 a. m.	—	Arregla alcoba 1 mientras empieza a hervir la carne de res en la olla. Toma un baño.	Sale de nuevo con la burra.	Habla en la puerta de la calle con una amiga. Va a la tienda y la arregla. Arregla la sala. Cambia estación radio.	—	—	—	—
10:20 a. m.	—	—	—	—	Llegan de la Escuela. Van a la cocina a tomar agua. Comen pedazos de panela y van a la sala a hablar con 2. Se cambian de ropa.	7 llega de Escuela.	—	—
10:30 a. m.	—	Pela y lava la yuca y la echa a la olla. Hace guiso de 2 tomates, 2 cebollas, ajo, tomillo y achote. Prueba sancocho.	Llega con burro cargado con cañas de maíz.	Descansa en comedor con 8.	3 teje crochét en la sala.	—	7 lleva cáscaras de yuca al buirro.	—
10:45 a. m.	—	Agrega sal, el guiso y arroz.	Agrega agua a la olla. Limpia olleta y pone agua, panela y café a hervir. Saca la yuca de la olla y la pone en un plato.	—	4 mira cuadernos de escuela con 5.	3 riega ceniza sobre excrementos de gallina en el comedero. 4 se peina. 3 se pone aretes y se peina.	6 toma gaseosa con 7. Van y vienen... 5 pone una plancha al fuego. Barre las cenizas del comedor.	—

(Continúa)

REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO EN LA FAMILIA Nº 13

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Hijo 1	Hija 2	Muchachas 3 y 4 Van a la Escuela	Niñas 5 y 6	Niña 7 Niño 8	Visita
11:00 a. m.	—	Prueba de nuevo el cocido y lo retira del fuego. Arregla la cocina.	Lee en voz alta en el corredor.	—	3 hace tareas en sala. 4 juega en el patio con 6, 7 y 8.	5 barre cocina.	8 se ha quitado calzones, medias y zapatos.	—
11:05 a. m.	—	Sirve plato de sopa, plato de yuca con carne para hijo 1. Lo sirve con cuchara, tenedor y cuchillo en mesa 2.	Almuerza solo en el comedor.	Vende cerveza en la tienda a dos policías.	—	5 coge un pedazo de yuca y come, mirándose al espejo situado sobre mesa 2.	—	—
11:15 a. m.	—	Lleva mesa 3 del comedor a la cocina. Sirve almuerzos.	Almuerza sopa con cuchara, seco con la mano.	En la tienda.	4 espera almuerzo en la cocina. 3 sentada corredor.	5 espera almuerzo en la cocina. 7 espera almuerzo en la cocina.	—	—
11:30 a. m.	—	Saca agua del tambor casi vacío. Va y viene. Aparta platos de almuerzo para ella y para 2.	Termina y va al patio. Se lava manos. Se las seca con toalla en el comedor. Sale a la carretera.	—	4, 5 y 7 almuerzan de pie, alrededor de mesa 3. 4 sale con ollita de sopa a donde abuela paterna. 3 come sentada en mesa 3. 3 termina de morzar y va a la tienda a replazar a 2.	6 le da el almuerzo a 8 en el patio o solar. 8 come sentada al tiempo que va comiendo. 6 viene con 8 a la tienda y luego a la cocina.	—	—
11:45 a. m.	—	Traed los almuerzos a mesa 1. Charla con 2 y 4 desde la cocina. Va comiendo parada en mesa 4, y va y viene. Empieza a aplanchar.	Entra a alcoba 2.	Se sienta a almorzar. Come sopa con la mano. Termina y lleva platos a cocina. Se lava las manos. Se las seca y limpia la boca con mantel mesa 1. Cambia la estación de radio.	4 regresa con ollita. 4 almuerza con 2 en mesa 1. 3 se sienta en la sala a tejer.	5 alrededor de mesa 1. 6 sentada en grada con 7 y 8. 5 se peina frente al espejo de mesa 2.	—	—

(Continúa)

## REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO EN LA FAMILIA N° 13

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Hijo 1	Hija 2	Muchachas 3 y 4 Van a la Escuela.	Niñas 5 y 6	Niña 7 Niño 8	Visita
12:00 m.	—	Aplancha. Cambia de planchas. En el patio con toalla. Sale a la calle.	Hijo 1	Hija 2	Muchachas 3 y 4 Van a la Escuela.	Niñas 5 y 6	Niña 7 Niño 8	Visita
12:15 p. m.	—	Lleva ropa aplanchada a alcoba 2.	—	Sentada en sala. Cambia la estación del radio. Teje. Va y viene a alcoba 1, cocina, comedor. Entra a alcoba 2. Sale con blusa roja en la mano.	3 lava platos en mesa 4. Termina. Va y viene. Coloca platos en platero de pared en el comedor. Trae de la tienda gaseosa para la madre. Acaba colocar platos.	6 saca bollo limpio de nevera y come, repartiendo con 8. Salen a la puerta de la calle. 6 y 7 bailan en la sala. 5 coge una escoba. Echa ceniza sobre excrementos gallina y barre la mitad del comedor.	—	8 come bollo. 8 lleva el ritmo con las manos.
12:30 p. m.	—	Aplancha. Saca de alcoba 2 más ropa para aplanchar. Da a hija 2 unos pantalones para remendar. Espera. Descansa en comedor.	—	Saca tijeras de alcoba 1 y corta blusa en medida del comedor. Va a cocinera en la sala. 2 y 4 juegan en la sala, botándose limón. Sigue cosiendo la blusa. Va y viene a cocina. Cambia el radio. Sigue cosiendo.	3 teje. 4 juega con limón.	Niños jugando en el patio . . .	—	—
12:45 p. m.	—	Descansa.	—	Remienda.	4 espulga a 3 en la sala.	Niños jugando en el patio . . .	—	—

(Continúa)

REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO EN LA FAMILIA Nº 13

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Hijo 1	Hija 2	Muchachas 3 y 4 Van a la Escuela	Niñas 5 y 6	Niña 7 Niño 8	Visita
1:00 p. m.	—	Se para a aplanchar. Saca más ropa. Aplancha.	Entra a descansar en alcoba 1. Sale a la calle. Se sienta en el comedor.	Termina remendar calzones. Los lleva a la madre. Busca radio-no vela. Abre la cama plegable que está en el corredor. Se sienta allí con 8. Se acuestan.	4 cambia radio. 3 busca algo en la "nevera". 4 se pone pantuflas en alcoba 2. 3 y 4 salen a la calle, seguidas de 7. Regresan con dos planchas.	—	7 viene a pedir gaseosa. 8 juega en cocina con lámparas viejas. 7 sale a la calle con 3 y 4.	—
Se oye un ruido. Todo el mundo sale a la puerta de la calle a ver qué pasa.								
1:30 p. m.	—	Aplancha.	En la sala mirando coser a 2. Descansa.	Cose. Mira a la calle. Saca hielo del enfriador y reparte entre niños. Descansa en la sala. 2 discute con 3 sobre quién va al jagüey a traer agua. 3 sale con la visitante hacia el jagüey.	Saca máquina de coser a la sala. Cose.	—	8 duerme en la cama del corredor. 1.	—
2:00 p. m.	—	Aplancha.	Se lava los dientes en el patio. Sale en el burro para el ordeño.	Se peina.	—	Juegan con 7 en la sala con unos melones.	—	Llega prima de casa 14.
2:20 p. m.	—	Aplancha.	—	Va a la tienda a vender gaseosas a dos hombres. Luégo se baña la cabeza.	—	6 toma gaseosas.	8 se despierta.	—

(Continúa)



REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO EN LA FAMILIA Nº 13

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Hijo 1	Hija 2	Muchachos 3 y 4 Van a la Escuela	Niña 7 Niño 8	Visita
3:00 p. m.	—	Aplancha.	—	Conversa en la tienda con dos policías.	3 regresa del ja-güey. 4 trae agua en un tarro. 5 regresa muy mojada. 3 peina a 4 que toma gaseosa.	6 juega en la cocina a lavar ropa. 5 regresa mojada del ja-güey.	—
3:20 p. m.	—	Aplancha.	—	Toma gaseosa y da a 9. Barre sala y limpia el polvo de los muebles.	3 baila con 4.	Juegan a la casa en el patio.	—
3:40 p. m.	Llega y va a la tienda.	Aplancha. Habla con muchacho que llega.	—	Lleva la máquina de coser a alcoba 1. Barre corredor. Habla con muchacho.	3 viste a 8 y habla con muchacho.	5 se cose un rostro del vestido.	8 llora, sentado en mesa 2. Una vecina llega.
4:00 p. m.	Descansa en cocina.	Aplancha.	—	Pela cebollas.	3 escoge arroz.	—	7 se cambia de vestido.
4:15 p. m.	Descansa en cocina.	Aplancha.	Llega con dos cantinas de leche sobre el burro.	—	3 y 4 se cambian de vestidos. 4 llega con unas flores.	5 se cambia de vestido.	8 llega con 4.
4:30 p. m.	En el patio.	Aplancha.	Traslada cantinas frente a la puerta en espera del camión lechero.	Saca alguna leche de las cantinas para el gasto de la casa. Pone a cocinar arroz.	—	Juegan en la sala.	—

(Continúa)

REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO EN LA FAMILIA Nº 13

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Hijo 1	Hija 2	Muchachas 3 y 4 Van a la Escuela	Niñas 5 y 6	Niña 7 Niño 8	Visita
4:45 p. m.	Sentado en corredor con 8.	Aplancha.	Sentado cocina.	Pone a hervir agua para café. Se cambia de vestido. Se peina y pinta los labios. Se aplica desodorante. Todo frente al espejo en comedor.	—	6 come mazorca asada que le regala la niña que llega. Pone a asar una mazorca.	—	Una niña, prima, llega por un poquito de leche.
5:00 p. m.	Descansa.	Aplancha.	Va y viene por comedor.	Se asoma a la calle. Agrega Va a la sala y echa agua a las flores.	Busca y saca una camisa en alcohol para 1.	6 juega en el patio con 7. 5 se prepara a salir a buscar pan o bollos.	—	—
5:15 p. m.	En la cocina. Lleva ropa aplanchada a la cocina al patio para la burra.	Lleva ropa aplanchada a la tienda a atender clientes.	Se cambia de camisa en alcoba 1.	Va a la tienda. Viene a comedor. Se mira al espejo y sale a la calle con 3.	4 sale con 5 a comprar bollo. 3 se peina frente al espejo en comedor. Sale con 2.	5 sale a comprar bollo.	—	—
5:30 p. m.	Va a la tienda a vender cerveza. Va al patio y se sienta a descansar.	Cambia planchas. Baja la leche del fogón.	Sale ya vestido.	—	—	6 en el comedor con 7 y 8.	—	—
5:45 p. m.	Pone cerveza en el enfriador. Mira a la calle para ver si hijas 2 y 3 ya llegan. Va y viene, inquieto.	Guarda más ropa en alcoba 2. Habla con dos hombres en el corredor. Cuchichea con el padre. Habla con 4.	Pide algo de comer. Va al patio.	—	4 regresa.	Juegan y entran y salen por toda la casa.	—	—

(Continúa)

## REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO EN LA FAMILIA N° 13

(Continuación)

Horas	Padre	Madre	Hijo 1	Hija 2	Muchachos 3 y 4 Van a la Escuela	Niñas 5 y 6	Niña 7 Niño 8	Visita
6:00 p. m.	En corredor habla con 2 sobre falta de gasolina.	Pasa el perol con arroz a mesa 4. Empieza a servir en platos. Lleva un plato a mesa 2. Habla muy enredado con 1.	Empieza a comer en mesa 2.	Llega de la calle con 3.	4 limpia los vidrios de las lámparas. 3 sirve el café a 5 y 6, llevando jarra del fogón a mesa 3. Sirve café a 1.	Comen de pie en mesa 3: arroz, pan y café con leche.	Sentados en el piso de la cocina.	—
6:15 p. m.	Ayudado de hijo 1 sube dos cantinas de leche al carro lechero que llega.	Sirve comida a hija 2. Lleva café a 8. Recoge platos de mesa 3 y los lleva a mesa 4. Sentada en el patio.	Termina y se para. Ayuda al padre a subir las cantinas al carro. Saca de arriba 2 el cepillo y la crema de dientes.	Sentada en el patio. Habla en comedor con 1. Saca algo de nevera. Viene a mesa 3 por café. Come en cuando 1 se para. M4 empieza cuando habla a comer de pie. Mu y enredado con 3 y se ríen con disimulo. Termina y va a puerta de la calle.	3 habla en comedor con 1. Busca y lleva su plato a mesa 2. Se sienta en mesa 2 a comer cuando 1 se para. M4 empieza cuando 1 se para. M4 empieza cuando 1 se para. M4 empieza cuando 1 se para.	Terminan de comer. Salen al patio a sentarse. Se lavan las manos con agua de un balde.	8 come de pie ante el poyo del corredor.	—
6:30 p. m.	Cierra la tienda. Habla en comedor con 2 y la madre, casi en secreto.	Recoge algunas ropas de la cacería. En comedor habla casi en secreto con el padre. Enciende otro mechero que pone sobre la pared que separa el corredor del comedor.	Se lava los dientes. Entra en comedor. Cuchichea con padres. Recibe dinero del padre.	Saca asientos a la calle para comer fresco. Trae un mechero al corredor. Vuelve a la calle.	3 se sienta en la calle.	6 saca agua para tomar, del tambor casi vacío.	Juegan con 7 y 8 en el patio...	—

(Continúa)

## REGISTRO DEL EMPLEO DEL TIEMPO EN LA FAMILIA N° 13

(Conclusión)

Horas	Padre	Madre	Hijo 1	Hija 2	Muchachas 3 y 4 Van a la Escuela	Niñas 5 y 6	Niña 7 Niño 8	Visita
6:45 p. m.	Va a la cocina, donde come algunos bocaditos con mucho disimulo. Afirma que no quiere comer todavía. Espera en mesa 2.	Afirma que ya comió.	Sale a la calle a tomar el fresco.	Enciende el radio y sale a sentarse a la calle.	—	Todas en la calle tomando el fresco. Pasean . . . . .	—	—
7:00 p. m.	Afirma que todavía no quiere comer.	Cuchichea con el padre.	Sale a una reunión de un equipo de foot-ball.	Acuesta a 7 y a 8.	—	5 baila en la calle.	Son acostados por 2 en cama de la madre.	—
7:30 p. m.	Va a la cocina y disimuladamente come algo.	Sale a tomar el fresco. Entra a comedor. Cuchichea con el padre.	—	En la calle tomando el fresco. . . . .	Ya se han ido a la cama.	—	—	—
8:00 p. m.	Espera (¿su comida?) en mesa 2. Muestra impaciencia.	Cuchichea con el padre.	Llega de la reunión. Sale a un baile en Juan Mina.	"	"	—	—	—

Hay mucha tensión. La Investigadora se despide y sale . . . . .

Como en las casas anteriormente estudiadas, vemos que las mujeres no tienen ninguna otra ocupación fuera de los oficios domésticos. Estos son repartidos espontáneamente entre la madre y las hijas mayores.

La hija 2 ayuda a atender el negocio de la tienda. Pero al sumar los minutos dedicados por ella a este menester vemos que toda su contribución de tiempo a él es de sólo 120 minutos, aceptando que lo que fue sólo charla, digamos a las 3.00 p. m., entra en la atención del comerciante a su clientela. Y en 120 minutos y con un volumen de ventas que podríamos considerar bajo, concluiremos que la contribución económica de la hija 2 es insignificante.

Como no hay preocupación por el aprovechamiento del tiempo que pudiera ser dedicado a actividades productivas, se observa, lo mismo que en la casa N° 4, que la hija mayor barre repetidamente la sala: lo hace a las 7:20, 7:50, 8:30, 8.45 a. m. Estrictamente, da dos o tres escobazos. En las repetidas ocasiones, cuando barren el comedor después de haber espolvoreado un poco de ceniza para recoger los excrementos de las gallinas que a todas horas entran y salen a la cocina, comedor y sala, encontramos un motivo para la actividad. En algunas de las otras ocasiones nos parece que es una manera de llenar los minutos vacíos.

El padre no hizo ese día una jornada de agricultura, pues no había tarea por hacer en su roza. Antes de salir de la casa ordenó las botellas vacías, para ser devueltas. Su actividad se limitó luego a ir a mirar los animales, volver y llevar cañas de maíz a la burra; ir a la tienda a vender tres cervezas; poner unas botellas en el hielo, y luego, ayudado por el hijo, subir las dos cantinas de leche al camión. Del empleo del tiempo por el hijo mayor no fue posible un control completo: entre ir por agua al jagüey, traer cañas de maíz, atender al ordeño y subir las canecas al camión, empleó 215 minutos; 3:35 horas de actividad durante el día.

Teniendo como base los datos anteriores, se pueden hacer las consideraciones siguientes sobre el empleo del tiempo por el habitante de Cuatro Bocas:

Los hombres, ya lo vimos (supra 37) no están capacitados para ejecutar ningún trabajo distinto a la rutinaria agricul-



tura, y por lo tanto no pueden, aunque algunos pocos lo deseen, trabajar fuera del poblado para mejorar sus ingresos. Estos tampoco pueden ser complementados con las ocupaciones secundarias, que prácticamente no tienen, aparte de las esporádicas y desempeñadas por unos pocos, como recolectores de algodón y braceros. Aunque varios dicen que quisieran trabajar más para obtener más dinero, la realidad es que ninguno puede hacer nada distinto a atender su pequeña roza. Cuando no hay trabajo en ella o hay que sólo visitarla para coger algunas mazorcas, yucas, patillas o leña, pues entonces no se hace nada. Así, varios días —muchos en realidad— pueden pasarse sin producir nada (hijo 2 en casa N° 12), o días —también numerosos— durante los cuales el tiempo dedicado a la producción es apenas de 3:05 horas en toda la jornada (hijo 1 en casa N° 13).

Esta situación podría ser, creemos, menos extrema, pues en las fincas vecinas hay demanda de trabajadores agrícolas. Pero supimos, por distintos conductos y por observación personal, que difícilmente se llega a un acuerdo entre los hombres de Cuatro Bocas y los patronos de esas fincas. Es difícil conseguir que aquellos accedan a trabajar en las circunstancias que se les ofrecen, que en general juzgan inconvenientes; los horarios no son cumplidos satisfactoriamente por el trabajador; una leve cortada en una mano puede ocasionar un retiro de día y medio por parte de un trabajador a sueldo mensual, y luego de haber trabajado unos pocos días, cualquier otro día la ausencia es definitiva, porque sobre todo no hay la tenacidad para volver jornada tras jornada a cumplir con la tarea requerida. Lo más corriente es que estos campesinos no quieran trabajar sino uno o dos días en la semana para otras personas; dicen que no les quedaría entonces tiempo para atender a sus rozas.

