

RUTA DE LA CARNE Y EL HUESO

¿De dónde viene la carne que se vende en Usme?



Imagen: Acuarelas de Ramón Gómez Méndez

Elaborado por
Wilson Fernando Cárdenas Angarita
Zootecnista – Investigador y gestor cultural

Beca “Cartografía de los Alimentos en Bogotá”
Instituto Distrital de Patrimonio Cultural – IDPC

Diciembre de 2020
Bogotá D.C.

Tabla de contenido

INTRODUCCIÓN	3
Generalidades de Usme	4
<i>Usme como espacio de provisión</i>	6
Características de la industria cárnica: productos y subproductos	7
1. De donde viene la carne.....	7
2. La carne como un deber y un derecho.....	10
3. Del abastecimiento cárnico en Usme	13
3.1. Dinámica productiva y de comercialización del ganado bovino	15
3.2. Vínculos territoriales	19
<i>De los caminos y los caminantes</i>	20
3.3. Identidad rural vs. Desarrollo urbano.....	22
3.4. Tipos de ganado.....	23
<i>El Normando como parte del paisaje y la identidad del campesino en Usme</i>	24
<i>Otras razas en la localidad</i>	25
3.5. Formas de comercio.....	26
3.6. De los oficios: matadero y matarife.....	27
3.7. De la forma de empacar y arreglar las piezas.....	34
3.8. El oficio del carnicero	35
<i>Usme, escuela para el oficio de la carnicería en la localidad</i>	37
3.9. El frigorífico como referente social y económico de la localidad.....	38
3.10. De los espacios para la carne.....	40
3.11. Con carne es el San Pedro en Usme.....	42
3.12. La magia de las entrañas y otras creencias	44
3.13. Del prado al plato	45
Conclusiones.....	46
Bibliografía	48

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo se desarrolla desde el interés de identificar, reconocer y divulgar aspectos vinculados a la ruralidad de la localidad 5 - Usme del Distrito capital, buscando hacer visibles aspectos que desde el paisaje y la cotidianidad del campesino configuran su identidad y aportan a la diversidad cultural y territorial de nuestra capital.

Como principal referencia se toma el abastecimiento y comercio de la carne bovina, sin ser el único elemento responsable de la dinámica social, económica y cultural de este territorio. No obstante, dada la velocidad de la expansión urbana de Bogotá sobre esta zona, genera la urgencia de reconocimiento y visibilización de las dinámicas que configuraron y dieron identidad, en su momento, al municipio de Usme desde su condición y dinámica rural hasta el establecimiento de sus pobladores.

Desde la aproximación al campo se puede establecer que si bien es importante referenciar sus Bienes de Interés Cultural (BIC), como expresiones materiales de la identidad, también existen muchos otros elementos que representan una riqueza cultural, que en ocasiones pasan inadvertidas o poco valoradas. Lo anterior, debido a su vínculo con tareas y procesos que no se precian de popularidad o que en nuestro contexto se asumían como referentes de algunas minorías o directamente con las labores del campo, las cuales no han sido tomadas desde la importancia que tienen como determinantes en la permanencia y subsistencia de las poblaciones, además de la seguridad y soberanía alimentaria que representan para estas comunidades.

Es aquí en donde el reflejo de las dinámicas, y formas de solucionar las diferentes problemáticas vinculadas a la alimentación resultan de vital importancia, ya que permiten retornar a alternativas usadas en el pasado y que de alguna manera siguen vigentes en nuestros días, siendo de utilidad en situaciones particulares como puede ser el aislamiento frente a la pandemia. Ejemplo de lo anterior puede ser el esquema de autoabastecimiento de las zonas vinculadas al distrito capital, así como la relación con zonas inmediatas de otros departamentos.

En este trabajo se buscó realizar un acercamiento a los valores o referentes de identidad, desde la información que los actores brindaron en las salidas de campo. Es una información que de manera anecdótica refleja las vivencias particulares, así como de la memoria colectiva, que además se vincula con la infraestructura y los espacios que todavía se encuentra en el territorio, como son: la red de caminos reales, vías pecuarias, matadero, hacienda y estaciones de ferrocarril. Pero la identidad no solo está forjada alrededor de la infraestructura de la comercialización de la carne, sino también de los modos de vida, valores, comportamientos, tradiciones (religiosas, festivas, administrativas), gastronomía, lenguaje, y formas propias de establecer transacciones desde lo comercial.

Con esta investigación, se buscó la puesta en valor de los elementos que configuran la identidad rural de la actual localidad de Usme, desde un espacio de participación y reconocimiento en el territorio, enfocando la identidad rural como un conjunto de expresiones culturales (materiales e inmateriales) que reflejan un paisaje cultural rural, que se compone de estructuras, procesos e interrelaciones. De manera tal que se siga configurando el patrimonio cultural rural desde la vinculación activa de las zonas rurales, con sus aportes actuales y con las enseñanzas de la memoria.

Lo anterior significa analizar desde el punto de vista histórico y etnográfico las personas, comunidades y los elementos, oficios, espacios y saberes asociados a la cadena de comercialización de la carne bovina, que va desde las haciendas y fincas de producción y descanso, pasando por los caminos y vías de comunicación, plaza de ferias, y plantas de sacrificio (Frigoríficos) hasta la llegada al consumidor final en espacios de comercialización como las plazas, tiendas, mercados y carnicerías de la localidad; estos elementos han jugado un rol importante en las relaciones sociales, culturales y económicas que merecen ser valoradas y visibilizadas para su reconocimiento y salvaguardia como un referente más en la configuración de la ciudad.

La venta y comercialización de la carne ha evolucionado, experimentando cambios desde lo técnico y sanitario, que han desplazado de una manera tajante las dinámicas tradicionales de comercialización, beneficio y consumo de la carne, y nos llevan a las preguntas: *¿Qué papel juegan los territorios rurales frente al desabastecimiento de alimentos en el distrito capital? ¿De qué manera la historia rural de Usme entorno a la producción y comercialización de carne aporta a la construcción de ciudad? ¿Cómo estos oficios tradicionales se pueden entrelazar con las regulaciones técnicas y de salubridad vigentes? ¿Cuáles serán las estrategias que concilien el avance cultural de lo urbano sobre lo rural?*

Generalidades de Usme

Usme es uno de los antiguos municipios que se adicionaron a Bogotá. Fue fundado en 1650, como San Pedro de Usme *“convirtiéndose en centro de una zona rural dedicada primordialmente a la actividad agrícola, la cual proveía parte importante de los alimentos de la capital. Su nombre proviene de una indígena llamada Usminia la cual estaba ligada sentimentalmente a los Caciques de la época en la antigua Bacatá”*¹.

