



Los colores de Quilichao

LAURA VICTORIA CAICEDO



Fotografía

LINA M. MOSQUERA-LEMUS





Tierra de oro es lo que significa Quilichao, nombre sagrado procedente del Pijao; Quilich, tierra y ao, oro. Se dice que este nombre es de procedencia indígena y hace una analogía a una bella ave de lindo plumaje amarillo con alas negras y trinar hermoso que se conoce con el nombre de chico. Éste, en la lengua indígena, quiere decir pájaro de oro; chic, pájaro y ao, oro. También se dice que a este municipio del Cauca se le dio este nombre, porque en tiempos anteriores fue habitado por los indígenas quienes extraían gran cantidad del mineral precioso, oro llamativo, amarillo y brillante.

Santander de Quilichao es conocido por el calor humano, de gente alegre, echada pa' lante y sus hermosos cultivos de piña generan admiración por su gran tamaño, brillante color amarillo, y con un aroma que se puede sentir a kilómetros de distancia. Es reconocido también por su maíz, cultivado

“Santander de Quilichao es conocido por el calor humano, de gente alegre, echada pa' lante y sus hermosos cultivos de piña generan admiración por su gran tamaño y brillante color amarillo...”

desde principios por los primeros asentamientos indígenas quienes lo cosechaban en sus terrenos. Hoy en día, es muy usado en diferentes platos típicos como el sancocho y en la chicha caucana que es una bebida a base de maíz concentrado. La caña de azúcar cultivada principalmente por los ingenios.

También hay café con vistosas hojas verdes que dan flores blancas con un agradable aroma. Éstas son la víspera de los frutos verdes que con el paso del tiempo se tornan amarillo y pintonean y que, a la hora de la cosecha, se tornan de rojo encendido. Luego es escogido a mano para ser trillado al día siguiente, se lava con agua y se pone a secar, después de tres o cuatro días se lleva a una trilladora especial para sacarles las cascarillas, la almendra se tuesta, se muele y está listo para ser comercializado.

En esta ocasión no vengo a hablarles de los procesos agrícolas que realizan los pequeños agricultores, sino de cómo los pequeños agricultores comercializan estos productos en la plaza de mercado, más conocida como La galería.

La Plaza es cuadrada, tiene siete puertas de entrada por cada uno de sus costados. En su interior está dividida por dos patios. En el patio número uno se vende todo lo relacionado con carne, ya sea de cerdo, vaca, pollo, vísceras y pescado. Este patio está dividido por la sección de comidas, donde se preparan desde tinto hasta deliciosos platos como sancocho de cola, de pescado, de costilla, sopas de pajarilla, de maíz, pasta y de tortilla, entre otras. Todas deliciosas.

En el patio número dos se vende todo tipo de hierbas y granos. Los bordes internos están llenos de quioscos en material prefabricado donde se vende todo tipo de granos y abarrotes. Y los bordes externos están hechos de adobe o ladrillo crudo donde hay droguerías, graneros, carnicerías, almacenes de ropa y hasta almacenes de zapatos.









“Alrededor de esta plaza de mercado se concentra gran parte del comercio Quilichagueño...”

Alrededor de esta plaza de mercado se concentra gran parte del comercio quilichagueño; la ubicación de los diferentes mercados con los que te puedes encontrar varía de acuerdo a los días. Por ejemplo, los sábados se pueden encontrar ventas de mercancía y revuelto, que van desde las tortillas envueltas en hojas verde de plátano hasta tomate chonto que es más rojo, suave y jugoso que el de invernadero, que es amarillo y sin jugo. En otro costado hay venta de mercancías como ropa y zapatos.

Me gusta caminar por las calles de esta plaza, pues aquí reviven algunos recuerdos de mi infancia. A veces me mandaban por la encomienda donde don Ciro y de regreso a casa recuerdo que arrimaba donde el tío Chire, quien trabajaba cerca, y con una sonrisa decía: “toma te regalo estas monedas pa’ que mecatiés”.

Alguna vez al visitar la plaza sostuve la siguiente conversación en un puesto de mangos:

-Buenas, vecino ¿a qué precio tiene el mango?

-Sí mija, bien bueno está a tres mil la unidad, es mango Tomy, del grande, bien amarillo, jugoso y sobre todo dulce.