En lo referente a las mujeres, las casadas no intervienen en la economía de la familia más allá, y en contados casos, de la elaboración de algunos bollos para vender, que, lo vimos, no deja ganancia de significación. Las solteras tampoco tienen actividad durante el tiempo que les queda luego de ayudar en los oficios domésticos. Vimos cómo barren y rebarren sin plan una habitación, lo que nos hace pensar que en ocasiones no saben qué hacer con su tiempo. También ellas son solicitadas para trabajar en lo único que pueden hacer sin ningún entrenamiento: como empleadas de oficios domésticos en Barranquilla. La respuesta general a esta solicitud es la negativa. Si alguna familia

amiga las entusiasma con la oferta de una temporada en la ciudad, quizás irán “de visita”, “invitadas”, para regresar a los quince días, durante los cuales han ayudado en los oficios caseros, con algún regalo que se les ha hecho. Prefieren esto a recibir un sueldo fijo pero sin ser consideradas muchachas de servicio. Una de las razones que dan las jóvenes para negarse a ir a Barranquilla a trabajar como domésticas es que el cambio de comida no les gusta; naturalmente, nada saben sobre si ese cambio pueda ser beneficioso o no por su calidad y cantidad.

Pero sobre todo echan de menos el ambiente familiar, de vida fácil, de espontánea tertulia, y sin ninguna obligación. Esto último es aplicable también a los hombres, a quienes siempre “les hace mucha falta su casa”. En los pocos casos en que salen a la ciudad, este factor sentimental, junto con la desadaptación que producen los nuevos oficios, ha determinado el regreso dentro de muy poco tiempo. Entre las mujeres, como entre los hombres, la actitud general frente al trabajo es de que éste no es más que lo necesario e imprescindible para atender a la subsistencia.

Y consideran ellas que si hay quién pueda hacerlo para atender a la de uno, lo mejor es permanecer inactivas. Si se presenta una necesidad urgente y aquella persona de quien uno depende para la alimentación no puede solucionarla, entonces habrá que decidirse a trabajar. El ejemplo más expresivo de este sentimiento lo encontramos en el caso de una mujer soltera, madre de tres hijos de diferentes padres, quien necesitaba una dentadura postiza. Trabajó durante unos pocos días como muchacha de servicio en una finca vecina, después de los cuales, como ya había reunido la suma requerida por el dentista, no quiso trabajar más. Sus niños parecían muy anémicos y se enfermaban con mucha frecuencia, pero parece que no hubo un tan fuerte deseo de suministrarles mejor comida, medicinas o ropa como para inducirlos a trabajar, no obstante que su madre se ofrecía a cuidarlos durante el día, y que su sueldo era igual al devengado por los hombres que trabajaban como peones. Por otra parte, conversando con varios jefes de familia quejosos de su difícil situación económica y padres de varias hijas grandes solteras, encontramos que nunca habían pensado en que ellas, trabajando en casas de familia de Barranquilla, podrían costear sus propios gastos y prestar alguna ayuda económica a la casa paterna.

Por todas estas consideraciones, es fácil observar que la mujer nunca logra tener una posición importante en la economía doméstica. Esto determina el que la estructura económica de la familia se presente como totalmente dependiente del hombre. En todas las familias el padre es el jefe de la unidad doméstica, lo mismo si se trata de familia extensa; pues tampoco en este caso recibe ayuda de afuera. Se observó que sólo en los casos de ~~dos matrimonios~~ ancianos, y de una anciana viuda, reciben platos de sopa a la hora del almuerzo que envía una hija casada o una nuera. Las ancianas, sin ningún recurso propio —también sus maridos— vivían dependientes de lo que sus hijos les pudieran proporcionar. En cambio es frecuente que la casa paterna, totalmente dependiente de la producción del padre, reciba y aloje por semanas o meses a hijas abandonadas temporalmente por sus cónyuges, o a aquellas cuyos maridos están temporalmente sin trabajo. Pero sorteadas estas dificultades, la hija de nuevo se va con sus niños, sin que la estructura económica de la familia haya sufrido en ningún momento alguna alteración.

La mujer cultiva los lazos de familia y de amistad con parientes y vecinos, pero esos nexos nunca están por encima de la conveniencia económica de cada unidad doméstica. Por ejemplo, en la casa N<sup>o</sup> 12, a pesar de que quien vino por un bollo a las 7 p. m. del día chequeado fue un hermano de las dos nueras, éstas no intentaron regalarlo, y le fue vendido. Hubieran tenido ellas la convicción de que ayudaban en la producción de alimentos para la casa, se hubieran sentido con derecho a obsequiarlo. Lo que no impide que sea ella el elemento principal que mantiene una fuerte solidaridad entre la familia de una casa y todos sus parientes, que se manifiesta variadamente: si surge una enemistad entre dos personas, todas las inmediatas parientes de la primera se declaran enemigas de la segunda. Así, todos los hijos de unas hermanas fueron retirados de la escuela por desacuerdo entre la maestra y una de estas hermanas. En casos de enfermedad, forzosamente serán las mujeres de la familia las primeras en acompañar y las únicas en ayudar, y en caso de muerte, velorios, etc., se destacarán como las primeras en la asistencia y las encargadas de la organización y detalles de las ceremonias pertinentes.

La conclusión más general que podemos obtener de las anteriores observaciones es que los ingresos básicos de la familia

dependen únicamente del trabajo del hombre. Como la capacidad productora de éste es baja por varias causas, entre las cuales deben destacarse su primitiva tecnología y el empleo sólo parcial de su fuerza de trabajo, su conformismo y su deficiente educación, tenemos que el nivel de consumos de la familia, entre ellos el de consumos alimenticios, será forzosamente bajo.

## CAPITULO II

### ALIMENTACION Y CONDUCTA ALIMENTICIA

Conocidas ya las disponibilidades que para su alimentación poseen los habitantes de Cuatro Bocas, queremos ahora presentar la resultante de este factor —en ningún caso el único— unido a los otros componentes decisivos en la conducta alimenticia: la selección dentro de esa disponibilidad, y la selección y adopción de otros productos de fuera, selección y adopción motivada por costumbres, creencias, educación. En otras palabras, pretendemos presentar los diferentes aspectos culturales que conforman la costumbre alimenticia del grupo. Tendremos que estudiar cuál es la comida de la vida diaria y cuáles son las bebidas con que la acompañan.Cuál es la comida que se les da a los niños; cómo aprovechan los productos de la región, y cuáles son los alimentos más frecuentemente consumidos que no se producen allí; los menús extraordinarios; las fórmulas y proceso de elaboración de los alimentos; los conocimientos culinarios y tiempo de elaboración de las comidas; lugar donde se elaboran; los horarios, frecuencia y manera de consumir los alimentos, y los conceptos y actitudes ante ellos.

#### I. DIETAS CORRIENTES

Para tener idea de la dieta corriente del habitante de Cuatro Bocas, se registró durante una semana completa la alimentación consumida en tres diferentes casas. En algunas ocasiones se pudo constatar, por observación personal, que el consumo fue real; en otras ocasiones obtuvimos los datos de nuestros infor-

mantes. También se anotaron los gastos que se hicieron en cada casa durante esos días.

En la casa N<sup>o</sup> 9 (3 adultos, 2 niños).

Martes, enero 2/62.

Desayuno: Bollo de maíz, bollo de yuca, café negro.

Almuerzo: Sancocho: 1 libra de carne, yuca, auyama.

Comida: Arroz seco y café negro.

*Gastos*

Carne . . . . .	\$ 2.00
Arroz . . . . .	0.80
Manteca de cerdo . . . . .	0.20
Panela . . . . .	0.60
Café . . . . .	0.20
Yuca . . . . .	0.50
Jabón . . . . .	0.30
Total . . . . .	\$ 4.80

Miércoles, enero 3.

Desayuno: Bollo de maíz, café negro.

Almuerzo: Sopa de soya con cebolla, ají y ajo.

Comida: No hicieron porque iban a un velorio. Esperaban que les fuera ofrecida comida. Sólo les dieron café negro.

*Gastos*

Panela . . . . .	\$ 0.60
Café . . . . .	0.40
Cebolla y ajo . . . . .	0.10
Petróleo . . . . .	0.20
Ají . . . . .	0.20
Total . . . . .	\$ 1.50

Jueves, enero 4.

Desayuno: Bollo de maíz, café negro.

Almuerzo: Arroz de fríjol.

Comida: Bollo de maíz, café negro.

*Gastos*

Panela . . . . .	\$ 0.60
Café . . . . .	0.20
Arroz . . . . .	0.80
Manteca de cerdo . . . . .	0.20
Petróleo . . . . .	0.20
Total . . . . .	\$ 2.00

Viernes, enero 5.

Desayuno: Bollo de maíz, café negro.

Almuerzo: Fríjoles con manteca de cerdo.

Comida: Bollo de maíz, café negro.

*Gastos*

Panela . . . . .	\$ 0.60
Café . . . . .	0.40
Fríjol . . . . .	1.50
Manteca . . . . .	0.20
Jabón . . . . .	0.20
Petróleo . . . . .	0.20
Total . . . . .	\$ 3.10



Sábado, enero 6.

*Gastos*

Desayuno: Bollo de maíz, café negro.  
Almuerzo: Pescado frito con yuca (servido muy tarde).  
Comida: No hubo.

Panela . . . . .	\$ 1.80
Café . . . . .	0.40
Pescado . . . . .	3.00
Manteca . . . . .	1.00
Lisa (pescado) . . . . .	1.50
Sal . . . . .	0.15
Arroz . . . . .	0.80
Fósforos . . . . .	0.05
Jabón . . . . .	0.20
Bus . . . . .	1.40
Total . . . . .	\$ 10.30

Domingo, enero 7.

*Gastos*

Desayuno: Bollo de maíz, café negro.  
Almuerzo: Arroz con lisa (pescado seco).  
Comida: Café negro.

Panela . . . . .	\$ 0.60
Café . . . . .	0.40
Arroz . . . . .	1.00
Jabón . . . . .	0.20
Petróleo . . . . .	0.20
Total . . . . .	\$ 2.40

Lunes, enero 8.

*Gastos*

Desayuno: Bollo de maíz, café negro.  
Almuerzo: Sopa de soya con manteca.  
Comida: Café negro.  
Durante la semana comieron como "entren-  
tención" bollo de yuca y otras veces chi-  
cha de yuca.

Café . . . . .	\$ 0.40
Panela . . . . .	0.60
Manteca . . . . .	0.20
Jabón . . . . .	0.20
Petróleo . . . . .	0.20
Total . . . . .	\$ 1.60

*En la casa N<sup>o</sup> 4 (3 adultos, 8 niños).*

Miércoles, enero 3/62.

*Gastos*

Desayuno: Bollo de maíz, café negro.  
Carne frita (sólo para el padre).  
Almuerzo: Sancocho: cerdo, yuca y plátano.  
Comida: Arroz con pescado.

Bus y espermas pa- ra un velorio . . . . .	\$ 2.00
Total . . . . .	\$ 2.00

Nota: Habían hecho mercado el día anterior.

Jueves, enero 4.

Desayuno: Bollo de maíz, café negro.  
Almuerzo: Sancocho de carne\*, plátano,  
yuca.  
Comida: Arroz y espaguetis guisados.

\* No apareció el gasto de la carne.

*Gastos*

Panela . . . . .	\$ 0.60
Café . . . . .	0.40
Plátano . . . . .	0.70
Espaguetis . . . . .	0.50
Petróleo . . . . .	0.20
Total . . . . .	\$ 2.40

Viernes, enero 5.

Desayuno: Bollo de maíz, café negro.  
Pescado asado (sólo padre).  
Almuerzo: Sancocho: carne, yuca, plátano.  
Comida: Arroz y pescado asado.

*Gastos*

Café . . . . .	\$ 2.20
Panela . . . . .	2.50
Carne . . . . .	4.25
Manteca vegetal . . . . .	3.20
Sal . . . . .	0.40
Cebolla y ajo . . . . .	0.70
Tomate . . . . .	0.30
Comino y achiote . . . . .	0.20
Plátano . . . . .	1.80
Arroz . . . . .	6.30
Espaguetis . . . . .	0.50
Papa . . . . .	1.20
Hígado . . . . .	3.00
Fósforos . . . . .	0.15
Jabón . . . . .	1.00
Petróleo . . . . .	0.20
Bus . . . . .	1.40
Total . . . . .	\$ 29.30

Sábado, enero 6.

Desayuno: Bollo de maíz, café negro.  
Almuerzo: Sopa de arroz con hígado, yuca  
y plátano.  
Comida: Arroz seco con espaguetis guisa-  
dos.

*Gastos*

Petróleo . . . . .	\$ 0.20
Total . . . . .	\$ 0.20

Domingo, enero 7.

Desayuno: Bollo de maíz, café negro.  
Almuerzo: Sancocho: carne, yuca, plátano.  
Comida: Arroz con lisa.

*Gastos*

Carne . . . . .	\$ 4.25
Lisa . . . . .	1.50
Petróleo . . . . .	0.20
Total . . . . .	\$ 5.95

Lunes, enero 8.

*Gastos*

Desayuno: Bollo de maíz, café negro.  
Lisa asada (el padre).

Almuerzo: Sancocho: cerdo, yuca, auyama,  
plátano.

Comida: Arroz y pescado frito.

Panela . . . . .	\$ 3.30
Café . . . . .	2.20
Cabeza de cerdo. .	2.00
Plátano . . . . .	1.80
Arroz . . . . .	5.40
Pescado . . . . .	2.50
Tomate, cebolla, ajo	1.00
Sal . . . . .	0.50
Manteca . . . . .	1.70
Jabón . . . . .	1.00
Petróleo . . . . .	0.20
Bus . . . . .	1.40

Total . . . . \$ 23.00

Martes, enero 9.

*Gastos*

Desayuno: Bollo de maíz, café negro.

Almuerzo: Sancocho: carne con plátano y  
yuca.

Comida: Arroz seco con espaguetis.

Como "entretención" comían bollos de maíz  
y tomaban agua de maíz.

Panela . . . . .	\$ 2.20
Café . . . . .	0.40
Sal . . . . .	1.00
Carne . . . . .	4.25
Plátano . . . . .	1.20
Lisa . . . . .	2.00
Petróleo . . . . .	0.20

Total . . . . \$ 11.25

En la casa N<sup>o</sup> 16 (5 adultos, 6 niños).

Jueves, enero 4/62.

*Gastos*

Desayuno: Bollo de maíz, café con leche.

Almuerzo: Arroz con lisa, café negro.

Comida: Bollo de maíz, café con leche.

Lisa . . . . .	\$ 1.50
Petróleo . . . . .	0.20
Bus . . . . .	1.40

Total . . . . \$ 3.10

Viernes, enero 5.

*Gastos*

Desayuno: Bollo de maíz, tortilla de dos  
huevos y harina, café con leche.

Almuerzo: Mazamorra de harina de maíz  
con una botella de leche.

Comida: Arroz de auyama, bollo de maíz,  
café negro.

Gaseosas . . . . .	\$ 0.60
Fósforos . . . . .	0.15
Petróleo . . . . .	0.20

Total . . . . \$ 0.95

Sábado, enero 6.

Desayuno: Bollo de maíz, café con leche.

Almuerzo: Sancocho: carne de res, yuca, plátano, auyama.

Comida: Arroz seco con carne de res frita. Café negro.

*Gastos*

Carne . . . . .	\$ 3.50
Revuelto (condimen- to y guiso) . . . . .	0.20
Maíz pilado . . . . .	1.20
Pan . . . . .	1.00
Petróleo . . . . .	0.20
Bus . . . . .	1.40
Total . . . . .	\$ 7.50

Domingo, enero 7.

Desayuno: Bollo de maíz, tortilla de dos huevos, bofe asado, café con leche.

Almuerzo: Sopa de guandul con carne salada, plátano, yuca, auyama. Agua de maíz.

Comida: Café negro. (El almuerzo fue muy tarde).

Cena: Agua de panela cruda.

*Gastos*

Bofe . . . . .	\$ 1.00
Carne salada . . . . .	2.50
Plátano . . . . .	0.80
Panela . . . . .	1.20
Maíz pilado . . . . .	1.20
Revuelto (cebolla, etc.) . . . . .	0.20
Petróleo . . . . .	0.20
Bus . . . . .	1.40
Total . . . . .	\$ 8.50

Lunes, enero 8.

Desayuno: Bollo de maíz, tortilla de dos huevos, café con leche.

Almuerzo: Frijol con carne salada, plátano, yuca, auyama. Café negro.

Comida: Café negro.

La carne salada (1 libra) comprada el domingo, fue repartida para el almuerzo de ese día y el del lunes.

*Gastos*

Petróleo . . . . .	\$ 0.20
Total . . . . .	\$ 0.20

Martes, enero 9.

Desayuno: Bollo de maíz, tortilla de dos huevos y harina, café con leche.

Almuerzo: Sancocho de carne con frijol, plátano, yuca, auyama.

Comida: Arroz con espaguettis. Café negro.

*Gastos*

Panela . . . . .	\$ 1.65
Arroz . . . . .	1.10
Carne . . . . .	3.50
Plátanos . . . . .	0.40
Manteca . . . . .	1.00
Revuelto (tomate, ce- bolla, ajo) . . . . .	0.80
Jabón . . . . .	0.60
Petróleo . . . . .	0.20
Bus . . . . .	1.40
Total . . . . .	\$ 10.65

Miércoles, enero 10.

*Gastos*

Desayuno: Bollo de maíz, tortilla de dos huevos, café con leche.	Plátanos . . . . . \$ 0.40
	Mercado grano para semana . . . . 48.00
Almuerzo: Sopa de mondongo con yuca, plátano verde y amarillo.	Petróleo . . . . . 0.20
	Bus . . . . . 1.40
Comida: Arroz seco y café negro.	Total . . . . . \$ 50.00

El menú del día en que fue observada la rutina de la familia, fue:

*En la casa N° 4 (3 adultos, 8 niños):*

Desayuno: Bollo de maíz, café con leche, algo de pan.  
Almuerzo: Sancocho de cerdo, yuca. Arroz seco.  
Comida: Arroz seco y papas con guiso de tomate y pimiento.  
Como entretención: mazorca asada, cuya tusa también masticaban y chupaban, y bollo de maíz. También agua de maíz.

En otro día la comida era: arroz coronado de papa. Carne frita (pero sólo para el padre).

*En la casa N° 11 (5 adultos, 7 niños):*

Desayuno: Bollo limpio, café negro.  
Mediasnueves: Bollo limpio, café negro, agua de maíz.  
Almuerzo: Arroz seco con pescado (seco) guisado. Café negro. Bollo limpio y de mazorca.  
Entretención: Bollo limpio.  
Comida: Buñuelo de mazorca frito, café con leche. Bollo limpio.