Con la llegada de los españoles, la mezcla de éstos con los indígenas se presentaba, dando continuidad a romances en la época colonial. Así se presenta *“aquel pasaje de María Lugarda de Ospina, La Marichuela, quien entablo un tempestuoso amor con el Virrey Solís, el cual le costó el ser desterrada por la sociedad Santafereña para las selvas*

¹ Tomado de <https://www.shd.gov.co/shd/sites/default/files/documentos/RECORRIENDO%20USME.pdf>, diciembre 13 de 2020

de Usme. El Virrey para poderla acompañar, fundo la hacienda “Las Manas” en un latifundio relativamente grande, en lo que hoy son los barrios de Santa Lucía, Tunjuelito, Brazuelos, Marichuela, hasta la quebrada Yomasa, siendo hoy los barrios Santa Marta, La Fiscala, Barranquillita, El Recuerdo y El Pedregal”².

“En el año de 1911 se convierte en municipio, con el nombre de Usme, destacándose a la vez, por los conflictos y luchas entre colonos, arrendatarios y aparceros por la tenencia de la tierra”³; “aunque estos no alcanzaron el carácter de sangrientos “tuvieron violentas formas de presión contra los arrendatarios quienes se negaban a cumplir sus obligaciones con la hacienda. Situación que cambia, cuando a mediados de siglo se parcelan las tierras que eran destinadas a la producción agrícola para dar paso a la explotación en forma artesanal de materiales para la construcción, convirtiendo la zona en fuente importante de recursos para la urbanización de lo que es hoy Bogotá”⁴.

“Desde los años 50's hacia los 90's como consecuencia de la ola de violencia que el país estaba atravesando, los cerros comienzan a urbanizarse creando nuevos barrios por la vía al llano, en zonas de alto riesgo por encima de la cota 3200 msnm, y se convierte en una zona de rápido crecimiento, que recoge a todas aquellas personas que llegan a la ciudad por la violencia y el desplazamiento forzado desde el campo, quienes de forma ilegal se asientan en zonas de reservas ambientales dando origen a la creación de arrabales de obreros y chircaleros. Adicionalmente, dando continuidad a la expansión de la ciudad en la localidad de San Cristóbal hacia la localidad de Usme, el proceso urbano gira entorno a la división de las grandes haciendas utilizadas para la agricultura, como puerta de entrada de productos que venían el oriente del país a la ciudad, que a mediados del siglo XX se parcelan para dar paso a la explotación artesanal y con esto la creación de ladrilleras y la explotación minera”⁵.

Debido a la dinámica y crecimiento de Bogotá hacia el costado sur, Usme deja de ser municipio de Cundinamarca para hacer parte del Distrito Especial a partir de 1954 y mediante el Acuerdo 15 de Octubre 1993 se reglamentan los límites geográficos de la localidad⁶.

² Tomado de <http://www.redbogota.com/lopublico/secciones/localidades/usme/resenia.htm>, diciembre 13 de 2020.

³ *Ibíd.*

⁴ *Ibíd.*

⁵ Tomado

de <http://www.cerrosdebogota.org/joomla/images/stories/Biblioteca/historiabarrios/UniDAD%20sur.pdf>, diciembre 11 de 2020

⁶ *Ibíd.*

Usme como espacio de provisión

En nuestro contexto colombiano, en donde el acceso a los alimentos deja ver un alto nivel de desigualdad, es determinante el reconocimiento, valoración y apropiación de la biodiversidad y riqueza cultural, permitiendo establecer la importancia y el aporte del denominado patrimonio agroalimentario (P.A.R), de manera tal que sea tomado como herramienta para afrontar problemáticas como la seguridad y soberanía alimentaria, en donde los territorios rurales inmersos en el distrito capital son determinantes como productores y proveedores, de un elemento tan esencial como lo es el alimento.

En esa escala, el presente ejercicio se enfoca en el territorio del antiguo municipio de Usme, actual localidad 5 del Distrito Capital, en donde se conjuga el acervo de lo rural con el avance de lo urbano, un espacio único, con una clara función para con la ciudad que es brindar alimentos, lo cual cada vez se ve más amenazado por el desbordamiento de la población hacia esta zona. Con todo lo que esto conlleva, en Usme se encuentra toda la riqueza cultural vinculada a la identidad campesina, y un sin límite de paisaje, en donde el agua, el cielo y la tierra se encuentran para configurar y expresar composiciones de singular belleza.

En este proyecto se toma como referencia la carne bovina, sin querer decir con esto que sea lo único que estas tierras brindan a la ciudad. Es un ejercicio que se acerca a la dinámica de producción, transporte y beneficio de la misma, que toca distintos espacios geográficos como la relación con los llanos orientales y el páramo de Sumapaz y que permite indagar sobre la memoria y dinámicas del abastecimiento de este producto.

De acuerdo con Martínez y Rivera (2018) la carne es el producto de origen animal de mayor valor, gracias a su importante aporte de aminoácidos esenciales, minerales, vitaminas y con biodisponibilidad alta, lo cual la convierte en referente no solo nutricional, si no económico y social, determinando las dinámicas presentes en los diferentes territorios. El ganado es también un hito de poder y posición social, debido a que alrededor del establecimiento de ganaderías, siempre se han ido entrelazando formas de explotación y dominación territorial, política y social (Martínez y Rivera, 2018).

El consumo de carne a nivel mundial, se mantiene constante mientras en Colombia y otros países en vías de desarrollo este consumo se ha duplicado desde los años 80 (FAO, 2020). Tanto a nivel mundial como local, la dinámica de producción cárnica es muy semejante, empezando por la cría, el levante y el engorde de los animales y siguiendo con la respectiva industrialización de los productos y subproductos cárnicos. Teniendo como escenarios las granjas o fincas en donde se desarrolla la parte inicial de este proyecto, que es en donde se fija este ejercicio (FAO, 2020).