-Jump, repuso la señora, eso tan caro ni que tuviera oro.

-Todo barato y al gratín, así es como nos gusta aquí-, le dije después de que la señora se fuera.

El señor me miró, suspiró y empezó a contarme:

“Pues la gente como no sabe qué es levantarse todos los días a las tres de la mañana para ir a la finca, tomarse el tinto y preparar el avío, porque uno se queda todo el día por allá. Mi apá y yo cultivamos en nuestra territa los alimentos que yo vendo aquí. Solo vendo los sábados y los miércoles, los demás días me voy a la finca a cultivar.

Allá si toca bien duro. Cuando adquirimos nuestra finquita, usted viera, parecía un desierto, no había ni un solo árbol que nos cubriera del sol. Nos tocaba estar bajando a la acequia para mojar un trapo para ponérselo en la cabeza, de lo contrario el calor nos hacía doler la cabeza. Poco a poco fuimos sembrando, ahora ya tenemos bastantes árboles de los que cosechamos. Ahora el problema es para traer la mercancía de la vereda al pueblo. A uno le toca esperar horas y horas para que pase la chiva o esperar a que pase un alma bondadosa que lo recoja a uno con toda la carga. Los conductores lo ven a uno con todos esos guacales y bultos y no lo recogen a uno. Casi siempre pasan derecho.

Después de que paran, toca cargar el bus y luego descargarlo cuando uno ya está aquí en el pueblo. Como nos dejan en el paradero, hay que buscar una carreta para traer las cosas hasta la plaza, descargar y acomodar el puesto. Así es cuando estamos de buenas. Cuando no tenemos mucho para vender, nos toca buscar quien nos venda un poquito de cada cosa, pagarlos por el precio que dicen, que casi siempre es bien costoso









“...todos los días la gente desvaloriza el trabajo de los pequeños agricultores y no se les da el lugar que merecen”

claro. La gente aprovecha, porque sabe que no hay y son los únicos que tienen lo que uno necesita para traer a vender”.

En ese momento comprendí la magnitud del asunto. Tal vez esos mangos tan provocativos estaban ahí cultivados por ellos mismos o comprados a otro vendedor o quizás por un trueque. Lo más importante es que comprendí y reflexioné que, al igual que aquella señora, todos los días la gente desvaloriza el trabajo de los pequeños agricultores y no se les da el lugar que merecen.

Quizás, esta puede ser la historia de don Álvaro Lasprilla con quien trabajé gratamente algún tiempo. En ocasiones, más que todos los domingos, tenía que buscar quién les llevara los bultos, guacales, balanzón y otras cosas de la labor, que traía con su esposa desde Timba.

Tal vez sea la historia de don Ciro Zapata, quien cultiva en su finca deliciosas naranjas, badeas, mango, arazás entre otros deliciosos productos que cultiva sin ningún tipo de químico y que transporta desde la vereda Mandivá hasta la plaza. Seguramen-

te, muchas veces, le ha tocado esperar eternamente y pagar un pasaje más caro para traer sus productos al mercado.

También es el caso de don Uriel, doña Carmen, doña Ana, doña Stella o cualquiera de los comercializadores. Una plaza llena de historias.

Quiero aprovechar esta ocasión para enaltecer sus labores, porque, gracias a Dios y a ellos, podemos hacer deliciosas combinaciones para el almuerzo o alguna cena importante para pasar un rato agradable con nuestros seres queridos. No sólo esto sino, también enaltecer el calor humano, la calidez, sencillez y el amor por el trabajo que cada uno de diferentes formas, hace notorio en su día a día. Pudiera seguir hablando del tema, ya que estas personas cada día enseñan cosas importantes para aprender ser una persona de bien. Pero el tiempo apremia.

Por último, quiero recalcar que, en Santander de Quilichao, sin importar el lugar que algunos les den a los vendedores de la plaza de mercados, hemos aprendido a enaltecer el sabor y la calidad de los productos cultivados o comercializados por el pueblo quilichagüeño. De generación en generación la gente ha sabido amar y cultivar esta tierra de oro por aromas, colores, sabores y gente linda.

LAURA VICTORIA CAICEDO

Me gusta meditar en los caminos de Dios, por eso soy amable, emprendedora y jovial. Laura Victoria Caicedo Lasso futura psicóloga de la universidad Icesi.