En otro día el almuerzo fue: Sopa de soya con carne, plátano verde, yuca y mazorca, guiso de cebolla y tomate.

*En la casa N° 12 (7 adultos, 6 niños):*

Desayuno: Bollo limpio, café con leche.  
Mediasnueves: Bollo limpio mojado con aceite vegetal, mazorca asada.  
Almuerzo: Arroz seco con pescado (seco) hervido y desespinado, para bebés.  
Arroz seco con pescado (seco) guisado y asado, para grandes y chicos. Bollo de mazorca.  
Entretención: Mazorca asada, bollo limpio.  
Comida: Bollo de mazorca, café negro.



*En la casa N° 13* (4 adultos, 6 niños):

Desayuno: Calentado, bollo limpio, café con leche.

Mediasnueves: Gaseosa, panela.

Almuerzo: Sopa de arroz con carne y yuca. Café negro.

Entretención: Gaseosa, panela, mazorca asada.

Comida: Arroz seco con pan, café con leche.

En otras ocasiones observamos:

*En la casa N° 1* (2 adultos, 8 niños):

Desayuno: Tortilla de 3 huevos, bollo de mazorca, café negro.

Almuerzo: Fríjoles frescos con carne de res salada. Café negro.

Comida: No hicieron. Café negro.

*En la casa N° 5* (2 ancianos):

Desayuno: Bollo limpio, café negro.

*En la casa N° 6* (4 adultos, 1 niña):

Almuerzo: Arroz de pescado (seco) guisado. Café negro.

*En la casa N° 14* (6 adultos, 6 niños):

Almuerzo: Arroz con espaguetis, con guiso de cebolla, tomate, revuelto (2 libras de arroz, 1 libra de espaguetis).

*En la casa N° 18* (3 adultos, 2 niñas):

Almuerzo: Arroz de pescado (seco), bollo de mazorca, papa frita.

*En la casa N° 20* (2 adultos, 4 niños):

Almuerzo: Arroz de pescado (seco), bollo de mazorca, papa guisada.

*En la casa N° 22* (2 adultos, 4 niños):

Almuerzo: Sopa de carne con pedazos de tocino. Plátano maduro, cocinado con cáscara dentro de la sopa, bollo limpio, bollo de mazorca.

## II. APRECIACION GENERAL DE LA DIETA DE CUATRO BOCAS

Hemos hecho el recuento de la frecuencia de consumo de cada uno de los alimentos que figuran en los 85 menús registrados. Con este dato el doctor José Ignacio Méndez G., Médico Jefe de la Sección de Encuestas del Instituto Nacional de Nu-

trición, elaboró el gráfico que presentamos a continuación, y expresó los siguientes conceptos:

La base de la alimentación en este corregimiento es el maíz, cuyo consumo en las 85 comidas registradas durante la encuesta, alcanzó un porcentaje de 68.2%, siguiéndole en su orden el arroz con 30.6%, la yuca con 20%, el plátano con 17.6%, la carne de res con 17.6%, el café con leche 15.3%, el frijol 9.4%, los huevos con 8.2%, la auyama con 8.2%, las pastas alimenticias con 5.9% y otros alimentos con porcentajes inferiores al 5%.

Teniendo en cuenta que los cereales, tubérculos y plátanos, son más ricos en carbohidratos que en los demás nutrientes, es probable que la dieta de este caserío, si es suficiente para cubrir las necesidades calóricas, no lo sea para llenar las necesidades de proteína, grasa, minerales y vitaminas, ya que los alimentos más ricos en estos nutrientes ocupan un bajo porcentaje en su consumo.

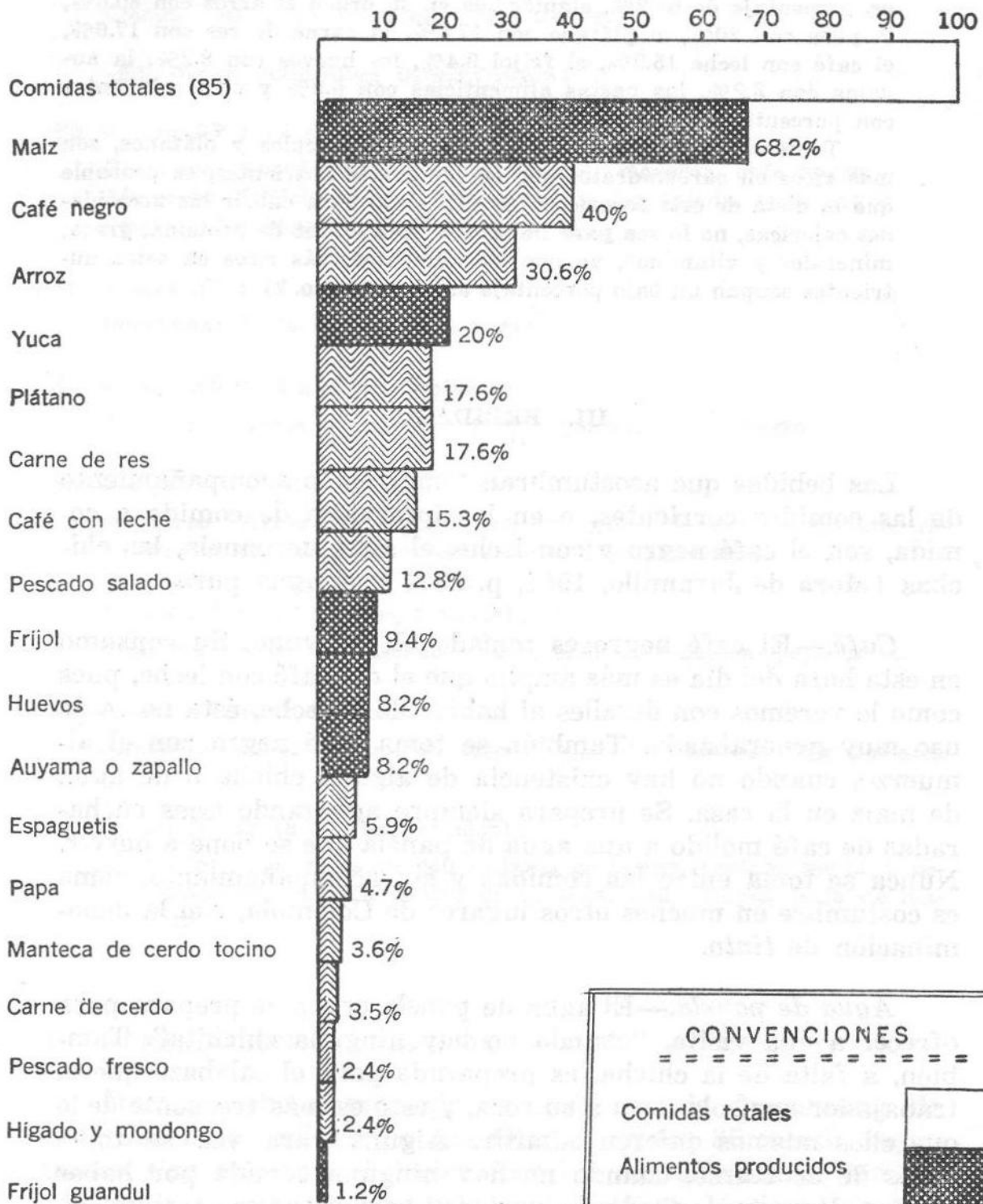
### III. BEBIDAS

Las bebidas que acostumbran tomar como acompañamiento de las comidas corrientes, o en los intervalos de comida a comida, son el café negro y con leche, el agua de panela, las chichas (Mora de Jaramillo, 1961, p. 237) y el agua pura.

*Café.*—El café negro es tomado al desayuno. Su consumo en esta hora del día es más amplio que el del café con leche, pues como lo veremos con detalles al hablar de la leche, ésta no es de uso muy generalizado. También se toma café negro con el almuerzo, cuando no hay existencia de alguna chicha o de agua de maíz en la casa. Se prepara siempre agregando unas cucharadas de café molido a una agua de panela que se pone a hervir. Nunca se toma entre las comidas y sin acompañamiento, como es costumbre en muchos otros lugares de Colombia, con la denominación de *tinto*.

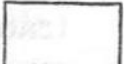
*Agua de panela.*—El agua de panela cruda se prepara para ofrecer a una visita, “cuando no hay ninguna chichita”. También, a falta de la chicha, es preparada para el calabazo que el trabajador agrícola lleva a su roza, y esto es más frecuente de lo que ellos mismos quieren admitir. Alguna rara vez se toma antes de acostarse, cuando no hay ninguna comida por haber almorzado bastante tarde. La variedad hervida no se acostumbra.

**PORCENTAJES DE FRECUENCIA DE ALIMENTOS CONSUMIDOS EN LAS 13 FAMILIAS  
ENCUESTADAS CON 85 COMIDAS REGISTRADAS EN EL CORREGIMIENTO  
DE CUATRO BOCAS. TUBARA —ATLANTICO — 1962**



**CONVENCIONES**

=====

Comidas totales	
Alimentos producidos	
Alimentos comprados	

*Agua.*—El agua potable, ya lo vimos, viene de Barranquilla. Pero es tan descuidadamente manipulada que, al llegar a los depósitos caseros, estamos seguros, ya no conserva su pureza. A esto se agrega que es frecuente que cuando el burro de la casa llega sediento se acerque al depósito y beba, sin que nadie haga intento de alejarlo. La idea de hervir el agua o de esterilizarla de alguna manera es completamente extraña, y lo más aceptado y acostumbrado es que toda persona calme su sed tomando de la misma totuma que siempre flota en el recipiente principal. Así es como los niños, que juegan foot-ball en la plazoleta o una de las calles, entran a las casas más cercanas y la toman durante los descansos del juego. No se acostumbra llevarla pura en el calabazo a la roza.

*Leche.*—La leche falta en la mayoría de las casas, y cuando hay es en una proporción que alcanza apenas para teñir el café del desayuno, y menos frecuentemente el de la comida. No supimos de ningún caso en que se consumiera pura. Para el tetero de los bebés se mezcla con agua de panela, y para los niños entre 1 y 2 años, ya se mezcla con el café.

El consumo diario de leche, registrado en diciembre del 61, fue el siguiente:

Casa N <sup>o</sup> 1,	9 personas	(4 niños)	½ botella.	Comprada finca vecina.
Casa N <sup>o</sup> 6,	7 personas	(4 niños)	1 botella.	Comprada finca vecina.
Casa N <sup>o</sup> 11,	12 personas	(5 niños)	2 botellas.	En pago de cuidar finca.
Casa N <sup>o</sup> 13,	10 personas	(6 niños)	2 botellas.	Poseían vacas.
Casa N <sup>o</sup> 14,	12 personas	(6 niños)	3 botellas.	Poseían vacas.
Casa N <sup>o</sup> 16,	11 personas	(5 niños)	2 botellas.	En pago de cuidar finca.
Casa N <sup>o</sup> 18,	4 personas	(3 niños)	1 botella.	Comprada finca vecina.
Casa N <sup>o</sup> 19,	2 personas	(1 anciano)	½ botella.	Regalada en finca vecina.
Casa N <sup>o</sup> 21,	15 personas	(6 niños)	1 botella.	Comprada finca vecina.
Casa N <sup>o</sup> 22,	6 personas	(4 niños)	½ botella.	Comprada finca vecina.

En el consumo registrado en agosto de 1962 había varios cambios. Nuevos consumos.

Casa N <sup>o</sup> 4,	11 personas	(7 niños)	1 botella.	Comprada finca cercana.
Casa N <sup>o</sup> 5,	2 personas	(ancianas)	½ botella.	Regalada por su hijo.
Casa N <sup>o</sup> 12,	13 personas	(6 niños, 1 mujer encinta)	1½ botella.	La madre poseía una vaca.
Casa N <sup>o</sup> 18a,	5 personas	(2 niños)	1½ botellas.	Comprada finca cercana.

En cambio en las casas 1, 6, 18, 19, 21 y 22 ya no se continuaba el consumo registrado en el diciembre anterior, pues

las ventas en la finca vecina se habían suspendido por disminución en la producción. En la casa N<sup>o</sup> 11 ya no se consumían 2 botellas, porque el padre no trabajaba más cuidando una finca, y sólo recibían una botella como regalo de la abuela (la madre en la casa N<sup>o</sup> 12). El consumo en la casa N<sup>o</sup> 5, donde la recibían como regalo de su hijo (el padre en la casa N<sup>o</sup> 13), dueño de algunas vacas —y que por el momento disponía de más leche que seis meses antes y vendía diariamente 30 botellas a Barranquilla— no se prolongó por mucho tiempo. El día en que por algún motivo la producción disminuyó, el hijo dejó de enviar la 1/2 botella a los ancianos “para poder cumplir con la Cooperativa”.

En la misma casa N<sup>o</sup> 13, a pesar de que tienen vacas, no se toma más leche que la que tiñe el café del desayuno y de la tarde. Aunque la familia muestra evidencias de aculturación urbana —muebles, radio, espejos, uso de polvos talco y desodorante y crema para los dientes— y aunque hay preocupación por la apariencia personal —todas las hijas se cambian por las tardes con ropa limpia y bien aplanchada— no hay indicio de una preocupación por mejorar la calidad de su dieta, y muy probablemente por rutina, y sobre todo por falta de elementales nociones de nutrición, no aprovechan una de las ventajas que tienen sobre los otros habitantes del caserío: la leche.

Quedaron, pues, sólo ocho casas del poblado donde se tomaba diariamente algo de leche. Es fácil ver que el consumo de la leche se suspende por cualquier contingencia.

¿Por qué es tan escaso el consumo de leche en Cuatro Bocas? En primer lugar, como lo dijimos anteriormente, a excepción de los tres propietarios de tierras, nadie dispone de lugar para animales. Por otra parte, nadie alcanza a tener nunca el dinero para comprar una res, pues la economía del grupo es de absoluta subsistencia, es decir, carece por completo de cualquier forma de ahorro. De varias de las fincas que rodean el caserío salen diariamente de 150 a 200 litros de leche, que se llevan a Barranquilla en jeeps o camiones de sus propietarios. Podría esperarse que reservaran unas cuantas botellas para vendérselas a los habitantes de aquél, y anteriormente algunos propietarios lo hacían. Pero sucedía que, al venderles, había que hacerlo a crédito, porque casi nunca los compradores tenían los medios para pagar, y entonces empezaba a formarse una lista de deudores morosos, los que terminaban por olvidar su obligación.



A veces, para evitarse disgustos, el acreedor optaba por el sistema benévolo del *borrón y cuenta nueva*, y abría nuevos créditos que iban a dar al mismo punto muerto. Así que lo más práctico y tranquilizante para los productores es el negarse a vender leche en el caserío, dando como razón el que hay que satisfacer compromisos previos. Naturalmente, esta negativa despierta un sentimiento de rencor que se manifiesta en cualquier momento, por ejemplo ante la evidencia de que no hay leche para el desayuno, cuando tratan de explicar la falta de ella: siempre son los productores de leche los culpables de que no se la tome, pues no la quieren vender. (Vimos que en agosto, en las casas N<sup>o</sup> 4 y No 18a, podían comprar la leche en una finca cercana). Pero muy pronto se extingue la protesta, y a ésta sucede una actitud de sometimiento, de conformidad o indiferencia ante la escasez del artículo. En la prueba desiderativa a que se sometieron algunos miembros del grupo, a quienes se pidió que elaboraran sus menús ideales, se pudo observar que todos incluían el café con leche para el desayuno. Según la misma prueba, no la apetecen en ningún otro momento. Puede decirse, pues, que por este aspecto tienen un sentimiento permanente de insatisfacción.

Frente al problema de la escasez de leche en su dieta, ofrecen varias explicaciones o racionalizaciones. La primera y más espontánea es la citada anteriormente: la de que nadie se la vende. Luégo vienen todas aquellas afirmaciones de que es sabrosa y nutritiva —en esto coinciden todos— pero pesada y dañina; muy cara, “es cosa de ricos”. Esto último es obviamente señalado por los que nunca la toman. Donde tienen vacas y toman siempre algo, aseguran de ella que, además de sabrosa y nutritiva, es suave y saludable.

En lo que todos están de acuerdo es en la creencia de que produce fácilmente cólicos, que las mujeres en determinados días no la pueden tomar, y que no se debe ingerir al desayuno cuando se va a ir a la roza, porque de picarle una culebra al que lo ha hecho, el accidente seguramente es fatal.

*Leche Care.*—A Cuatro Bocas llega de vez en cuando la leche Care. La reparte el Inspector de Policía, dando a cada familia, según el número de niños, de 1 a 1½ paquetes, lo mismo que alguna harina de trigo que dicho programa ha enviado menos frecuentemente. La mayoría de las personas la

recibe muy bien y la utilizan para el café con leche o en mazamorra de avena o de maíz. Se puede observar allí lo mismo que en otras localidades a donde llega esta dádiva, que los chicos, y a veces los grandes, la comen en seco, a manotadas, como una golosina, desperdiciando por lo tanto una buena cantidad de nutrientes que el organismo no puede asimilar en esa concentración, y sufriendo en ocasiones dolores o mal de estómago presumiblemente a consecuencia de tal exceso. Como en otros lugares, también en Cuatro Bocas hay personas a quienes no les gusta. Una familia de 4 niños (casa N<sup>o</sup> 6a) donde sólo compraban una botella de leche fresca, regalaba su cuota de leche en polvo “porque no le gusta a nadie el sabor”. En casa de la maestra, donde se compraba un litro de leche fresca, dejaron enmohecer su provisión por la misma razón. Y ninguna de estas madres se ingeniaba para hacérsela tomar a los pequeños en sopas o mazamorra, como se hacía en otras casas. Quizás se sentían ya satisfechos con la fresca que compraban, y desperdiciaban la oportunidad de consumir la Care en forma elaborada, o quizás había un deseo de presumir que no la necesitaban porque podían comprar la fresca con sus propios recursos.

*Gaseosas.*—Las gaseosas están ya en el plano de lo suntuario. Para unas dos familias es el medio perfecto para atender espléndidamente a una visita, y sólo en las dos partes donde las venden se vio que la tomaran los niños. No es acompañamiento acostumbrado de las comidas, sino consumidas fuera de éstas.

*Cerveza.*—Es un consumo particular del hombre; un gasto que se hace o con motivo de un “toque” (baile) o de un velorio, ocasiones de embriagarse en una reunión que no se presentan todos los días, o cuando están de tertulia con amigos en una de las dos ventas de cerveza que hay en el poblado, un sábado por la noche, o un domingo por la tarde. En estas dos últimas instancias el consumo es parco y la reunión no degenera casi nunca en borrachera. No se aprecia tendencia a la embriaguez frecuente entre los habitantes de Cuatro Bocas, a excepción de dos hombres de una familia, censurados por la mayoría de la población, y de otro incorregible y consuetudinario, tolerado por unos e ignorado por los demás. Naturalmente, hay quien aprovecha a veces el viaje a la ciudad a llevar carbón y traer el mercado, para tomarse unos tragos; pero al llegar se dirige rápidamente a su casa, tratando de pasar inadvertido. Estas

situaciones no son frecuentes y en manera alguna ostentosas. En las dos o tres ocasiones en que, durante nuestra permanencia allí, vimos un ebrio a caballo y con una botella de cerveza en la mano, y en otra oportunidad en que hubo conato de escándalo, se trataba de forasteros.