Características de la industria cárnica: productos y subproductos

El sector cárnico, es uno de los principales aportantes a la industria alimentaria y ha venido evolucionando de acuerdo a la temporalidad y dinámicas no solo productivas, si no también dietarias, como las costumbres y dinámicas establecidas en Europa que luego son insertadas y adaptadas para los nuevos territorios, en donde la adaptabilidad al medio de la especie bovina, se establece en un elemento valioso desde el patrimonio genético y biodiverso del país, ligado siempre a dinámicas de producción y manejo establecidas desde lo social y cultural.

Además de la ubicación de las poblaciones y la disponibilidad de los diferentes recursos alimenticios, para el caso del ganado de carne en el altiplano de Cundinamarca y puntualmente en la zona de Bogotá y sus alrededores, como el municipio de y actual localidad de Usme, está la interacción y comercio que se ha establecido entre los territorios, como las travesías de arrieros y ganados desde los llanos Orientales y el centro del País, la comercialización del campesinado de la parte alta del actual distrito Capital más exactamente la zona del páramo de Sumapaz y Usme, y este con la ciudad de Bogotá.

Usme a través de su historia, ha sido referente de la identidad campesina dentro de la ciudad de Bogotá, y ha sido protagonista como un espacio conocido por su oferta entorno a la carne, no solo bovina, si no también porcina y ovina. Algunos factores han favorecido para que esta zona se hubiese establecido como proveedora de carne bovina de la ciudad de Bogotá, por un lado esta su ubicación en los hilares de la ciudad, y por otra es la entrada de los llanos orientales a la capital.

1. De donde viene la carne

Las razas bovinas, conocidas como criollas, fueron originadas de los ganados introducidos por los conquistadores españoles en el segundo viaje de Colón, en el año de 1493. Transcurrieron muchos años para que el consumo del ganado se impusiera como parte de la dieta ya que en un principio fueron otros sus usos, como de carga y para el trabajo. Los primeros becerros, cerdos y ovejas fueron embarcados en el puerto de Sevilla y desembarcaron en la isla de La Española, hoy Santo Domingo⁷.

Las vías de entrada al actual territorio de Colombia, no ocurrió sino hasta 32 años después cuando la Corona autorizó las exportaciones hacia tierra; estos puntos de entrada fueron: Santa Marta en 1525 y Cartagena en 1533, dando así el origen al ganado criollo que pobló la costa atlántica colombiana, hoy conocido como costeño con cuernos. A la Guajira ingresó ganado bovino en el año de 1542, que corresponden al ganado que

⁷ Tomado de <http://www.ganadocriollo-colombiano.com/historia>, diciembre 13 de 2020

posteriormente fue traído al interior del país, dando origen, entre otros al chino santandereano⁸.

El ganado que pobló el oriente colombiano provino de las importaciones hechas de la isla La Española hasta La Isla Margarita, en Venezuela alrededor del año 1549 y que más tarde, sería llevado a los Llanos de San Martín, por la ruta de Arauca, Casanare y Barranca de Upía, dando origen a los ancestros de los hoy conocidos como Casanare y Sanmartinero. El ganado que pobló el sur oriente colombiano y que dio origen a las razas Hartón del Valle y Blanco Orejinegro provino también de La Española, pero por la ruta que venía través de Panamá y Guayaquil. Se considera que fue Sebastián de Belalcázar, fundador de Cali, el responsable de la formación de la ganadería del sur oriente colombiano⁹.

Martínez y Rivera (2018) hacen un recorrido por el origen de la carne bovina en el país, la cual se referencia a continuación:

“La primera población española de la Orinoquia colombiana fundada por Juan de Avellaneda en 1555 (Avellaneda, 1988); para consolidarlas introdujeron especies domésticas, entre las que el bovino y equino fueron esenciales, causando la segunda intervención antrópica, con severas repercusiones sociales y económicas. Después de un letargo de unos 70 años, los Jesuitas reactivaron la colonización con la fundación de la hacienda Caribabare en 1661, en áreas de piedemonte plano y llanura inundable de Casanare y Arauca, con ganado procedente del altiplano cundiboyacense, que ubicaron en zona media de la cordillera hacia la llanura entre 1621 y 1628. Durante 107 años forjaron un emporio económico fundamentado en la producción ganadera bajo un modelo extractivo conservacionista. Luego de su segunda expulsión en 1767, el ganado manso quedó al garete y surgieron las cimarroneras que se expandieron y reprodujeron en forma espontánea por la llanura inundable hacia finales de la Colonia. Al inicio de la República se reorganizan grandes hatos privados en Casanare y Arauca con ganado criollo Casanareño, y en el piedemonte del Meta con ganado criollo Sanmartinero (siglo XIX y XX). En este proceso emerge la tétrada de la llaneridad: vaquero, caballo, bovino y llano, forjando los cimientos de folclor y cultura llanera. Desde mediados del siglo XX se impulsa la colonización ganadera de altillanura, pero con ganado cebuino. Existe unanimidad en reportes de que el desarrollo económico y cultural de la llanura oriental de Colombia emergió a partir de su colonización ganadera”.

⁸ Ibid.

⁹ Ibid.

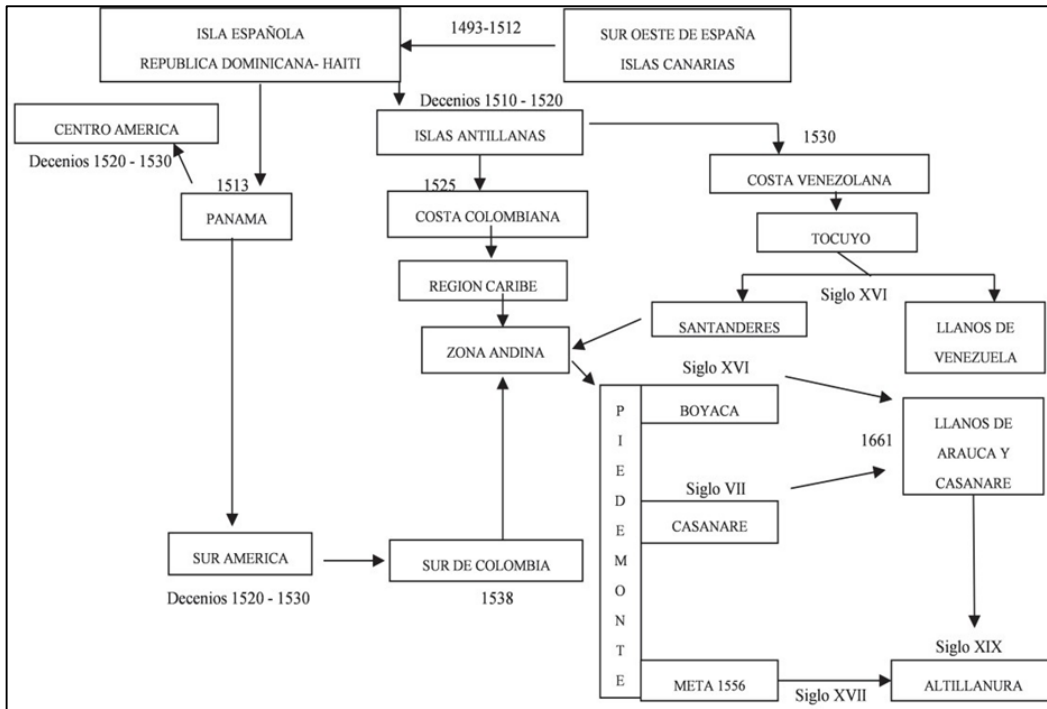
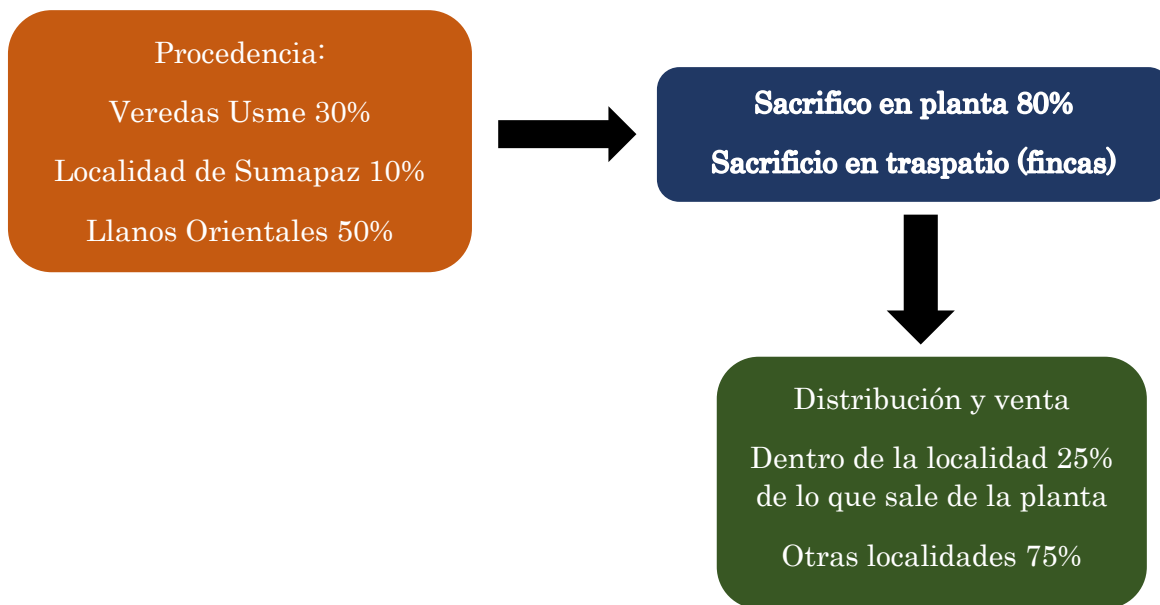


Imagen 1: distribución de los primeros ganados en América. Fuente: Martínez Albarracín, Karen Daniela y Rivera Roncancio, Lina Marcela (2018). *Caracterización de la cadena de suministro de la asociación ruta de la carne en el departamento de Boyacá*. Tesis de Grado Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Escuela de Ingeniería Industrial. Sogamoso, Boyacá.

A partir de las entrevistas realizadas, se construyó un esquema que permite evidenciar de dónde proviene la carne actualmente.

Gráfica 1. Esquema general del abastecimiento bovino en la localidad 5 Usme.



Fuente: elaboración propia, a partir de las entrevistas realizadas a habitantes de Usme que están relacionados con la producción y comercialización del ganado bovino.

2. La carne como un deber y un derecho

La comercialización y beneficio del ganado bovino ha sido una actividad comercial presente en el territorio nacional, sin embargo, esta actividad debía prestarse bajo una regulación específica para la época y que ha marcado su transformación en el tiempo, tanto de los espacios o infraestructura, como de los eslabones en la cadena para su consumo final. Estas especificidades de la actividad son el punto de partida para comprender las transformaciones que se han dado en el tiempo, que no están solo relacionadas con la infraestructura (mataderos, carnicerías) sino también con las técnicas, oficios e incluso con la procedencia del ganado para su consumo.

Actualmente no tiene mayor relevancia de donde proviene el ganado bovino que se compra en la carnicería o supermercado, sin embargo, durante la colonia, este era un elemento de relevancia y por ello se dio la aparición de haciendas de ganado y luego minifundios para el comercio de este producto entre la periferia y la ciudad de Bogotá.

Durante el periodo colonial, se consideraba que uno de los aspectos más relevantes para el buen gobierno de las ciudades, las villas y de la “república” en general, era garantizar el suministro regular de los elementos de consumo alimenticio de primera necesidad, como los granos y la carne. Las autoridades municipales, para el periodo colonial, como delegados del rey, debían ser proveedores y protectores de quienes habitaban los poblados a su cargo. Por lo tanto, tenían que velar por el buen funcionamiento del suministro alimenticio de las ciudades a su cargo. Asimismo, esta era una de las estrategias más utilizados por dichas autoridades para ganar el respeto y la estima popular; y era el modo más idóneo de mantener la obediencia de sus pobladores y evitar tumultos y motines derivados por condiciones adversas para su subsistencia (Castillo, 1775).