#### IV. DIETAS INFANTILES

Al entrar a considerar las dietas habituales del habitante de Cuatro Bocas, es apenas natural que surja el interés por conocer las dietas corrientes que reciben los bebés y los niños pequeños del grupo. El registro de las actividades de todo un día en varias casas, nos proporcionó la oportunidad de conocer la manera como son cuidados y alimentados los bebés de 6 meses y un año, y los niños de 1½, 2 y hasta 4 años.

##### 1. *Dieta de bebé de 6 meses. (Casa N° 11):*

6:00 a. m. Se despertó.  
7:10 a. m. Sus hermanitos le dan bocados de bollo y sorbos de café.  
De 7:30 a 7:40 a. m. Recibe pecho de su madre.  
De 8:35 a 8:50 a. m. Recibe pecho de su madre.  
De 9:30 a 9:45 a. m. Recibe pecho de su madre.  
De 10:50 a 11:00 a. m. Recibe pecho de su madre.  
De 12:08 a 12:10 p. m. Recibe pecho de su madre.  
De 1:15 a 1:20 p. m. Recibe pecho de su madre.  
De 2:00 a 2:30 p. m. Recibe pecho de su madre. Duerme mientras chupa.  
De 3:15 a 3:25 p. m. Recibe pecho de su madre.  
4:15 p. m. Come bollo.  
De 5:30 a 5:45 p. m. Recibe pecho de su madre.  
a 5:45 p. m. Lo acuestan dormido. Se despierta casi en seguida.  
De 6:30 a 6:40 p. m. Recibe pecho de su madre.  
a 7:00 p. m. Lo acuestan dormido.

##### 2. *Dieta de bebé 11, de 6 meses. (Casa N° 12):*

7:10 a. m. Se desayuna con tetero de agua de panela con leche.  
8:30 a. m. Recibe pecho de su madre por 5 minutos. Al acabar se chupa el dedo.  
9:00 a. m. Chupa un pedazo de panela.  
9:45 a. m. La bañan.  
10:05 a. m. Toma tetero. Llora al terminar. Duerme un rato.

- 12:45 p. m. Come medio banano.
- 1:35 p. m. Recibe pecho de su madre por 5 minutos. Lloro al terminar.
- 2:00 p. m. Come un pedazo de pan y tetero.
- 4:45 p. m. Toma tetero.
- 6:30 p. m. Toma tetero.

3. *Dieta de bebé 9, de 1 año. (Casa N° 12):*

- 6:50 a. m. Se desayuna con tetero de agua de panela y leche.
- 7:00 a. m. Recibe una cucharada de jarabe para la tos.
- 7:25 a. m. Toma de nuevo tetero.
- 7:45 a 8:35 a. m. Duerme.
- 8:45 a. m. Come algo de bollo limpio.
- 9:05 a. m. Come algo de melón.
- 9:50 a. m. Come algo de melón.
- 10:05 a. m. La bañan.  
Salió con el padre a casa de unos primos.  
Probablemente comió algo allí.
- 12:05 p. m. Come ciruela pintoná.
- 2:00 p. m. Come un pedazo de pan.
- 3:00 p. m. Arroz seco con pescado seco hervido.
- 3:15 p. m. Mazorca asada.
- 5:00 p. m. Come algo de bollo.
- 6:30 p. m. Toma tetero.
- 6:45 p. m. Se duerme y la acuestan.

4. *Dieta de la niña 10, de 1½ año. (Casa N° 12):*

- 6:30 a. m. Toma café con leche (muy oscuro).
- 8:45 a. m. Come un pedazo de bollo. Al terminar chupa un trapo.
- 9:05 a. m. Come un pedazo de melón.
- 10:15 a. m. Mazorca asada.
- 12:15 p. m. Ciruela pintoná.  
La bañan.
- 12:45 p. m. Come medio banano.
- 1:00 p. m. Mazorca asada.
- 1:30 p. m. Un pedazo de banano. En seguida chupa un trapo.
- 2:00 p. m. Come un pedazo de pan.
- 3:00 p. m. Arroz seco y pescado salado hervido. Un pedazo de bollo
- 6:45 p. m. Un pedazo de bollo y café con leche.
- 7:15 p. m. La acuestan ya dormida.

5. *Dieta de la niña 9, de 2 años. (Casa N° 4):*

- 6:45 a. m. Come bollo limpio.
- 7:00 a. m. Come bollo limpio y café con leche.
- 8:45 a. m. Un pedazo de melón.

- 11:50 a. m. Toma caldo de sancocho de carne.
- 12:00 m. Toma agua de la caneca.
- 5:05 p. m. Recibe bocados de comida de sus hermanos: arroz seco con papas fritas y guiso.
- 6:45 p. m. Toma tetero de agua de maíz y se duerme.

6. *Dieta del niño 8, de 2½ años. (Casa N° 13):*

- 6:00 a. m. Levantada. No aparece desayunándose formalmente.
- 7:30 a. m. Chupa una colombina.
- 8:45 a. m. Toma gaseosa.
- 9:10 a. m. Chupa un pedazo de madera.
- 9:50 a. m. Lo bañan, polvean y visten.
- 11:15 a. m. Almuerzo con sopa de arroz, carne con la que hicieron la sopa, yuca.
- 11:30 a. m. Toma gaseosa.
- 12:00 m. Come un pedazo de algo que parece ser bollo limpio.
- 1:30 a 2:30 p. m. Duerme.
- 6:20 p. m. Toma la comida: arroz blanco, pan y café con leche (muy oscuro).
- 7:00 p. m. Lo acuestan.

7. *Dieta del niño 8, de 4 años. (Casa N° 4):*

- 6:45 a. m. Come bollo limpio.
- 7:00 a. m. Bollo limpio y café con leche.
- 8:45 a. m. Un pedazo de melón.
- 11:50 a. m. Toma caldo de sancocho de carne.
- 5:05 p. m. Arroz seco con papas fritas, con guiso de pimiento y tomate.
- 7:00 p. m. Se duerme y lo acuestan.

Es en todo igual a la dieta de su hermana de 2 años, con la excepción de que no toma el tetero de agua de maíz que aquella recibe antes de acostarse.

Aunque se oyó decir varias veces a las mujeres que a los bebés se les debía dar de comer sólo cada tres horas, vemos que al de 6 meses, su madre le da pecho con mucha frecuencia, casi a cada hora, pero durante muy poco tiempo: 5 a 10 minutos. Cuando le empiezan a dar comida sólida, consiste en bollo de mazorca, dado por cualquiera de las personas de la casa, los hermanitos chiquitos, probablemente sin cuidado de lavarse las manos. Quizás por esto, poco antes del día registrado, el niño sufría de fuerte diarrea, dolencia muy corriente entre los bebés del poblado.



Cuando el niño ya puede masticar y comer de todo, empieza a recibir una comida igual a la de los adultos, pero seguirá tomando por la mañana y por la tarde un tetero de agua de panela con poca leche, o a veces, de sola agua de maíz, hasta pasados los 2 años. No hay esmero por darle mejor comida en términos de mayor cantidad de alimentos protectores.

Otra evidencia que se saca de los registros de actividades es que los niños están comiendo con mucha frecuencia y muy poco tiempo después de las comidas, lo que quizás podría indicar una insatisfacción alimenticia.

Es muy notorio cómo el niño, desde su más tierna edad, es enseñado a compartir sus alimentos —hasta un pequeño pedazo de pan o de bollo— con los otros niños de su casa o de su círculo familiar más cercano. Al mismo tiempo que va aprendiendo a distinguir las personas de fuera de su hogar, aprende a no ofrecer a éstas nada y a no esperar tampoco nada de ellas.

#### V. COMIDAS ESPECIALES PARA DETERMINADAS OCASIONES

Dejando a un lado la alimentación cotidiana, corriente, encontramos que en Cuatro Bocas, en muy especiales ocasiones, se preparan:

*Para Semana Santa.*—El Jueves y Viernes Santos se acostumbra ofrecer a las visitas (parientes o amigos) un plato con diferentes dulces, acompañado de un vaso de chicha de millo. Los diferentes dulces son de guandul, papaya, de arequipe o tomate, y arroz de leche, casi siempre con coco.

*Para la Fiesta de los Angelitos, el 1º de noviembre.*—Se prepara el Bollo de Angelito. Hay la costumbre de que en esta fecha, entre las 12 m. y 1 p. m., salen los niños, generalmente en grupos, a pedir por todas las casas alguna golosina. Cuando llega el grupo diciendo:

Ángeles somos. Venimos del Cielo pidiendo angelito. Para nosotros mismos,

la dueña de casa, presurosa, reparte el bollo y también pan. En recompensa los niños dicen:

Miren esta casa de rosas donde viven las hermosas.

Si en alguna parte no se les da nada, entonces los niños dirán:

Miren esta casa de esquina, que tiene espina, donde viven las mezuquinas.

*Para Navidad o Año Nuevo, o para la Fiesta de la Santa Cruz.*—Se preparan pasteles de arroz con gallina (8).

## VI. PROCEDENCIA Y APROVECHAMIENTO DE LOS ELEMENTOS BASICOS DE SU DIETA

### 1. *Productos de su roza.*

*Maíz.*—En el cuadro número 3 podemos ver que el producto más frecuentemente consumido en todas las casas es el maíz, por lo que podemos decir que es la base de su alimentación, sea bajo la forma de mazorca, maíz zorocho o seco. Según nuestras observaciones, además les satisface psicológicamente.

La mazorca, además de comerse asada o cocida, es aprovechada en orden de frecuencia para bollo, buñuelo, mazamorra, arepa y empanada. La arepa frita y con un huevo adentro, y la empanada frita rellena de carne, en cuya preparación todo el mundo se siente práctico, aunque son enumeradas siempre al hablar de los usos que dan a la mazorca, casi nunca están presentes en las dietas registradas u observadas. Nunca vimos ni supimos que las hubieran elaborado y consumido durante nuestra visita.

Con el maíz zorocho preparan mazamorra agria, chicha y bollo harinado. Con el maíz blanco seco (éste ya comprado en el mercado) preparan bollo limpio, bollo de angelito, chicha, arepa y empanada. Para estas dos últimas preparaciones es pertinente la observación del párrafo anterior. (8).

Pero el bollo, sea de mazorca o limpio, aparece si no en todas las comidas de un día, sí por lo menos una vez en el día, en todas las casas. Recordemos, por ejemplo, las veces que fue comido en la casa N<sup>o</sup> 11. Con bollo se desayunó toda la familia. A las 11:15 lo comieron de nuevo, como mediasnueves. Uno de los niños lo comió junto con su almuerzo, a las 12:40, y entre 2:00 y 2:50 p. m., todos los niños lo piden y reciben. Luégo a las 4:00 y 4:15 p. m. lo comen de nuevo, acompañados ahora

por el bebé. A las 6:15 el tío y un niño complementan su escasa comida con medio bollo. En la casa N<sup>o</sup> 12 se vio cómo todas las personas de la familia lo comen varias veces al día.

*Maíz millo.* Empleado para hacer bollo y chicha. Esta chicha es indispensable para acompañar los dulces de guandul, papaya, tomate y arroz de leche con coco que se acostumbra ofrecer a las visitas en Semana Santa.

*Yuca.*—Presente casi todos los días en el sancocho. En ocasiones la cocinan sola, para acompañar algún pescado frito o asado. Es utilizada también para el bollo de yuca, más frecuente cuando ha pasado la época de la mazorca, y para elaborar chicha. Nunca la consumen frita.

*Auyama.*—La consumen cocinada dentro del sancocho y en la preparación de arroz con auyama. Aparece en los menús registrados mucho menos de lo que era de esperarse, dado que la producen en las rozas, y sólo les falta de febrero a julio.

*Soya.*—Con ella hacen una sopa con carne, plátano verde, algunas mazorcas y pedazos de yuca.

*Fríjol.*—Casi siempre la variedad *zaragoza*. Cocinados y revueltos con arroz, constituyen el plato conocido como arroz de fríjol. Otras veces los cocinan y guisan con manteca de cerdo y condimentos, para ser entonces el único plato de una de las comidas, generalmente el almuerzo.

*Guandul.*—En sopa con carne, plátano, yuca y auyama. También lo utilizan para el dulce de guandul que se consume en Semana Santa.

*Frutas.*—El melón y la patilla son consumidos únicamente durante el tiempo de cosecha en sus rozas. Al mismo tiempo, empieza la cosecha de unos pocos árboles de ciruelo que hay en una casa del pueblo y de algunos pocos árboles que se encuentran en las cercanías del caserío. Mango sólo comen cuando está en cosecha un árbol que hay en el poblado en un lote, y algunos árboles de los alrededores del pueblo, situados fuera del control de los propietarios de fincas. En noviembre y diciembre utilizan los corozos y cerezas silvestres, consumidos bajo la forma de chicha.

*Huevos.*—La producción es de 1 a 2 huevos diarios en algunas casas. No todos son consumidos, pues hay varias personas que los venden en Barranquilla. En nuestras observaciones sólo aparece su consumo en 6 ocasiones, con un gasto total de 13 unidades.

## 2. *Viveres comprados en el mercado.*

*Maíz blanco.*—Ya conocemos cómo es utilizado.

*Plátano.*—Consumido cocido en el muy frecuente sancocho del almuerzo.

*Arroz.*—Muy frecuente en la mesa del cuatroboqueño. Casi todos los días está presente en una de las comidas, y en ocasiones aparece en las dos comidas principales. Se prepara en sopa, pero más frecuentemente seco, acompañado unas veces de espaguetis guisados y otras veces preparado con algún otro alimento. Así, se consumen varias clases de arroz, cuyo nombre depende del producto con el cual va mezclado: arroz de lisa (pescado seco), arroz de fríjol, arroz de auyama. También se prepara el dulce de arroz de leche con coco, para Semana Santa.

*Espaguetis.*—De consumo mucho menos frecuente que el arroz. En la casa N<sup>o</sup> 9, por ejemplo, no fueron consumidos en toda la semana. En la casa N<sup>o</sup> 4, donde se nota una gran afición a ellos, fueron consumidos 3 veces, y en la casa N<sup>o</sup> 16, sólo una vez. Son muy apetecidos. Siempre se sirven acompañados con arroz.

*Carnes.*—La de *res* es la más apetecida por todas las personas de cualquier edad y sexo, aunque en ciertas casas es consumida en proporciones muy bajas. Por ejemplo, en la casa N<sup>o</sup> 9, sólo fue comida una vez en la semana. Unas veces se compra fresca, pero lo más frecuente es comprarla salada, porque es más barata. La carne de *cerdo* es de consumo menos frecuente que la de *res*. En la casa N<sup>o</sup> 4 es donde más frecuentemente la comen, aunque casi siempre compran sólo la cabeza del animal, quizás aprovechando el menor costo de esta parte.

*Pescado.*—El seco, salado, es muy frecuente, y viene a constituir la principal fuente de proteínas. Una pieza, considerada suficiente para la familia, resulta más barata que una libra

de carne salada. Lo consumen asado o frito, luego de desaguado. La preparación más apetecida es guisado con el arroz.

*Tomate, cebolla, ajo, pimientos.*—La cebolla y el ajo, aún menos el tomate, y muy raramente los pimientos, son consumidos en el guiso con que se acompañan unas papas, por ejemplo. Pero este guiso falta también en algunas ocasiones.

## VII. CATEGORIA DE LOS ALIMENTOS Y SISTEMAS DE COCCION

La división corriente que el habitante de Cuatro Bocas hace de los alimentos es en sopas, secos, bebidas y dulces. Cuando se toma sopa, en ésta van todos los componentes del almuerzo: la carne y los granos (soya o frijol o guandul); el plátano, yuca, auyama. Como casi siempre echan los mismos componentes, a excepción de los granos, la sopa o sancocho viene a ser casi siempre el mismo. En ocasiones en que no se ha comprado carne se enriquece el sabor de la sopa agregándole un poco de manteca de cerdo. Cuando hay seco, arroz con pescado, por ejemplo, no hay nunca sopa. Los dulces no son preparados sino para Semana Santa. Los menús son, pues, formados por una sopa y una bebida o por un seco y una bebida.

La ebullición, la fritura y el asado son los sistemas de cocción de los alimentos empleados en Cuatro Bocas. Como se pudo notar en los 85 menús registrados, casi todos los alimentos son hervidos. Los alimentos fritos sólo aparecen 10 veces, correspondiendo 2 veces a pescado, 1 a carne, 5 a huevos en tortilla, 1 a buñuelos de mazorca con huevo y 1 a papas. La grasa empleada para fritar es aceite vegetal, de la calidad más barata que se encuentra en el mercado. Pero barata o no, es un gasto más que agregan a los de la alimentación; de ahí que lo más frecuente es la cocción por ebullición. El asado se limita a las mazorcas y pescado seco.

## VIII. DIETAS IDEALES

Las apetencias de comida de 14 personas del grupo, especificadas en cantidad y en calidad, sus necesidades sentidas o lo que llamaremos sus dietas ideales, fueron expresadas así:



*En la casa N° 1. La madre:*

Desayuno: Bisté (beefsteak) con unas torrijas (rebanadas) de pan blanco. Una taza de café con leche.

Almuerzo: Sancocho de bocachico (pescado) fresco, con plátano, ñame, yuca, guineo, revuelto (condimento de hierbas).

Comida: Una posta de pescado fresco frito: lebranche, con arroz blanco. Ensalada de repollo, zanahoria y remolacha, cebolla, tomate, vinagre y aceite. Una ruedecita de bollo de yuca.

*En la casa N° 2. La madre:*

Desayuno: Pescado fresco frito y chocolate en leche. Pan y bollo.

Almuerzo: Sancocho de carne.

Comida: Arroz seco con burel (pescado) fresco frito y una gaseosa.

*En la casa N° 5. La madre:*

Desayuno: Pan con queso y mantequilla, café tinto.

Almuerzo: Arroz seco con carne molida y ensalada.

Comida: Naranjada con pan. Cigarrillo.

*En la casa N° 9. El padre:*

Desayuno: A las 7 a. m. Presa de carne frita. Café con leche.

Almuerzo: A las 12 m. Sancocho de carne, con ñame, yuca, plátano. Café tinto, "como de desengrase".

Comida: A las 6 p. m. Arroz, papas y café con leche.

El abuelo:

Desayuno: De 7 a 8 a. m. Hígado de res frito. Pan, café con leche.

Almuerzo: A las 11 a. m. Sancocho de carne, con todos los condimentos. Arroz. Café negro.

Comida: De 5 a 6 p. m. Arroz blanco y carne bien compuesta.

*En la casa N° 11. El padre:*

Desayuno: Café con leche. Dice que no le gusta comer carne o pescado al desayuno, pues después siente mucha sed en el trabajo de la roza.

Almuerzo: Sopa de carne con plátano, yuca y revuelto.

Comida: Arroz con pescado y carne y espaguetis. Café negro.

*En la casa N° 12.*

a) El padre:

Desayuno: Pescado fresco frito, huevos fritos, tajadas fritas de plátano verde. Café con leche.

Almuerzo: Sancocho de gallina.  
Comida: Arroz con carne asada, bollo limpio, café.

b) La madre:

Desayuno: Todos los días carne frita con tomate y cebolla. Pan, bollo, café con leche o chocolate en leche.

Almuerzo: Gallina en sancocho.

Comida: Papas y carne. "Me gusta mucho, quisiera comer siempre carne...".

c) Un hijo casado:

Desayuno: A las 7 a. m. Carne frita, pan o bollo. Café con leche.

Almuerzo: A las 12 m. Sancocho de carne, yuca, plátano, ñame.

Comida: A las 5 p. m. Arroz blanco con pescado fresco frito. Agua de panela cruda.

*En la casa N° 13.*

a) La madre:

Desayuno: Carne, bollo o pan, café con leche.

Almuerzo: Sopa de carne con verduras.

Comida: Arroz blanco y una ensalada.

b) La hija mayor:

Desayuno: Carne guisada, pan con mantequilla, café con leche.

Almuerzo: Arroz con carne. Ensalada de remolacha, zanahoria, pepino y papa.

Comida: Arroz con carne.

c) Otra hija, de 13 años:

Desayuno: Bollo de mazorca, queso, café con leche.

Almuerzo: Arroz con mojarra fresca frita y aguacate. Bollo de yuca.

Comida: Arroz con papa guisada y 2 huevos fritos. Café tinto.

*En la casa N° 15. El padre:*

Desayuno: Una posta de lebranche (pescado) fresco frito. Un buen pedazo de pan.

Almuerzo: Sancocho de sábalo (pescado) con buena yuca, plátano verde, ñame, con revuelto (especialmente cilantro). Luégo un par de bananos maduros.

Comida: Arroz blanco con una miguita (un poquito) de carne frita. Un vaso de leche, o preferiblemente de agua.

*En la casa N° 16. La madre:*

Desayuno: Tortilla de huevo, bollito de mazorca, café con leche.

Almuerzo: Un sancochito de carne con yuca, plátano verde y amarillo.

Comida: Arroz blanco con papitas guisadas, con plátano asado y un pedacito de lisa asada.

Varias consideraciones pueden hacerse de la comparación de las dietas corrientes con las dietas ideales:

Hay una notoria apetencia por tener carne o pescado en todas las comidas. La cantidad de carne apetecida para cada comida supera casi siempre a las disponibilidades de la vida diaria. En este caso, la ausencia de este alimento no tendría otra explicación que la limitación económica.

Sólo dos personas manifestaron deseos de comer gallina. Aunque en las circunstancias de agotamiento de los productos cosechados por ellos y cuando no tienen dinero para comprar alimentos, se deciden a sacrificar un pollo o gallina para poder comer algo, no piensan en comerlos en situación ideal, quizás calculando la cuantiosa disminución de sus haberes que la pérdida de un animal les puede significar.

Cuando hablan de pescado, casi siempre es con la especificación de que sea fresco, más apetecido que el salado y seco que comen corrientemente, pero que es el más barato.

Sólo 3 personas desearían comer huevos. En la realidad, el consumo es muy bajo, y hay la tendencia a vender en Barranquilla lo producido por sus 2 o 3 gallinas.

Todos, con una excepción, desean tomar el café del desayuno con leche, y ya vimos que la mayoría de la población no la toma. Sólo una persona desearía tomar un vaso de leche a la comida, pero luego advierte que preferiría un vaso de agua. En ninguna ocasión vimos ni supimos que hubieran consumido queso o mantequilla. La ausencia continua de estos dos elementos quizás ha ido borrando el deseo de comerlos, pues sólo una persona manifestó deseo por el queso, y sólo dos manifestaron deseo por el pan con mantequilla.

Las dos únicas personas que desearían tomar chocolate son dos ancianas. Quizás en tiempos anteriores fue una bebida más frecuente. Ahora ni siquiera es nombrada por la gente joven.

Hay apetencia casi general por los alimentos fritos: 13 personas de las 14 interrogadas enunciaron esta preparación en su dieta deseada, así: 12 para carne o pescado frescos; 1 para hígado; 1 para plátano; 2 para huevos y 1 para tortilla de huevo. En la dieta corriente predominan los alimentos hervidos, sancochados, para los cuales no se requiere el gasto de grasa que no todos pueden hacer. Al probablemente mejor sabor que le encuentran a los alimentos, y a un anhelado cambio de lo rutinario, se une la convicción de que se necesita una mejor

situación económica para poder fritarlos. De ahí el que estén rodeados de prestigio y que sean altamente deseados.

Sólo cinco personas apetecen las verduras, casi siempre bajo la forma de ensalada, que en la dieta corriente, con excepción de la auyama, están ausentes. (Aunque el mismo consumo de la auyama, como ya lo anotamos, no es tan frecuente como era de esperarse).

La auyama no entra en ningún menú ideal, al tiempo que el ñame, que tiene que ser comprado, aunque efectivamente casi nunca lo compran, aparece en todos los sancochos cuyos ingredientes fueron especificados. Sin embargo, cuando se les acaba la auyama de sus rozas, van y la compran en el mercado, sin que aprovechen la oportunidad para reemplazarla por el ñame.

Una sola persona manifestó deseo de comer una fruta a la hora del almuerzo: dos bananos. Esto nos lo explicamos, porque la fruta es considerada como una golosina que se come entre las comidas.

La amplitud de los menús es muy reducida. No hay apetencia por alimentos extraños o elaborados. Aparte del deseo general por tener carne o pescado fresco en casi todas las comidas y café con leche al desayuno, la lista de alimentos deseados no excede en variedad a la de los consumos corrientes. Casi siempre aparece el sancocho que, con la especificación de que sea con carne, y en dos o tres casos, con pescado en lugar de carne, o con un ñame de más, es el mismo que todos tienen casi todos los días. Muy frecuentemente aparece el bollo de mazorca o el limpio, que es a veces lo más abundante de su dieta diaria. Sobre los requisitos de preparación, aparte de la fritada, su fantasía, apoyada en sus experiencias, no va más lejos de la de una persona que desearía carne guisada y la de otra que desearía carne molida. Parecería, pues, que al elaborar sus menús ideales, expresaran por sobre todo el deseo de tener siempre, con seguridad, y tres veces al día, y en mayor cantidad, sus alimentos corrientes. Por otra parte, esto nos mostraría un apego extremo a lo tradicional.

Como lo habíamos observado en un trabajo anterior (1962, p. 241), llevar chicha a la roza en el calabazo y tenerla en casa es lo que todos desean, aunque su preparación no es imprescindible de todos los días. En los menús reales registrados no encontramos la chicha como acompañamiento de comidas, lo que la haría aparecer como extraordinariamente rara, cosa que

no es exacta porque, primero, ha sido consumida como entretención (por ejemplo en la casa N<sup>o</sup> 9), y porque nuestra visita de agosto, época en que verificamos observaciones de dietas, coincidió con época de mazorca, cuando todos los esfuerzos culinarios están centrados en la fabricación del bollo, y con la cosecha de patilla, cuando sin ningún trabajo se dispone de algo muy fresco para calmar la sed. A fines de noviembre, época de la cual no tenemos datos sistemáticos de menús, se veía elaborar y tomar la chicha de yuca, y en enero, todavía se elaboraba la de chicha y ya la de millo. Pero de todos modos nos parece que el tenerla continuamente, es más del campo ideal que del real.

Dada la diferencia que surge de la comparación entre los menús ideales y los reales, nos inclinamos a dudar de la exactitud de algunos de los datos sobre los alimentos consumidos durante una semana en la casa N<sup>o</sup> 16. O hubo un sorprendente acoplamiento del campo real al ideal, casi imposible en materia de alimentación, dadas las circunstancias que ya conocemos de la vida del habitante de Cuatro Bocas, o en un natural deseo de aparentar un mejor consumo de alimentos, presentaron sólo una idealización de él. En esta instancia tendríamos un ejemplo de una conducta encubierta, la alimenticia. Con la convicción de que la gente de mayores posibilidades económicas come más y mejor, no quieren dejar precisar la propia situación económica y hasta la social que se puede inferir por la comida que acostumbra. De ahí el que haya tanta resistencia en general a permitir el acceso hasta la mesa o la cocina a un extraño.

Algunos reparos semejantes podríamos hacer sobre algunos de los datos de la familia N<sup>o</sup> 4. Aquí, en el registro de las dietas de una semana, no faltó la carne o su reemplazo, el pescado, lo que haría suponer que el consumo de alguno de los dos artículos es inflexiblemente constante. Pero llegados de improviso en otras ocasiones, vimos que a veces faltaban aquellos. Nos encontraríamos ante la misma actitud enunciada en el párrafo anterior, la de una conducta encubierta.



## IX. CONOCIMIENTOS CULINARIOS Y TIEMPO EN LA PREPARACION DE LAS COMIDAS

Los conocimientos culinarios de la mujer de Cuatro Bocas no tienen necesariamente que ser muy amplios para llenar a satisfacción uno de sus principales deberes domésticos: la preparación de la comida. Ya lo vimos que nadie expresa deseo por alimentos extraños o refinados. La niña va aprendiendo al lado de su madre la elaboración de los pocos platos que consumen generalmente, y cuando llega a los 14 o 15 años, ya puede reemplazar a ésta frente al fogón, mientras va a lavar la ropa de la familia al jagüey, o mientras se ocupa de los niños pequeños. Las hijas siempre están gustosas de entrar a participar más directamente en esta actividad. Se les nota orgullo y diligencia en hacerla, ya que eso representa el reconocimiento en la familia de que ella ya no es más una chiquilla, sino una mujer a quien se empieza a tener en cuenta. Este esmero decae con el tiempo, y luego sólo se cumple muy rutinariamente con el oficio. Por otra parte, en el proceso de preparación de la comida, y más frecuentemente cuando ya está lista, se considera necesario el probar repetidamente lo que está en la olla. Esto da a quien esté encargada de la cocina la ventaja de empezar a tomar bocados primero que el resto de personas de la casa, y a la larga, le significa mayor cantidad de alimento.

Por lo sencillo de su elaboración, en realidad no necesitan las mujeres mucho tiempo para preparar las comidas. Todo se reduce a pelar unos plátanos, algunas yucas y un poco de auyama, lavarlas y ponerlas en la olla donde ya está hirviendo la carne. La demora para que estén listas las comidas depende del tiempo en que a todo hervor se cocinen y ablanden los ingredientes. No se practica la cocción lenta que preserve o enriquezca los sabores.

En lo que sí gasta la mujer de Cuatro Bocas un tiempo considerable es en la confección de los bollos, sean de mazorca o de maíz: raspar la mazorca, escoger y lavar el grano si van a ser de maíz, moler, envolver, amarrar. Pero es precisamente éste un trabajo hecho siempre con mucho entusiasmo, para el cual casi siempre hay ayuda espontánea de otras personas, incluyendo a veces los hombres. Y aunque a la masa no se le agrega sino sal, es muy notoria la expectativa por la bondad del resultado, valorado primordialmente en cantidad, y a veces

por la mayor o menor suavidad de la masa. Creemos que la hechura de los bollos le da una finalidad a buena parte de su tiempo.

Adherida a la rutina de una muy restringida variedad de platos, la mujer siente y manifiesta su satisfacción cuando puede preparar el para ellas muy costoso plato circunstancial acostumbrado para una fiesta. Para Año Nuevo, por ejemplo, la preparación de pasteles de arroz con gallina y demás especificaciones tradicionales, la muestra altamente comunicativa y jovial. Y cuando por rareza está trabajando en oficios domésticos al servicio de alguien de afuera, acomete con gran cuidado y diríamos que hasta con placer la realización de algo que se sabe cómo preparar, pero que casi nunca se hace por falta de oportunidad o de medios para adquirir los ya más costosos ingredientes.

No practican ninguna técnica de conservación de alimentos crudos distinta a salarlos, cuando se trata de carne o pescado; ni de alimentos preparados. Sólo una de las informantes manifestó practicar el ahumado de la carne o pescado para conservarlos en buenas condiciones durante 24 horas.

## X. COCINAS Y FOGONES

Lo más acostumbrado es tener para cocina un rancho separado, situado generalmente detrás del cuerpo principal de la casa. En una estancia se ha levantado una mediagua que se apoya en la construcción principal, y en tres casas donde no hay rancho, el fogón en el suelo está a la intemperie. En los otros siete casos en que no hay rancho para la cocina, el fogón, en el suelo o levantado, funciona en el corredor interior de la casa. En ocho casas el fogón es levantado. Este consiste en una plataforma, formada de ladrillos y tierra apisonada sobre tablas y varillas, sostenida por unas patas de madera. Sobre la plataforma se colocan las tres piedras sobre las que se sitúan las ollas. En todas partes el fogón es alimentado con palos y ramas que los hombres traen de la roza. A veces este combustible es escaso y tienen que ir a buscarlo cada vez más lejos. Reconocen la ventaja de un fogón de petróleo, pero nadie, ni aun los de mayor capacidad económica, se ha decidido a comprarlo y a

sostener el gasto del petróleo. Todas las cocinas tienen piso de tierra, a excepción de una que lo tiene de cemento.

En las casas donde la cocina no es suficientemente espaciosa (casa N<sup>o</sup> 11) o está muy alejada del habitual lugar de reunión, se hacen los bollos en otra parte, quedando aquella sólo como el sitio a donde se llevan a cocinar los alimentos. En términos generales, la cocina no es considerada un lugar amable, a donde converjan las personas a la tertulia familiar, en la cual la mujer pueda participar mientras trabaja, sintiéndose acompañada. Aun en las casas donde la cocina es relativamente amplia, tampoco sirve de sitio de reunión a la hora de comer, pues, según la costumbre, cada persona come en diferente lugar.

El menaje de la cocina es sumario. Una olla grande donde se hacen casi todas las comidas y se cocinan los bollos, escoltada por quizás dos ollas más; una olleta o perol para el café. Muchas totumas, para sacar agua de su depósito y frecuentemente como platos de servir, y que con tapa sirven de recipientes para guardar la sal, panela, etc. En ninguna parte se usa la piedra de moler, suplantada por el molino metálico. De vez en cuando se ve un pilón, actualmente en desuso, arrinconado y convertido con frecuencia en depósito de ropas o chécheres. En las paredes de la cocina o del corredor adaptado como tal se ven colgadas algunas mochilas de majagua o de cabuya que sostienen los calabazos grandes de llevar con alguna bebida a la roza, o de guardar la provisión de chicha para el consumo casero. No hay lugar destinado a despensa. Cuando se ha comprado algo para el almuerzo del día siguiente, se guarda el alimento en una totuma colocada sobre un cuadrado hecho de palitos livianos; éste se suspende de sus cuatro esquinas, del techo de la sala o de la cocina por unas cabuyas gruesas o por un lazo liviano. Esta cuerda, a poca distancia del techo, atraviesa una totuma de regular tamaño puesta boca abajo, que evita que las ratas alcancen el alimento guardado.

## XI. HORARIO, FRECUENCIA, LUGAR Y MANERA DE CONSUMIR LOS ALIMENTOS

Del horario de sus tres comidas principales y del tiempo dedicado a comer alguna "entretención", en las cuatro casas

donde se registraron las actividades de un día, nos daremos mejor cuenta con el cuadro siguiente:

### CUADRO NUMERO 3

#### HORARIO Y DURACION DE LAS COMIDAS

C a s a	Desayuno	Entretención	Almuerzo	Entretención	Comida
Nº 4 .....	6:30 - 7:15 (45 minutos)	8:45 - 12:15 —	11:50 - 1:45 (115 minutos)	4:00 p. m. —	5:05 - 6:45 (100 minutos)
Nº 11 .....	6:50 - 8:25 (95 minutos)	10:30 - 11:15 —	11:45 - 2:40 (175 minutos)	3:35 - 4:00 —	5:10 - 6:30 (80 minutos)
Nº 12 .....	6:30 - 7:00 (30 minutos)	8:45 - 1:45 —	3:00 - 4:00 (60 minutos)	4:15 - 5:15 —	6:30 - 7:35 (65 minutos)
Nº 13 .....	6:45 - 7:00 (15 minutos)	7:30 - 11:05 —	11:05 - 11:45 (40 minutos)	12 m. - 4:40 —	6:00 - 6:30 (30 minutos)

Observemos que la hora de empezar a tomar el desayuno no varía considerablemente de una casa a otra. Para la entretención de la mañana no hay un momento determinado: la espontaneidad es la regla. En la casa Nº 4, en 7 ocasiones comieron indistintamente: melón, mazorca asada, bollo, granos de maíz seco o probaron y comieron del sancocho. En la casa Nº 11 comieron, en 2 ocasiones, agua de maíz y bollo respectivamente. En la casa Nº 12, en 13 ocasiones, comieron indistintamente: bollo, panela, melón, mazorca asada, ciruelas pintonas, banano, agua de panela, pan y granos de arroz crudo. Y en la casa Nº 13, en 6 veces, comieron indistintamente gaseosa, bollo limpio, panela, agua y yuca.

Para empezar a tomar el almuerzo, las casas 4, 11 y 13 tienen aproximadamente la misma hora. La hora tan avanzada del almuerzo en la casa Nº 12 se debió a que hubo que esperar a que el padre llegara de la ciudad con el pequeño mercado, circunstancia que es muy frecuente en el poblado. A veces el almuerzo muy tarde en cualquier casa se debe a que saben que no podrán comer sino una vez en el día, y entonces retardan la comida del mediodía.

Para la entretención entre el almuerzo y la comida nos encontramos de nuevo con la misma espontaneidad horaria de por la mañana. Los alimentos consumidos no son muy variados: en la casa Nº 4 sólo la hija mayor come unos granos de maíz cocinado. En la casa Nº 11 sólo se come en una ocasión dulce de leche. En la casa Nº 12, en 6 ocasiones, se come indistinta-

mente mazorca asada y bollo. Y en la casa N<sup>o</sup> 13, en 8 ocasiones, se comió indistintamente bollo limpio, gaseosa, panela, hielo y mazorca asada.

Este continuo comer, y notoriamente muy poco tiempo después de las principales comidas, nos puede afirmar en la sospecha de que nadie, y muchos menos los niños, quedan satisfechos con lo consumido en ellas, lo que no debe extrañarnos, ya que la ración de proteínas es generalmente muy baja.