De igual manera, se establecían criterios de consumo de acuerdo al origen y tipo de la carne, ya que la población de la ciudad prefería el consumo de ganado que no estuviera sometido a largos trayectos de desplazamiento. Es decir, Bogotá consumía carne que estaba criada en haciendas ubicadas en la periferia o pueblos de las inmediaciones. La siguiente cita, evidencia la importancia que tenía para el expendio de carne informar sobre la procedencia del ganado.

“En el Directorio general de Bogotá aparece en 1888 un aviso de una carnicería en el que se advierte que: la realidad Almacén de expendio de carne de ganado sabanero. Este acreditado establecimiento continúa al servicio del público. Se garantiza que no se dará al consumo sino carne de ganado sabanero pues se

cuenta con un número considerable de las principales haciendas en la Sabana. Almacén n° 244 y 246, Calle 11. Bogotá” (Restrepo, 2011)¹⁰

Es así que la dinámica comercial aporta, de manera directa, a la identidad cultural de la ciudad, permitiéndonos reconocer como el comercio de la carne es en sí mismo un legado de la interacción con la cultura europea, que desde sus inicios han establecido las formas de administración, infraestructura y manejo para la misma, como se refiere a continuación.

“El negocio de la carnicería era complejo y difícil, pues no solo implicaba vender carne, sino que hacía parte de una larga cadena de pasos que algunas veces dificultaba su desarrollo satisfactorio. Iniciaba en el momento en que se nombraba el abastecedor. Se traía el ganado a la capital, se mantenía en potreros y dehesas y se sometía al proceso de degüello. Después proseguía la distribución y venta del producto” (Restrepo, 2011)¹¹

En términos generales, la operación apropiada del abasto cárnico expresaba el derecho de los ciudadanos a un orden cívico armónico (Martínez y Rivera, 2018). De esta manera se lograban dos cosas. En primer lugar, evitar motines de los pobladores a causa de la falta de alimentos, que en definitiva eran evitados mediante la acción paternalista de la Corona. En segundo lugar, la garantía de precios bajos permitía asegurar la demanda de productos, que en definitiva, favorecía el ingreso de ganancias a las arcas municipales y reales.

El abasto controlado fue una parte no cuestionada y una característica integral de la vida municipal durante el periodo colonial, que se fundamentó en la premisa de que timarían a los consumidores en el mercado, a menos que las ventas estuvieran estrechamente reguladas por las autoridades (Del Valle Pabón, 2003). Una buena parte de las funciones de los cabildos y concejos municipales consistía también en regular los precios de tales víveres, examinar los pesos y medidas, evaluar la buena calidad de aquellos suministros, extirpar todo tipo de fraudes en su expendio, supervisar el aseo en las carnicerías, rastros y mataderos, y facilitar el acceso a *ejidos* y tierras comunales de los animales destinados al abasto (Farfán, 2018).

Pero la importancia de este sector productivo transcendía los fines meramente alimenticios. El ganado bovino, como se mencionó previamente, era utilizado como animal de carga y de transporte; en los pequeños trapiches cumplía la función de fuerza motriz, necesaria para la molienda de la caña dulce, que era utilizada para la producción de aguardiente y mieles; y como objetos para el entretenimiento de los pobladores, al ser usados, junto con los equinos, en festejos y celebraciones populares (Castaño, 2017).

¹⁰ Tomado de *Historia de las Carnicerías en Santa Fé y Tunja (Colombia) en la época colonial*, <https://www.historiacocina.com/paises/articulos/colombia/carnicerias.htm>.

¹¹ *Ibíd.*

Adicionalmente, el ganado proporcionaba también materias primas de vital importancia en la cultura material y la vida cotidiana de aquel entonces. Entre algunas de las actividades que requerían del ganado bovino, como parte de las materias primas, se encuentra: i) el uso de la carne para la preparación de tasajos y cecinas, ii) el sebo y la gordana para la elaboración de velas y jabón, iii) los cueros para la fabricación de todo tipo de artículos como zapatos, rejos y fustes de vaquería, sillas de montar, sacos para el acarreo de material en las minas y utensilios domésticos como petacas, zurrones, cujas y lechos para dormir (Martínez y Rivera, 2018).

El consumo de carne y otras materias primas derivadas del ganado estaba muy generalizado entre todos los estamentos de la sociedad colonial, aunque supeditado a una división cualitativa o a características diferenciadoras de acuerdo con la posición social (Saldarriaga, 2011). Por ello, en la legislación se reiteraba constantemente que las autoridades locales debían custodiar la provisión cárnica, y otorgar a tiempo y de forma habitual posturas a quienes pudieran suplir a las carnicerías municipales con animales de buena calidad (y demás subproductos como cueros, sebo y menudos) al menor precio posible (Saldarriaga, 2011).

3. Del abastecimiento cárnico en Usme

“La parte rural de Usme está compuesta por 14 veredas. Esta zona era conocida por la entrada de ganado y el movimiento de ganado, según contaba mi papá y mi abuelo”

Habitante rural y tradicional de Usme, productor de bovinos para carne, Edwin Liberato

A medida que ha trascurrido el tiempo, la industria cárnica se ha mantenido y evolucionado en nuestro país, en donde, se ha establecido de manera muy fuerte, siendo la base de la ruralidad a nivel de latifundio y minifundio como factor constante en el desarrollo y permanencia de las comunidades y los pueblos. Además de generar relaciones que van mucho más lejos que lo comercial, como se ha referido anteriormente, en el periodo colonial y republicano fue un instrumento de tipo político la oferta y disposición de la carne. En la actualidad se reconoce también como símbolo de poder sobre el territorio y referente de calidad de vida el acceso o no a este recurso.