La hora de la comida de la tarde, en circunstancias normales de consumo de tres comidas en el día, es más elástica, ya que nos encontramos con diferencia de 85 minutos para empezarla.

En cuanto a la duración de las comidas principales, hemos calculado el tiempo desde el momento en que la primera persona empieza a tomarlas hasta el momento en que termina la última en hacerlo. Nos encontramos con desayunos tomados sólo en 15 minutos (casa N<sup>o</sup> 13) donde todas las comidas son consumidas en el tiempo más corto registrado, hasta almuerzos que transcurren en 175 minutos —3 horas menos 5 minutos—, como en la casa N<sup>o</sup> 11, lugar donde, a semejanza de la casa N<sup>o</sup> 4, la duración de las comidas es muy larga.

Aquí, en la casa N<sup>o</sup> 11, la falta de vajilla suficiente para que todos puedan comer al tiempo, podría ser la causa de la mayor demora en terminar. Y efectivamente, se vio a alguien lavando unos platos mientras otros almorzaban. Ese día, además, había trabajadores en la roza, el padre y el hijo mayor. Como estas circunstancias de trabajo son comunes en la población, podemos concluir que a la hora del almuerzo no puede haber mayor formalidad para horario y duración. Esta razón no sería válida para la hora del desayuno y para la comida de la tarde, cuando también unos comen primero y otros después. El hecho es que los miembros de cada familia no comen al tiempo ni en el mismo sitio, y que no se ve ningún interés por la reunión familiar mientras se come. Esto es muy notorio, por ejemplo, en la casa N<sup>o</sup> 12 a la hora de la comida, cuando los hermanos 1 y 4 coinciden en el tiempo, las 7:15, pero que lo hacen en distinta mesa, y sin conversar entre ellos ni con ninguna otra persona. Las esposas de los dos hijos no los acompañan. Se reducen a servirles el plato, y luego se sirven lo suyo, para comer en mesa distinta, como lo hizo la nuera 5. La nuera 3, quien probablemente comió en la cocina a las 6:30 p. m., mien-



tras envasaba el tetero para su niña, no esperó a su marido, pero tampoco lo acompañó, yéndose a sentar a la grada mientras él comía en la mesa 1, más preocupada por oír la radio que por conversar con él. Y en la casa N<sup>o</sup> 13, la madre no se sentó a comer con ninguno de sus hijos, ni dedicó un tiempo especial para hacerlo. De este no coincidir ni en el tiempo ni en el sitio para comer tuvimos muchas más evidencias al visitar otras familias.

No hay un sitio especial donde toda la familia se congregate para comer. Quizás para todos los días cada uno tiene su punto preferido; lo cierto es que vemos en la casa N<sup>o</sup> 4 que unos lo hacen en la cocina, de pie; otros en el corredor, sentados en el suelo, y a veces en una mesa. En la casa N<sup>o</sup> 11, los mayores y uno de los niños se sientan a una mesa, no simultáneamente, y los otros niños en el suelo de la sala. Y en la casa N<sup>o</sup> 13 se come en varias mesas, los más grandes sentados, los chiquillos de pie, y en ninguna de las comidas todos al tiempo. Aquí se podría pensar también en la falta de platos y asientos suficientes.

Es decir, no hay comensalidad en el sentido sistemático y habitual, y dado que el comer en común es uno de los elementos más importantes de la sociabilidad familiar, podríamos tener este hecho como indicio de que hay un punto débil en las relaciones afectivas en el seno de la familia.

La vajilla generalmente usada es formada por tazas y platos hondos esmaltados; en éstos, lo mismo se come la sopa que el seco. Los cubiertos más generalizados son las cucharas de aluminio, aunque en muchas ocasiones, en vez de éstas, utilizan cucharas de totuma. Para tomar el café utilizan jarros esmaltados o de aluminio. Para tomar agua, agua de panela y chichas, utilizan la totuma, y siempre hay unos dos vasos de vidrio donde ofrecer a las visitas alguna bebida. En la casa N<sup>o</sup> 13, a pesar de una situación económica mejor que la de las otras familias observadas, no hay mejor batería de cocina ni una vajilla apreciablemente más surtida, tanto que tomaban café en latas desocupadas de conservas, de nuestras conservas, que nos pareció eran ya objeto de canje entre los chiquillos del pueblo. Y una de las niñas tomaba la sopa en la tapa en desuso de una cantina de leche. Aunque la madre le puso cuchara, tenedor y cuchillo a su hijo, éste sólo utilizó la cuchara para la sopa, tomando con la mano el seco de yuca y carne. Lo mismo hizo luego su hermana, por lo que pensamos que el traer las otras

dos piezas a la mesa tuvo que ver con nuestra presencia en la casa.

Se come de prisa: se está calmando una necesidad. Pero debido tal vez a la monotonía y sencillez de la dieta, no se aprecia ninguna evidencia de que estén gustando ningún placer al comer. Callados, se reconcentran en sus más profundas reflexiones, al salir de las cuales no hacen comentarios sobre la comida. Solamente una vez se oyó un reproche, porque nadie critica la calidad ni se queja de la cantidad, pero tampoco se hacen nunca elogios a los platos o a quien los preparó. En ocasiones se puede observar, en los adultos, al terminar, especialmente en aquellas casas donde la situación económica es más incierta, una satisfacción que es más la de haber comido, de haber podido comer, que la de haber gozado comiendo, y nunca nos fue posible apreciar, ni por palabras ni por ademanes, si quedaron o no completamente satisfechos. En conversaciones casuales, todos manifiestan que les gusta mucho su comida y que les es siempre suficiente. Pero los niños... chupan y rechupan los huesos hasta por media hora después de que los adultos han terminado de comer, mastican y chupan el bagazo de las tusas de las mazorcas asadas, escurren interminablemente el jarro en que tomaron su café con leche, y raspan y vuelven a raspar con un dedo la nata prendida a la olla en que aquél se calentó. Tenemos la sensación de que siempre tienen hambre, y sólo presenciemos un único caso en que los niños dejaran la comida en sus platos, y esto porque se quedaron dormidos.

## XII. CONCEPTOS Y ACTITUDES SOBRE LOS ALIMENTOS

Los habitantes de Cuatro Bocas en general no están dispuestos a dejar saber fácilmente qué comen. De ahí que solamente muy pocas familias utilizan los servicios de un mensajero que les traiga las compras de Barranquilla, aunque les resultaría más barato.

En muchas ocasiones preguntábamos, después de un rato de conversación, si ya habían comido. La contestación negativa espontánea y lenta de algún pequeño era interceptada rápidamente por la afirmativa, afanosa y categórica. Luego nos percatábamos de alguna manera de que la comida estaba sin empe-

zar todavía en el fogón. Quizás temían tener que compartirla —nos parece que no ofrecen con frecuencia comida— (9) o más probablemente no querían que nos enteráramos de qué disponían ese día, pues ellos sabían que habitualmente no comíamos nada fuera de nuestra casa. Sea cual fuere la causa de la reticencia, hay una manifestación muy clara de ésta en el hecho de que, a la hora del almuerzo, casi todas las puertas de las casas están cerradas, lo que no vuelve a suceder sino por las noches, cuando se retiran a dormir. Si la llegada nuestra a una casa coincidía con el momento en que se repartía o se estaba comiendo, pues ya no había qué hacer y se nos toleraba amablemente. En la casa N° 13, donde fue muy notoria la tensión en la comida de la tarde, la poca charla oída fue hecha en tono gangoso, muy enredado, para que nos fuera ininteligible, o francamente cuchicheando. El padre, desde la 6½ p. m., se sentaba sucesivamente en las mesas 1 y 2 a esperar su comida, pero afirmaba malhumorado que no quería comer todavía. De vez en cuando comía subrepticamente algo. Había tal hostilidad, que tuvimos que despedirnos para que al fin pudiera comer.

Probablemente en esta familia, muy conocedora de que son considerados como los más acomodados del pueblo, advierten la distancia entre lo que ellos consideran la comida de las gentes pudientes y su dieta, que en realidad no presenta ninguna ventaja sobre las conocidas de otras casas, cuyos dueños están obviamente en situación económica más baja. La certeza de esta diferencia puede ser en parte la explicación de la actitud evasiva de la madre y de la aún más extraña del padre, quienes no quisieron comer delante de la investigadora. Descontando su casi agresiva reticencia, el padre coincidió con la actitud asumida por algunos hombres de amable pero firme negativa a comer solos en nuestra presencia: que no tenían todavía apetito, que les gustaba la comida fría, etc., posición casi nunca tomada por las mujeres.

A lo largo de las consideraciones de diverso orden que hemos adelantado al comentar la conducta alimenticia de este grupo, se han evidenciado varias de las actitudes características de sus integrantes frente a este aspecto de su vida. En cuanto a los conceptos imperantes relativos a alimentos, conceptos que puedan restringir la disponibilidad, o más exactamente el consumo de ellos, nos encontramos en primer lugar con la clasificación general en Latino América en "fríos" y "calientes" (Fos-

ter 55, p. 20-21). Como también ha sido registrado (Foster, *ibíd.*, y Reichel Dolmatoff, 1961, pp. 282 y 290), esta clasificación no tiene vigencia en circunstancias normales de salud, y sólo es tenida en cuenta para situaciones orgánicas específicas —embarazo, puerperio, menstruación— o para estados de enfermedad en cualquiera de sus modalidades, atribuidos a “frío” o “calor”, cuando entonces se tratará de buscar un equilibrio con la ingestión de sólo alimentos clasificados en la categoría contraria a la temperatura supuesta como causa del mal. Ejemplo: en los resfríos sólo pueden tomarse alimentos considerados “calientes”.

Ante la larga lista de alimentos corrientes o eventualmente consumidos por ellos, no hay unanimidad en esta clasificación, pero sí hay un consenso respecto a unos pocos “fríos”, lo que nos podría inclinar a aceptar que atribuyen más frecuentemente la causa de sus dolencias a esta temperatura.

Son “fríos” para todas las personas, lo que implica que su uso está vedado a quienes estén resfriadas, acatarradas, y a mujeres menstruantes o parturientas, y en ocasiones a todas las lactantes, los siguientes alimentos, para algunos de los cuales existen además prohibiciones o atribuciones específicas:

El cerdo: produce cólicos.

El pollo: considerado frío, sería inconveniente para la parturienta. Pero si ésta come en su lugar gallina, el niño sufrirá fuertes cólicos. No tuvimos oportunidad de ver cómo solucionaban este dilema, que quizás en la realidad no tiene lugar, al menos diariamente, durante la *dieta* seguida por la madre después del parto. Según muchas informantes, durante ésta, el consumo de gallina o pollo no es muy frecuente.

El armadillo: son muy enfáticos al respecto. Pero por cacer los hombres de escopetas, y por lo tanto no ser posible la cacería de este animal, la adherencia al concepto no tiene aplicación en la vida diaria.

La yuca: si se está resfriado, no sólo no debe comerse ni tomar la chicha, pero ni siquiera pelarla o rallarla. Si la parturienta la come en cualquier forma, el bebé tendrá cólicos y se le infectará el ombligo, pues no deja sanar las heridas.

La mazorca: si la madre lactante la come, el bebé sufrirá de cólicos. Pero presenciamos su consumo por parte de personas quejasas de estar resfriadas y por madres que daban de mamar a sus hijos. También es considerada afrodisíaca.

**Aguacate:** de consumo extremadamente raro, que nunca registramos.

**Patilla:** detiene la menstruación. Pero en el calor de agosto, algunas mujeres no se resisten a comerla. Creen que si se deja empezada, de un día para otro, desarrolla un veneno muy activo.

**Arroz:** extremadamente perjudicial para el que sufre de tos.

**Leche:** muy dañosa para el hígado.

**Leche Care:** muy pesada y dañina.

**Queso:** produce apretazón (*estreñimiento*).

Nos parece, pues, que el concepto de "frío-caliente" no tiene una repercusión muy amplia sobre el consumo corriente de alimentos. Si descontamos los casos en que en realidad no se aplica por ausencia de materia (pollo, gallina, leche, queso, aguacate, armadillo), nos quedan sólo pocas restricciones, varias de las cuales son desatendidas (mazorca, patilla). Esto último puede ser debido a la falta de variedad y cantidad de alimentos sustitutos. ¿Con qué podrían reemplazar la mazorca? Esta es, pues, motivo de sentimientos encontrados: su cosecha es motivo de alegría, les gusta, les satisface psicológicamente, la apetecen, pero la consideran dañina, y la comen, no sólo por capricho gastronómico, sino porque no hay con qué o creen que no la pueden reemplazar. Y en un día de calor, en vez de la patilla, una gaseosa, por ejemplo, es un gasto que no todos pueden ni quieren hacer.

Un concepto general y categórico se refiere a los peligros de comer huevo, leche o queso en el desayuno, cuando se va a ir a la roza. Al ir o venir, o durante el trabajo, si se es mordido por una culebra venenosa, el accidente seguramente es fatal si se han comido estos alimentos. Sin embargo, a pesar de que los hombres iban a trabajar al campo, en aquellas casas donde pudieron proporcionarse café con leche al desayuno, ningún hombre se abstuvo de tomarlo.

A pesar de que mientras comen no hacen comentarios sobre las comidas, entre otras cosas porque casi no se habla mientras se come, no se necesita mucho tiempo para que en conversaciones, ya en otras circunstancias, surjan espontáneamente los varios conceptos, las diversas clasificaciones que se hacen de los alimentos. Al querer nosotros establecer esas clasificaciones, los conceptos más fácilmente oídos fueron los de sabroso-simple,



aunque el aspecto negativo casi nunca es enunciado. Le siguen en frecuencia el de nutritivo-sin alimento, los de pesado-suave y saludable-dañino. Alimentos muy frecuentemente consumidos (yuca, mazorca y también guandul y soya) son considerados sabrosos, muy nutritivos, pero pesados y dañinos. Uno también muy frecuente, el arroz, muy sabroso, pero sin alimento y dañino. Y otros como el pescado, la auyama, los espaguetis, sabrosos, nutritivos, saludables. Para un menor número de personas el pescado no tiene ningún valor nutritivo.

Algunos alimentos son considerados simples, no les gustan y no son nutritivos para ellos: pan, grasa vegetal. Otros, sin alimento y pesados: corozo, patilla, y los siguientes esencialmente pesados: carne de cerdo, manteca de cerdo, leche y queso.

Nos pareció advertir una tendencia a considerar sabroso todo aquello de consumo muy frecuente, y que en menor grado le atribuyen la cualidad de nutritivo. Consideran pesados frecuentemente aquellos alimentos producidos en sus campos y de los cuales hay, naturalmente, una mayor disponibilidad: mazorca, yuca, guandul, corozo. Quizás les ocasionan desarreglos digestivos durante la cosecha, por el abuso en su consumo.

Los conceptos más generales y vehementes son los que tratan de explicar por qué no se consumen ciertos artículos: huevos, leche, queso, cerdo, manteca de cerdo, pan. O son pesados, o hacen daño, o son peligrosos; o no son sabrosos ni alimentan. Algunos, muy pocos, dan la razón de que son caros, simplemente, y que no tienen con qué adquirirlos.

El consumo de alimentos se ve notoriamente limitado, más que por los tabúes, por miedo a la agresión mágica de eventuales enemigos. La sospecha de que pueda traer un mal enviado por una persona malintencionada, es más poderosa para que un alimento permanezca sin siquiera ser tocado, que el más arraigado de los conceptos desfavorables a su consumo. Supimos luego de muchísimas reservas de nuestra informante, que en ocasiones en que estaba atravesando momentos muy difíciles por carencia casi absoluta de comida, recibía en obsequio algún alimento que le mandaba otra mujer. Y ella, a pesar de estar en extrema necesidad, lo botaba rápidamente, como si se tratara del más repulsivo y peligroso de los animales, porque se sospechaba en el caserío que la oferente practicaba algunas veces la magia agresiva. En dos ocasiones en que la primera estaba sufriendo hambre, le llegó uno de estos obsequios, y sentía tal

deseo de comer que lo consumió, convencida de que en muy poco tiempo empezaría a sentirse muy enferma. Nunca acaba de lamentar ese momento de extrema debilidad, cuando no fue capaz de resistirse a consumir estos envíos. En principio, nadie debe aceptar comida si quiere estar a salvo de cualquier agresión de esta índole. Quizás porque cada quien sabe esto, no existe la costumbre de ofrecer comida a quien llegue a la casa, a excepción de los más cercanos y fieles parientes.

### OBSERVACIONES FINALES

Del conjunto de nuestro estudio sobre la economía y alimentación del caserío de Cuatro Bocas podemos formular algunas observaciones finales:

1. El campesino de este caserío está siendo cada día más influido por el tipo de vida urbana, puesto que su fácil conexión con Barranquilla le permite trabajar allí ocasionalmente, lo mismo que adquirir en su mercado los elementos de consumo que no produce. No es, pues, un tipo campesino puro.

2. Sólo aproximadamente el 25% de los habitantes es alfabeto. La educación agrícola es en ellos rudimentaria, y la nutricional es inexistente. La tecnología es absolutamente primitiva. Cultiva en tierras ajenas, en forma un tanto trashumante, para obtener una producción destinada esencialmente al consumo doméstico, y en forma secundaria, y muy raramente, para el mercado, es decir, para procurarse algún ingreso. Su economía es de mera subsistencia. El ahorro en cualquiera de sus formas, aun el que represente una mejora de su vivienda, es desconocido, salvo, en este último aspecto, en una de las 19 familias restantes. (Dos casas son habitadas por forasteras muy recientemente llegadas). El tradicionalismo en materias agrícolas y alimenticias es extremo, y el inconformismo con los bajos niveles de vida se manifiesta más en hostilidad hacia los miembros de la comunidad que tratan de sobresalir y en sentimientos de frustración, que en actividades positivas encaminadas a mejorar los ingresos. Por ejemplo, practicando alguna actividad suplementaria, los hombres como peones más constantes en haciendas vecinas y las mujeres en el servicio doméstico; o

practicando hombres y mujeres algún oficio en su casa, en los largos ocios de que disfrutan, fuera de los momentos normales de descanso.

3. Sus ingresos son tan bajos que sólo en forma muy escasa alcanzan a cubrir cuantitativamente su necesidad de alimento (no siempre pueden comer tres veces en el día, aunque todos lo desean), dejándole muy poco o nada para cubrir otros gastos: vestido, vivienda, diversiones. Aunque aseguren lo contrario, es evidente que no siempre disponen de la *cantidad* adecuada. Su comida es monótona. Produce en su roza sólo un reducido número de artículos, y compra en el mercado siempre lo mismo: lo más barato. No busca la variedad que le pueda proporcionar los elementos nutricionales de que *carece* su dieta habitual.