Para dar cuenta de la importancia que ha tenido Usme en la provisión de carne bovina, se registran a continuación, fragmentos de las entrevistas con pobladores tradicionales de la zona, así como personas involucradas de manera directa con la comercialización de este producto (productores, comercializadores, instituciones para su control, entre otros). Como se mencionó en la introducción, este trabajo busca reconocer la vigencia de esta dinámica en sus pobladores y como continua siendo parte de la identidad rural de quienes viven de la comercialización de la carne.

Desde la historia oral, los pobladores de Usme identifican este territorio con el abastecimiento de carne para la ciudad Bogotá y su propio consumo. Es así como el señor Luis Moreno, veterinario de Usme, cuenta que:

“Históricamente Usme tiene fama de ser un punto de abastecimiento de carne para la ciudad, esto debido a mi parecer a que en el pasado constituía un punto de encuentro de varias rutas de transporte de ganado, entre estas la ruta de Sumapaz y llanos orientales y municipios cercamos a Bogotá en la ruta al llano, además de tener producción propia de ganado de carne en Usme y ciudad Bolívar, a haber una planta de beneficio en el mismo Usme centro, se formó alrededor de esta un comercio de carne, en el cual los precios y calidad eran y son aun atractivos para los compradores, no solo para consumo en los hogares sino para los propietarios de restaurantes, fenómeno similar al observado a las plantas de beneficio de sanmartín y Guadalupe. Se por narraciones de habitantes de la ruralidad de Usme, que antaño se formaban grandes cuadrillas para el transporte de ganado desde el llano a pie para su sacrificio y comercialización, siendo Usme el punto de entrada de estas cuadrillas. También es conocido de puntos o sitios de sacrificio animal sin los debidos permisos y protocolos los cuales tratan de ser controlados por las autoridades responsables del tema según se

informa por parte de la comunidad (Luis Moreno, Médico Veterinario de la ULATA, Usme).

En Usme siempre ha existido sacrificio de ganado Bovino, pero solo más o menos alrededor de unos 40 años atrás fue que se comenzó a hacerlo de una manera más limpia, o mejor dicho con algo de técnica.

“Fue don “Fernando López Aldana, por allá en 1980, que llegó a esta zona él no es de aquí, él es de Boyacá, cuando el llevo aquí habían como unas 70 “Famas”¹² y algo así como 40 planzones o patios , casas en donde se sacrificaba el ganado, sin mucha higiene, en ese entonces la gente tenía la costumbre de venir a USME a comprar la carne y tomar chicha, decían que eso les quedo desde la época del cabildo y la sanidad que prohibió las chicherías en Bogotá, entonces pegaban para aquí y por comprar la carne, también tomaban la chica. También, me acuerdo que aquí en Usme existieron cerdos “Casco de Mula “que andaban en manadas por la calle, eso era común cuando yo era chico (1940-1950) y también la pesca de peces “Capitán” en los ríos, especialmente en la de “Yomasa”. Ahora hay es trucha y en la parte alta, en el páramo, ya de esos pescaditos no queda nada”. Anónimo – habitante de Usme¹³.

El cambio en la comercialización de carne bovina, y otras proteínas de origen animal, ha sido evidente para quienes han vivido siempre en Usme. La inclusión de estándares de sanidad y control por parte de las entidades del Distrito ha llevado a que muchos lugares de expendio de carne hayan tenido que cerrar.

“Ya de lo que era no quedan si no por mucho 20 expendios, ya eso desde que se centró todo en Bogotá con el Guadalupe y el San Martín, y a esos que botan todo al rio si no los joden como aquí a nosotros”. Anónimo – habitante de Usme¹⁴.

“Actualmente funcionan la planta de sacrificio y los expendios alrededor, y en el tiempo que he estado en Usme no he visto disminución del volumen de carne comercializada, por lo que podría inferir que el comercio de carne desde Usme aun es importante, no sé si como referente para toda Bogotá, pues centros como San Martín y Guadalupe son mucho más representativos a mi manera de ver”. (Luis Moreno, Médico Veterinario de la ULATA, Usme).

¹² Según el diccionario de Asociación de Academias de la Lengua Española, hace referencia fama una tienda o lugar donde se vende la carne al por menor.

¹³ La persona que concedió esta entrevista, pidió que no se mencionara su nombre o relación con la comercialización de ganado bovino en Usme. Se reconoce el conocimiento que tiene de la zona y de esta actividad comercial, pero se respeta su posición de no querer figurar, con nombre propio, en la investigación.

¹⁴ La persona que concedió esta entrevista, pidió que no se mencionara su nombre o relación con la comercialización de ganado bovino en Usme. Se reconoce el conocimiento que tiene de la zona y de esta actividad comercial, pero se respeta su posición de no querer figurar, con nombre propio, en la investigación.

3.1. Dinámica productiva y de comercialización del ganado bovino

La información que se presenta a continuación corresponde a las historias, percepciones y realidades de quienes hicieron parte de este trabajo de investigación. Resaltan la realidad de la carne en Usme; de la historia detrás de la alimentación de las personas, en la medida que dejan ver no solo como se produce sino como se comercializa y llega a la mesa; pero también reflejan tradiciones y creencias alrededor de la carne, de su beneficio para curar enfermedades, entre otras.

Es así que extraer estos pedazos de historia de las personas, permiten construir una idea de cómo la carne está presente en la cotidianidad de quienes trabajan en esto, pero también que permiten conectar al consumidor con lo que hay detrás del plato: una actividad económica tradicional, que se ha transformado como consecuencia de cambios en los estándares económicos, políticos, sociales, religiosos y de salubridad.

De esta manera, se logra dar visibilidad a quienes han estado olvidados en la historia de la carne, a quienes se les ha ocultado por caminar un rumbo hacia la modernidad e industrialización de los oficios. En la búsqueda de querer avanzar en estándares de salubridad, se han dejado atrás tradiciones que han sido referente en la identidad de muchos habitantes que hoy hacen parte de “la capital”. Los fragmentos de estas entrevistas dejan ver la identidad rural de una zona que a la fuerza ha sido insertada en las dinámicas desbordadas de lo urbano, desconociendo que hay maneras distintas de relacionarse con el entorno, que no deben ser siempre homogéneas. Hacer parte, desde lo administrativo, de la capital no debería significar en ningún caso perder las tradiciones. Por lo anterior, con este trabajo se busca dar voz a esas tradiciones que aún se mantienen y reconocen en las personas de Usme y que están relacionadas con la comercialización y consumo de la carne.