4. Los tabúes y supersticiones que limitan el consumo de alimentos son más o menos obedecidos y determinan diferentes situaciones en los diferentes grupos humanos. Veamos algunos ejemplos: puede presentarse la inhibición total del uso de los recursos disponibles cuando están afectados por tabúes, ocasionando el hambre, como en el caso de la India, donde no se come carne de vacunos porque éstos son considerados sagrados. O el caso más cercano a nosotros, el de los Kogi de la Sierra Nevada de Santa Marta, quienes por razones religiosas, por no profanar las tierras que fueron de sus antepasados y donde "morán los espíritus de los muertos", se privan de las mejores tierras cultivables, que son terrazas con sistemas de irrigación construídas por generaciones anteriores. Por esta causa se ven enfrentados a una escasez de tierras que obliga a cada familia a sembrar pequeñas parcelas erodadas y muy alejadas las unas de las otras, con un gasto considerable de tiempo y energía, lo que ha contribuído a su precaria situación económica y alimenticia. (Reichel Dolmatoff, 1949, pp. 97-98).

Por otra parte, tenemos el caso observado entre los habitantes de las Islas Marquesas, que sufren de escasas disponibilidades alimenticias, donde los tabúes adversos a determinados consumos no son obedecidos, según lo supone Kardiner, tan ciegamente como para que impidan a este pueblo la satisfacción de sus elementales necesidades (1945, pp. 150-151). Tendríamos un ejemplo de una supervivencia de prohibiciones tan en abierta contradicción con la realidad alimenticia, que muy difícilmente puede continuar siendo atendida, y además el de un pueblo que,

a diferencia de lo que sucede en la India, se ha resuelto a pasar por encima de ese obstáculo a su subsistencia.

5. En Cuatro Bocas, como hemos visto, se comen ciertas cosas, a pesar de que hay creencias que mueven a su rechazo. Quizás aquí nos encontremos frente al problema psicológico, fuente constante de desazón y ansiedad para un grupo, de verse obligado por las circunstancias a pasar por encima de sus conceptos arraigados y consumir determinados alimentos no más que porque no hay sustitutos para éstos. Tendríamos entonces a un grupo que al tratar de satisfacer su más importante necesidad primaria, está violentándose constantemente; para el cual el comer, en muchas instancias, no trae ninguna satisfacción psicológica y no significa otra cosa que frustraciones presentes en términos de un siempre posible rompimiento o contradicción con sus más íntimas convicciones; de un continuo verse privado de aquello que más apetece (carne, pescado fresco, alimentos fritos, café con leche), es decir, de un nunca logrado acuerdo entre sus deseos y sus disponibilidades, frustraciones que deben dejar en su vida un residuo de descontento.

6. La diferencia económica entre los que no tienen tierra ni animales y el que es dueño de las 60 hectáreas y de algún ganado, no determina diferencia en la calidad de la dieta. Podría pensarse que esa igualdad es intencional, porque no quieran ostentar un consumo superior en la población, para evitar envidias. Pero, por una parte, la conducta alimenticia (como lo hemos visto) es de las más encubiertas, por lo que sería muy fácil mantener aquella diferencia ignorada por los demás habitantes de Cuatro Bocas. Y es precisamente en aquellos bienes de consumo más expuestos a la vista general —casa blanqueada, muebles de fábrica, radio, vestidos— en lo que se ha mejorado, proporcionándonos un ejemplo muy pertinente de la conducta expresada en la ley de Ernst Engel, que afirma que cuando aumentan los ingresos, suben los gastos de alimentación mucho más lentamente que los destinados a vivienda, vestidos y diversiones. Es decir, que aquí se confirma que las necesidades sociales de prestigio, apariencia, predominan sobre cualquier otra consideración.

Sumada a esta razón de prestigio, no hay en esta familia ni en las demás ninguna preocupación por una dieta más abundante y completa, porque hay una ignorancia más o menos ge-



neral de las ventajas que para la salud y la vida aquélla pueda ofrecer. Su ignorancia determina la indiferencia por cambiar la situación real de su escasa y poco nutritiva comida, y no deja surgir el propósito de salir de ella. Habría que contrarrestar este estado de cosas con una educación que les mostrara una meta de salud a alcanzar, y la posibilidad de lograrla aun con sus recursos básicos y por encima de las alternativas a que el ciclo agrícola anual los somete, ocupando productivamente el tiempo que les deje la agricultura, por ejemplo: (Avicultura, industrias caseras, etc.). Sólo así se conseguiría un impulso nacido de ellos mismos, que los ayudaría en cualquier intento de mejoramiento de su vida que les llegue de fuera; impulso que les falta y que no podemos esperar que tengan, pues "un pueblo acostumbrado desde la infancia a alimentarse de un modo irregular, no se siente suficientemente indignado o sorprendido cuando echa de menos una alimentación adecuada como para oponer a esa situación una enérgica resistencia". (Richards, 1939, p. 105).

#### NOTAS

1) La determinación de los informantes se ha hecho por el número de la casa que habitan, más una letra: P: padre; M: madre; T: tío, o un número que corresponde al orden de los hijos en la familia. Por ejemplo: 12-P, es el padre de la familia que habita la casa N° 12; 12-4 es el hijo número 4 de la familia N° 12. El número de las casas corresponde al orden en que están localizadas en el mapa.

2) Estos datos coinciden con los suministrados por los informantes 2-P y 16-P sobre los mismos aspectos.

3) Los carboneros coinciden todos en afirmar que de una cabuya se sacan 100 cargas de carbón. El precio de venta es de \$ 9.00 la carga. Se descuentan los \$ 100.00 de transporte a Barranquilla (\$ 1.00 carga); les quedan entonces \$ 800.00 por cabuya que cultiven en el año.

4) Advertimos que nuestra enumeración de los productos que compra en cada mes se refiere a los que, siendo cultivados por ellos, faltan en alguna época del año, y entonces son adquiridos en el mercado. Lo que no producen (café, panela, arroz, etc.) tienen que obtenerlo siempre en él.

5) Suponemos que actualmente, con la llegada de barcos de gran calado a Barranquilla, posible por el derrumbamiento de la barra de arena que anteriormente lo impedía, el trabajo de bracero habrá sido más frecuente para los hombres de Cuatro Bocas que pertenezcan al Sindicato, y que por lo tanto sus ingresos habrán mejorado notoriamente.



6) Ya dijimos que en ninguna casa hay agua ni letrina.

7) Los comentarios referentes a la alimentación (menús, horarios, otros hábitos, etc.) se harán en el capítulo siguiente.

8) La técnica de la elaboración de alimentos derivados de los productos de sus rozas y de los productos comprados en el mercado, así como la de los platos para ocasiones especiales, serán objeto de una publicación posterior.

9) El regalo que nos hacían de un bollo o mazorca resultaba singular (la verdad es que nos dispensaban en todas las casas una amistosa acogida), pues no se repetía sino en muy contados casos con alguna otra persona. Entonces era fácil de establecer que esos raros presentes eran el reconocimiento por un beneficio recibido anteriormente.

## BIBLIOGRAFIA

- ANGULO VALDÉS, CARLOS, 1952.—El Departamento del Atlántico y sus condiciones físicas, en *Revista Geográfica*, Barranquilla.
- BONFIL BATALLA, GUILLERMO, 1962.—Diagnóstico sobre el hambre en Sudzal Yucatán, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.
- CARCER Y DISDIER, MARIANO, 1953.—Apuntes para la Historia de la Transculturación Indoespañola, México, D. C.
- CARNEIRO, ROBERT, 1961.—Slash-and-burn cultivation among the Kuikuru and its implications for cultural development in the Amazon Basin, in a Symposium on *The Evolution of Horticultural Systems in Native South America. Causes and Consequences*. Sociedad de Ciencias Naturales, La Salle, Caracas.
- ESCALANTE, AQUILES, 1955.—Los Mocaná, en *Divulgaciones Etnológicas*. Volumen IV, Nº 6, Barranquilla.
- FLÓREZ, LUIS, 1958.—Alimentación en Coyaima, Tolima. *Revista de Folklore*, Nº 3, Bogotá.
- FOSTER, GEORGE M., 1948.—*Empire's Children. The People of Tzintzuntzan*, México.
- FOSTER, GEORGE M., 1955.—Análisis Antropológico Intercultural de un programa de ayuda técnica. Instituto Nacional Indigenista, México.
- FREYRE, GILBERTO, 1943.—Nordeste, Buenos Aires.
- GILLIN, JOHN, 1945.—Moche, a Peru Coastal Community.
- HERSKOVITS, MELVILLE J., 1954.—*Antropología Económica*, Fondo de Cultura Económica, México.

- KARDINER, ABRAM, 1945.**—El Individuo y su Sociedad, Fondo de Cultura Económica, México.
- MORA DE JARAMILLO, YOLANDA, 1961.**—Algunas costumbres religiosas relacionadas con el culto a los muertos en una región de la costa atlántica colombiana. *Revista Colombiana de Folclor*. Vol. II, Nº 6.
- MORA DE JARAMILLO, YOLANDA, 1962.**—Chichas de una región rural de la costa atlántica colombiana. *Revista Colombiana de Folclor*, Vol. III, Nº 7.
- MURPHY, ROBERT & BUELL QUAIN, 1955.**—The Trumai Indians of Central Brasil, J. J. Augustin, Glückstadt.
- REICHEL DOLMATOFF, GERARDO, 1946.**—Etnografía Chimila, *Boletín de Arqueología*, Vol. II, Bogotá.
- REICHEL DOLMATOFF, GERARDO, 1950.**—Los Kogi. Una tribu de la Sierra Nevada de Santa Marta. *Revista del Instituto Etnológico Nacional*, Vol. IV, Nos. 1-2.
- REICHEL DOLMATOFF, GERARDO Y ALICIA, 1961.**—The People of Aritama, London.
- RICHARDS, AUDREY I., 1932.**—Hunger and Work in a Savage Tribe, London.
- RICHARDS, AUDREY I., 1939.**—Land, Labor and Diet in Northern Rhodesia, London.
- RIVET, PAUL, 1947.**—*Journal de la Société des Américanistes*, Tomo XXXVI, París.
- SIMÓN, FRAY PEDRO, 1891.**—Noticias Historiales de las Conquistas de Tierra Firme en las Indias Occidentales, Bogotá.
- SORRE, MAX, 1952.**—Les Fondements de la Géographie Humaine, París.

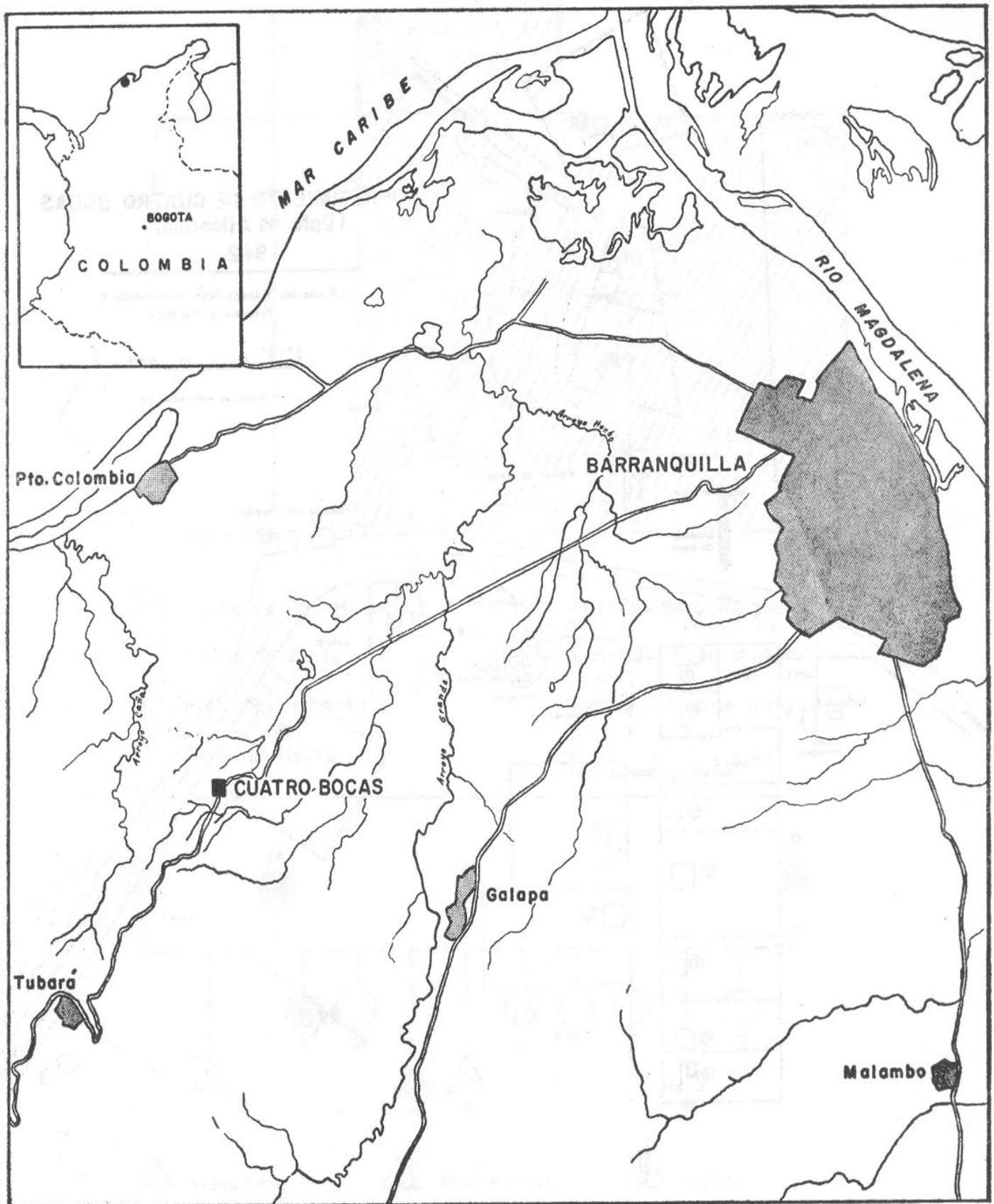


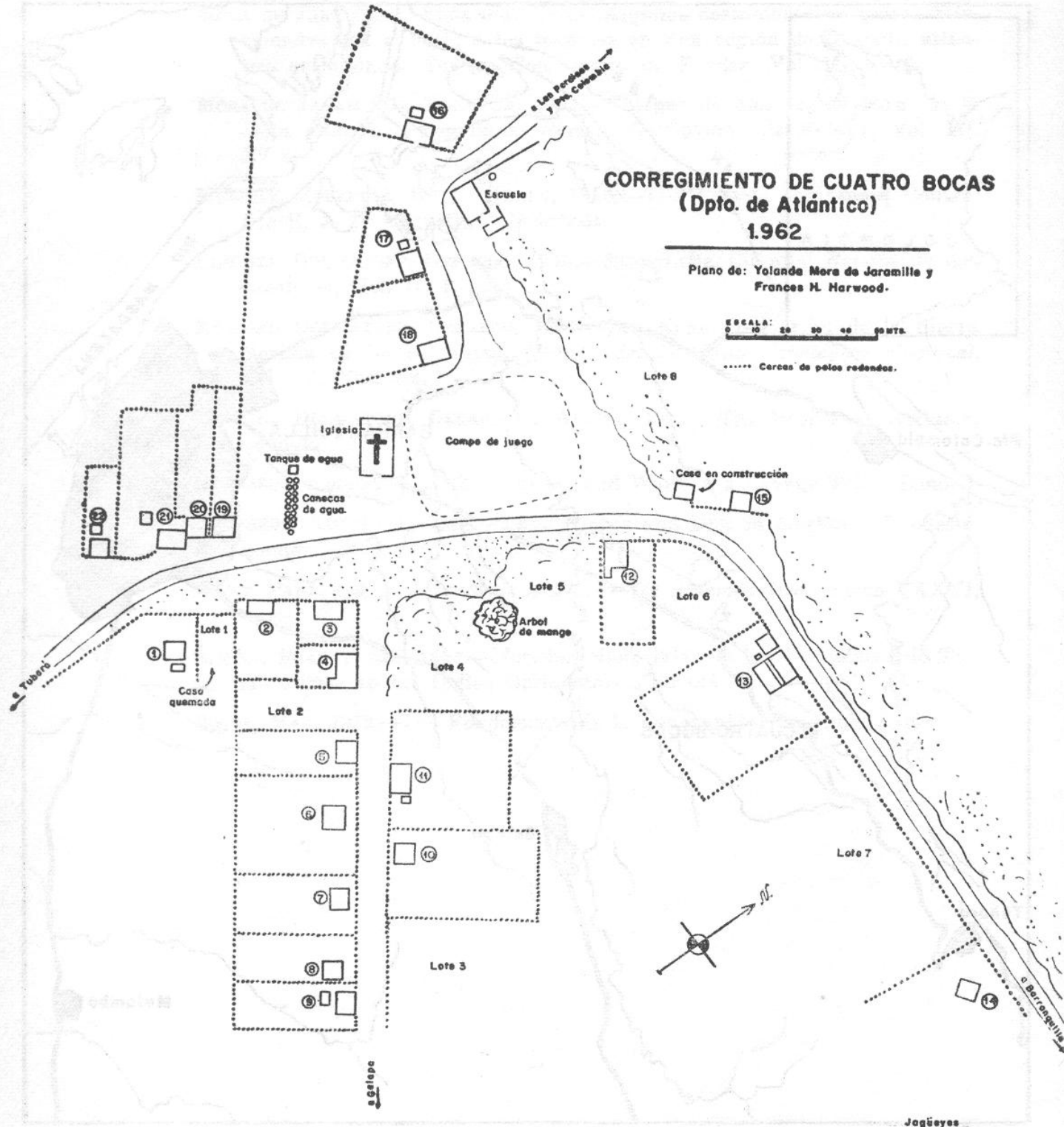
Figura 1. Localización del caserío de Cuatro Bocas.

# CORREGIMIENTO DE CUATRO BOCAS (Dpto. de Atlántico) 1.962

Plano de: Yolande Mora de Jaramilla y  
Frances M. Harwood.