A continuación, se presenta una tabla construida a partir de los actores locales que participaron en esta investigación sobre la comercialización de la carne bovina en Usme. Estos actores hablan de su experiencia y dejan ver los distintos eslabones que tradicionalmente y en la actualidad hacen parte o intervienen en esta dinámica comercial.

Tabla 1. Sector Cárnico de Res (Bovino)

ESLABÓN	DESCRIPCIÓN
PRODUCCIÓN PRIMARIA	Corresponde al ganado en pie, proveniente de fincas de cría, levante, ceba y sacrificio; puede ser de minifundio o latifundio. Hacen parte de este eslabón: Edwin Liberato, Adriana Arévalo (Habitantes rurales propietarios de minifundio, cría y ceba de ganado para carne)

ESLABÓN	DESCRIPCIÓN
ACOPIO Y COMERCIO EN PIE	Actividad relacionada con la centralización del ganado en pie (vivo) de la zona en un solo lugar. Hacen parte de este eslabón: Daniel García (Representante de AGROSUMA, e organización campesina administradora en comodato, el predio plaza de ferias del Tesoro.)
TRANSPORTE	Traslado de los animales de forma tradicional; las historias contadas por los actores hacen referencia a las formas de transporte del ganado por los caminos reales. Hacen parte de este eslabón: Giraldo Arévalo, Arriero de ganado y Armenio Villalobos
BENEFICIO DE LOS ANIMALES - FRIGORIFICO	Planta de sacrificio de los animales. Actualmente en Usme, en la zona fundacional del antiguo pueblo, se encuentra funcionando bajo la normatividad vigente. El referente para este caso, no dio su autorización para ser mencionado (a) en la investigación por lo que, a lo largo del documento, se menciona como Anónimo.
COMERCIALIZACIÓN	Corresponde a los espacios de venta al por menor de la carne que sale del Frigorífico. Para esta investigación se hace referencia a los expendios ubicados en el centro fundacional de Usme. Hacen parte de este eslabón: Jorge Rincón Castiblanco., carnicería J.J RINCÓN; y Álvaro Rincón Castiblanco, Carnicería JJ RINCÓN EL CEBU
ENTIDAD LOCAL – relacionada con el tema	Acompañamiento a los productores, desde el área técnica, para mejorar las prácticas productivas. Hace parte de este eslabón: Luis Julio Moreno Martínez (Médico Veterinario), Director de la ULATA (Unidad Local De Asistencia Técnica)

Fuente: elaboración propia, a partir de las entrevistas realizadas a habitantes de Usme que están relacionados con la producción y comercialización del ganado bovino

En los fragmentos de historias que se incluyen a continuación se habla de las formas de producción, de los espacios y prácticas, del manejo de los animales, del traslado de los animales. Al mismo tiempo, se reflejan anécdotas que dejan ver la importancia que ha tenido Usme en la producción de carne bovina para esta zona y para Bogotá.

“La producción de ganado en la ruralidad de Usme, en general está bajo un modelo extensionista en el cual la producción pecuaria se desarrolla con bajos niveles de tecnificación y transferencia de tecnología, desde la institucionalidad se han realizado esfuerzos para por medio de la prestación del servicio de extensión agropecuaria antes conocida como asistencia técnica se ha buscado

mejorar y tecnificar la producción, llevando a la implementación de buenas prácticas ganaderas, también los gustos y preferencias del consumidor así como la llegada de los almacenes de grandes superficies tanto a la localidad como a la ciudad han cambiado la exigencia en calidad de la carne”. (Luis Moreno, Médico Veterinario, Director de la ULATA, Usme)

“El ganado que en gran cantidad se lleva de Usme, viene de las veredas altas, de parte de las veredas medias (...) lo que son Chisacá, el Curubital, Arrayanes, La Unión, El Hato, Las Margaritas. El ganado de acá es de doble propósito para leche y para carne. Pero particularmente en la feria ganadera del Tesoro, se hace con el fin de la carne y también de novillas y novillos para engorde. Es un espacio de provisión para la carnicería y para los espacios de ceba. Usted allá comercializa su ganado, muchas veces ese ganado pasa al beneficiadero que tenemos acá en Usme y otro lo compran, para llevarlo a sus fincas, a sus corrales y terminar el proceso de engorde. Ese mercado se realiza el segundo sábado de cada mes, pero desde que estamos en emergencia por la Covid, no lo hemos podido volver a realizar, porque no hemos recibido instrucciones ni de la Alcaldía Local, ni del Acueducto para continuar con la feria, porque siempre es bastante el número de personas que asisten”. Daniel García, Administrador de la Feria Ganadera.

“Actualmente, hoy todavía se pueden ver campesinos que arrían su ganado. Hay algunos que lo hacen a pie y otros lo hacen a caballo. Es muy bonito de ver, porque lo hacen con sus ruanas, con sus sombreros y sus zurriagos. Los zurriagos son unas varas de madera que van enrolladas en una tirita de cuero...es una imagen que ojalá no se pierda”. Daniel García, Administrador de la Feria Ganadera.

“Sé que Usme es reconocido por su carne, por los cultivos de papa, de arveja...la ciudad se suple en un 50% con lo que produce Usme. El tema de la carne, era muy tradicional, eso ha cambiado por los costos del ganado. Quizá hace 15 años atrás, venía mucha gente a comprar carne, cebolla y papas. Ahora hay un matadero de segundo nivel que es comparado con el Central y se produce bastante carne, pero los costos ya son muy altos. Aquí se trae mucho ganado sabanero, aquí se produce el Normando, pero lo prefieren más para aprovechar la leche y hacer diferentes productos a partir de esta materia prima”. Fredy Ríos, habitante tradicional de Usme

“Todavía hay muchas famas, pero ya no se vende tanto, porque los precios de la ciudad son una fuerte competencia. En este momento puede haber 20 carnicerías en funcionamiento. Aun así se sigue vendiendo, se sacrifica en el matadero local y hay gente que viene a sacrificar acá, pero esa carne no se vende aquí, la llevan

para otros lugares a vender, por cuestiones de costos". Fredy Ríos, habitante tradicional de Usme.