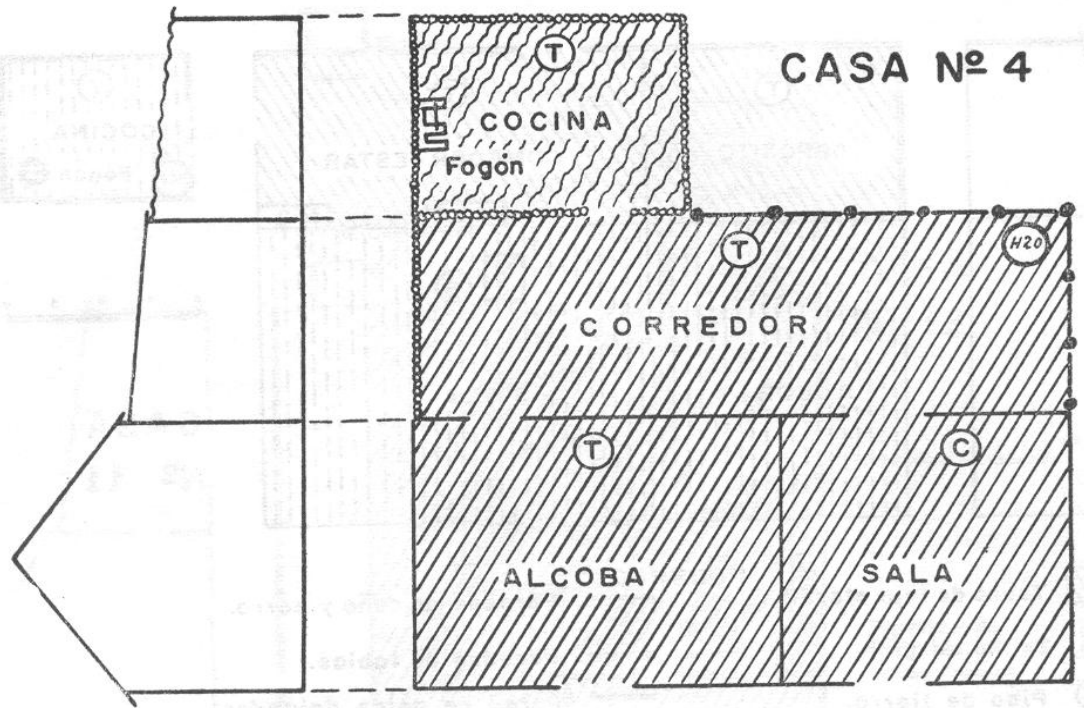


..... Cercas de postes redondos.

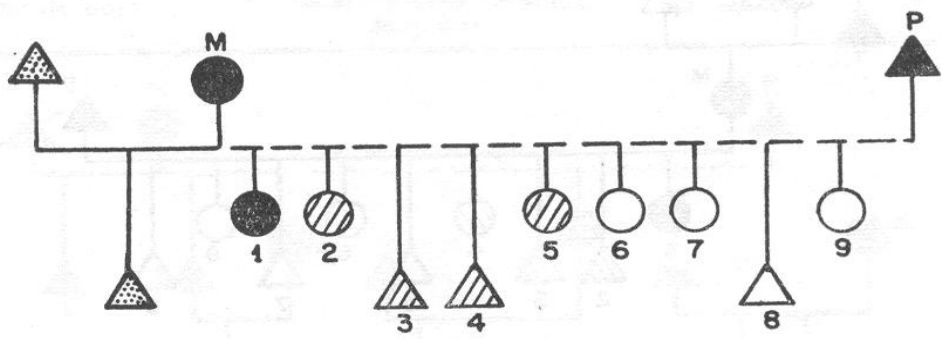


Jagüeyes

Figura 1. Localización del caserío de Cuatro Bocas.



- Techo de teja eternit.
  - Techo de zinc.
  - Piso de cemento.
  - Piso de tierra.
  - Paredes de caña y barro.
  - Corredor con pilares.
  - Pared de palos delgados.
- 0 1 2 3 4 Mts.



- Hombre.
- Muchacho.
- Muchacha.
- No vive allí.
- Mujer.
- Niño.
- Niña.

Figura 3. Plano de la casa y morfología de la Familia No. 4



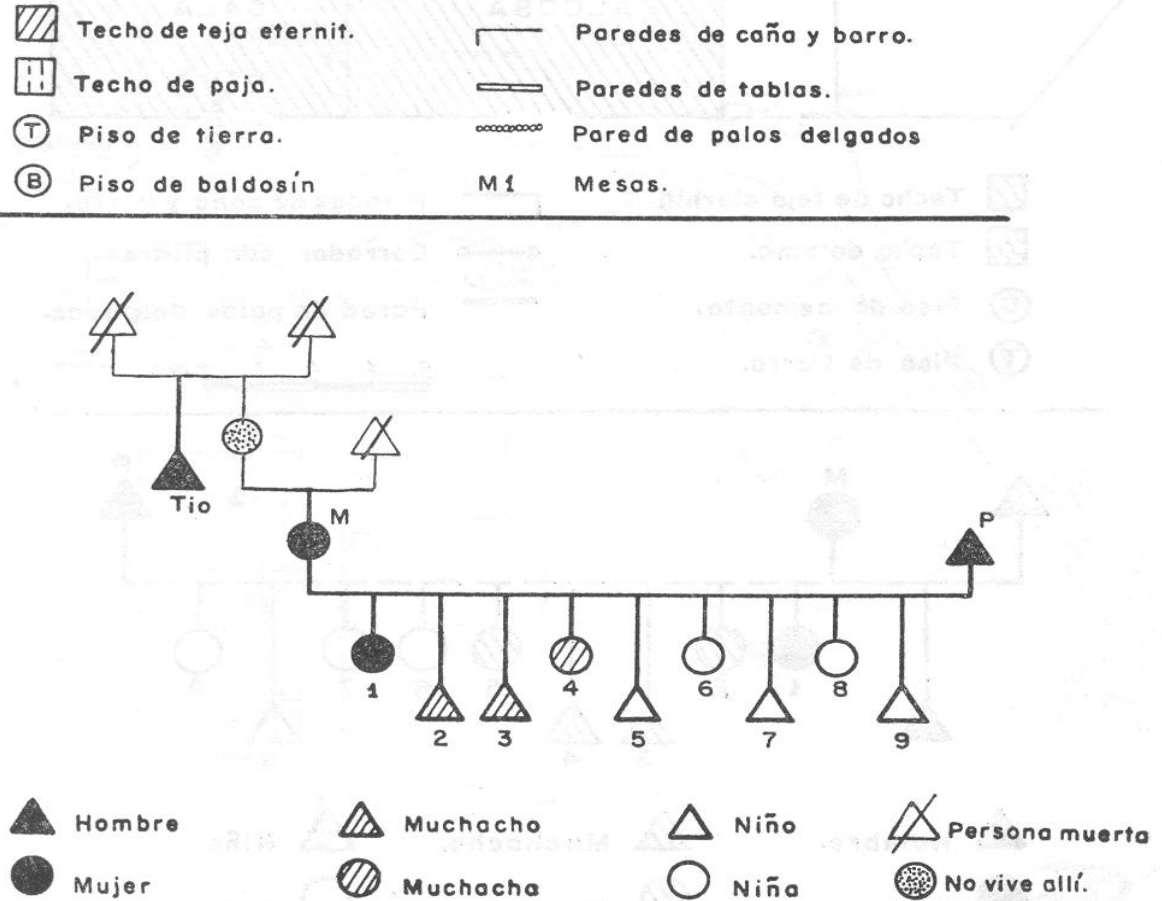
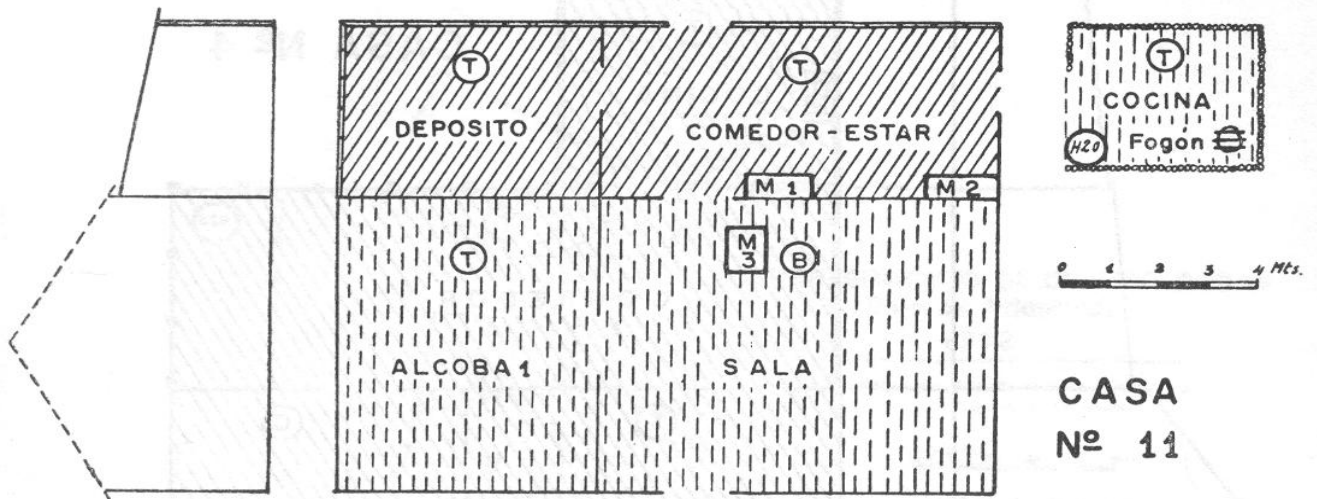


Figura 4. Plano de la casa y morfología de la Familia No. 11





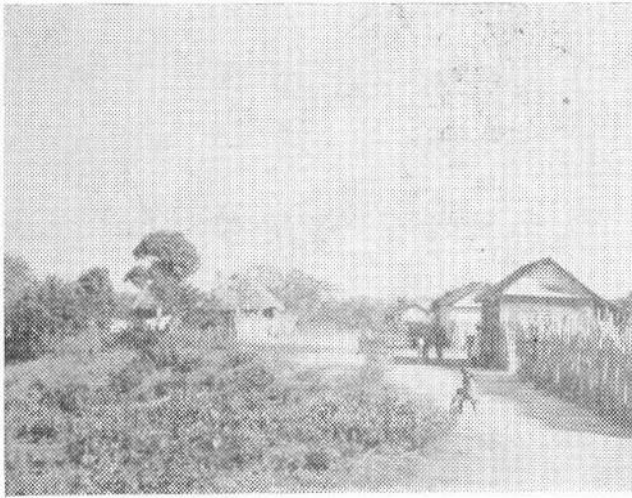


Foto No. 1

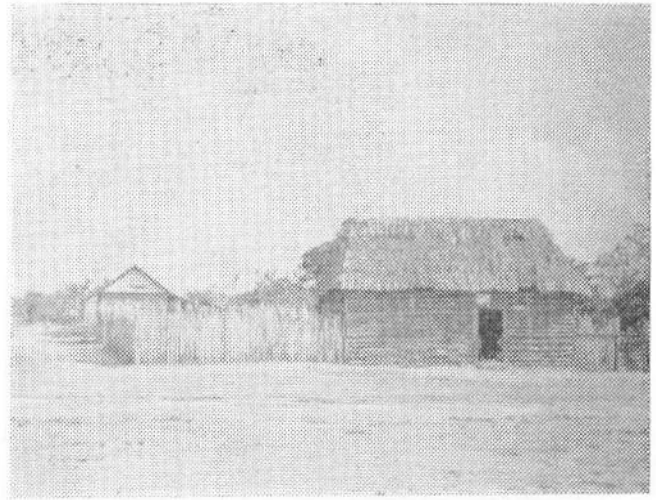


Foto No. 2

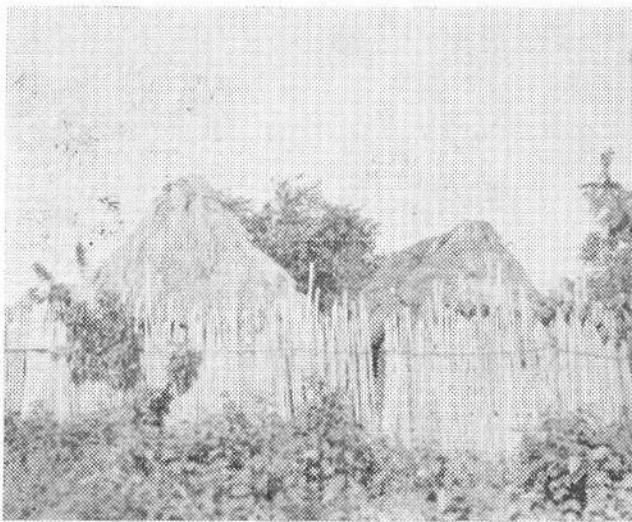


Foto No. 3



Foto No. 4

### LAMINA I

FOTOS 1, 2 y 3. Aspecto del caserío. 4. Niñas que han comprado leche en una finca vecina.





Foto No. 1



Foto No. 2



Foto No. 3



Foto No. 4

## LAMINA II

APROVISIONAMIENTO DE AGUA. Fotos 1 y 2: Las mujeres a la llegada del agua. Foto 3: Niñas que llevarán agua a las casas. 4: Niñas sacando agua del jagüey.



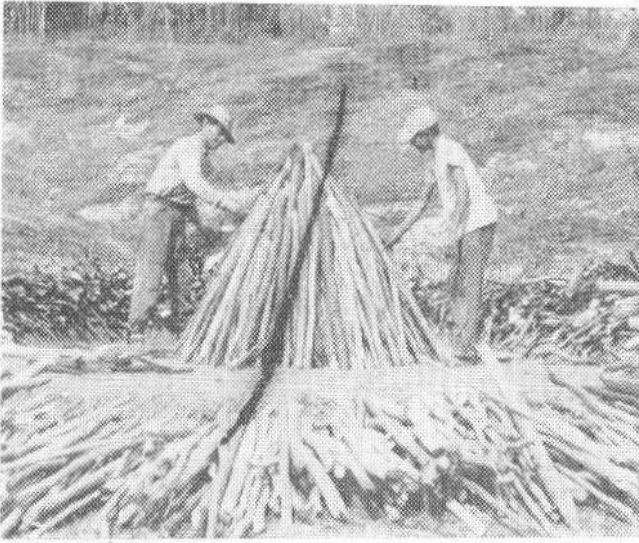


Foto No. 1



Foto No. 2

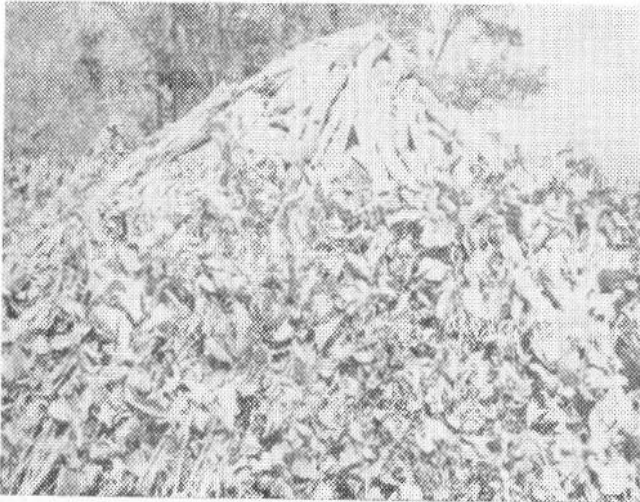


Foto No. 3



Foto No. 4

### LAMINA III

CARBON. Fotos 1 y 2: Levantando el horno. 3: El horno ya casi terminado. 4: Descargando el horno.

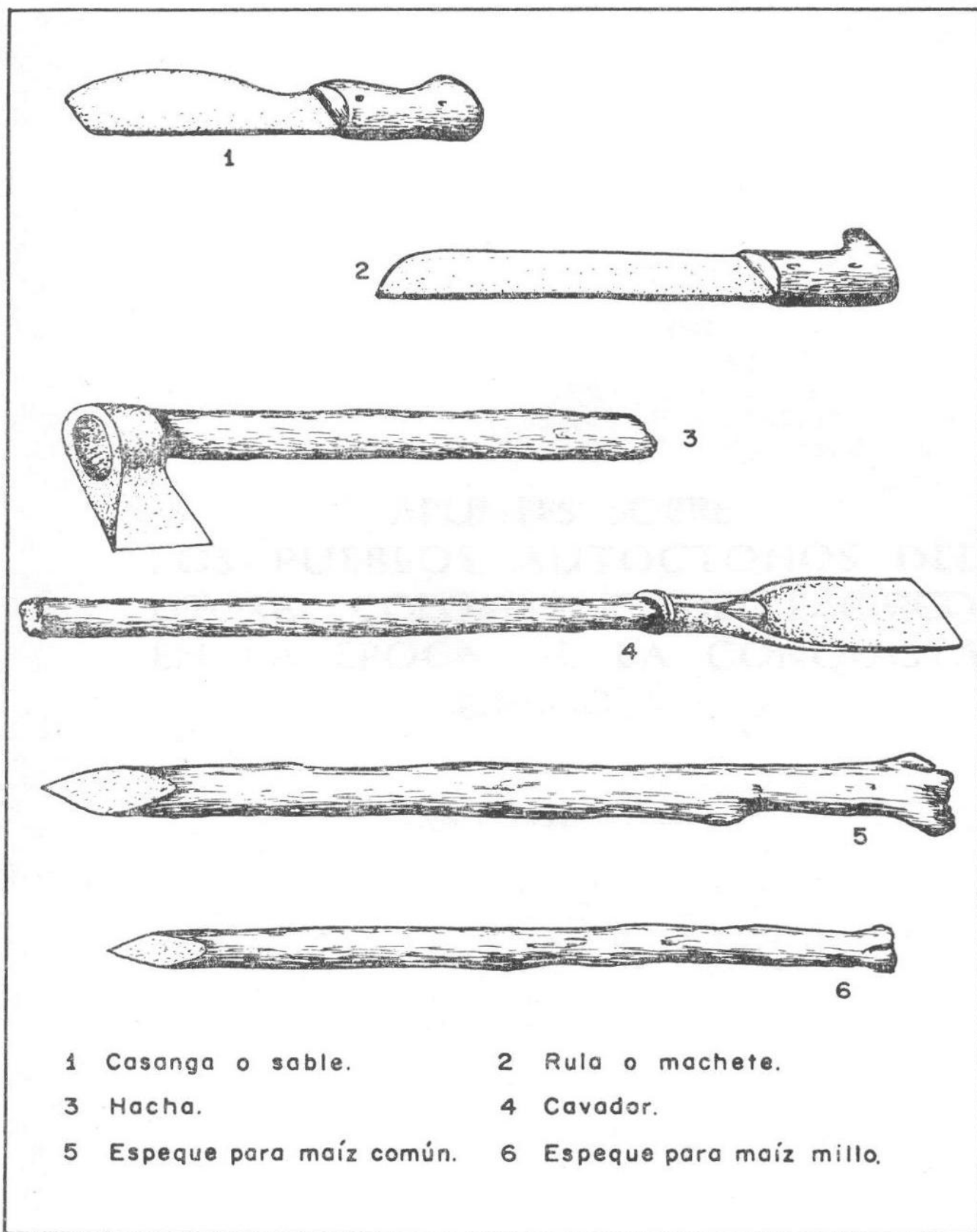


Figura 7. Herramientas del campesino de Cuatro Bocas.