"Esto era muy bonito, tuve una niñez muy feliz. Se sentía ese ambiente de pueblo, si había una puerta de una casa abierta, el vecino pasaba y la cerraba. Venía mucha gente a visitar el pueblo, porque tenía esa esencia. En 1972, Usme fue adjudicado al Distrito Capital y todo cambió. Aquí han llegado muchas urbanizaciones, ya hay inseguridad, no es tan bonito ahora (...) han llegado reinsertados, reubicados y hay delincuencia. Tristemente yo puedo decir, que ya no es Usme pueblo". Fredy Ríos, habitante tradicional de Usme.

La producción primaria para el abastecimiento en la zona de Bogotá y Usme, ha sido una dinámica que desde el principio de la presencia de ganado bovino en el continente se ha mantenido con variaciones en las formas y medios de comunicación y transporte, teniendo claramente definidas las rutas y origen de los animales. La principal zona de abastecimiento de ganados para carne han sido los llanos orientales, ya que por sus características ambientales y la adaptación de los ganados es reconocido como la principal productora y abastecedora de ganado para el altiplano.

Es así como en el año de 1869, José Antonio García y García lo reporta en su documento *"Relaciones de los virreyes del Nuevo reino de Granada"*, cuando se refiere a los caminos entre Cáqueza y Santa Fé, durante la época de la colonia para la comercialización de ganado:

"Por Cáqueza se ha abierto un camino a los Llanos para conducir los ganados de que abunda; y habiéndose costado la Real Hacienda librada a la Real Expedición de Límites, se tuvo a bien, sobre el oficio del coronel Eugenio de Alvarado, poner a beneficio de la misma hacienda y sus reparos un real por cabeza de ganado que se conduzca" (pág. 10).

El mismo autor refiere además que el consumo de carne y de productos pecuarios manufacturados en *"Santa fe la convirtieron en uno de los mercados más estables para la producción pecuaria. Asimismo, el crecimiento lento pero constante de su población y la incapacidad de las zonas cercanas de procurarle en su totalidad la carne que requería estimularon el tráfico pecuario desde áreas de pastizales foráneas. La creciente capacidad de consumo de esta capital era el mecanismo que estimulaba e impulsaba el tránsito de ganados desde diferentes espacios geográficos y, por ende, era uno de los factores que permitían el establecimiento de articulaciones, enlaces y flujos comerciales de envergadura tanto local como interprovincial"*. (Castaño, 2017, pág. 81)

La mayor parte de la carne que se vendía en la ciudad, que provenía de las reses que se mataban en los barrios más pobres del sur y en las afueras de la ciudad:

“Una res, por ejemplo, vivió tres años en los lejanos llanos del Casanare, al oriente de la capital, en un infierno de zancudos y moscas, donde la sequía alterna con lluvias torrenciales, pero que sobrevivió a todo, al peligro que la sacrificaran y al interminable viaje a través de las montañas. Apenas empezaba a aclimatarse a la tierra fría y estaba engordando en medio de la abundancia y la paz que no había conocido nunca, cuando la sacrificaron en la plenitud de la vida, y mañana sábado su carne será el principal ingrediente en el puchero que Margarita nos ofrezca al almuerzo. La cabeza le tocará a alguna guaricha o a un campesino, la piel ya está extendida en el suelo, sujeta a estaquillas para estirla, la sangre se estará cocinando en veinte ollas distintas, y en seis días más toda partícula digerible, excepto la vesícula, habrá desaparecido en los estómagos bogotanos” (Holton, 1857, pág. 185)

3.2. Vínculos territoriales

La ubicación geográfica del municipio de Usme ha sido estratégica para la interacción con los departamentos de los llanos orientales y la parte alta del distrito capital, puntualmente con la localidad de Sumapaz. Usme ha sido el punto de referencia para la actividad de Sumapaz, así como punto de encuentro para la interacción con los llanos. Los fragmentos de entrevistas que se incluyen a continuación, reflejan la dinámica que se ha desarrollado desde Usme hacia los territorios cercanos.

“Nos encontramos en la vereda El Uval, que limita a mano derecha con la vía al Llano, la vereda los Soches y a mano izquierda limita con la vereda la Riquilina, Usme pueblo y otras veredas hacia arriba. La parte rural de Usme está compuesta por 14 veredas. Esta zona era conocida por la entrada de ganado y el movimiento de ganado, según contaba mi papá y mi abuelo. En este momento, estamos a un kilómetro del Túnel. En esa época tocaba por la vía antigua al Llano, porque no había Túnel. Traían el ganado a pie hasta Cáqueza. Ahí llegaban y se devolvían los muchachos que lo traían hasta Cáqueza y de Cáqueza a Chipaque o de Chipaque hasta aquí a Bogotá, al matadero de Usme, y lo traían otros muchachos. Pero todo era a través de trocha...de caminos de herradura, pero hoy esos caminos ya están recebados. Hoy en día ya está el Túnel, el ganado entra en camión, ya entra al matadero de Usme y del Uval, que antes también era vereda, pero la ciudad ha cogido parte de las veredas de Usme. Esto aquí siempre hemos sido reconocido por la oferta de carne...digamos que la gente que vivía en Bogotá, en lo urbano...cuando iban a hacer un asado o a comprar carne, este era el sitio que escogían...Usme, pueblo. Todavía lo visitan, pero ha bajado un poco, el que la gente venga hasta acá”. Habitante rural y tradicional de Usme, productor de bovinos para carne, Edwin Liberato.

“El desarrollo urbano de Bogotá ha incidido no solo en que se reduzca la producción bovina, sino también la agropecuaria. Además de ser conocidos por la

carne, también somos conocidos como paperos, pero la verdad es que aquí se da de todo. Hay varias fincas que se están tecnificando en el tema de viveros. Por ejemplo, cualquier clase de lechugas, las frutas...mora, fresa, curaba. Por el tema bovino, hay mucha leche para los quesos, cuajadas, tres clases de cebolla, puerro, larga y cabeza”. Habitante rural y tradicional de Usme, productor de bovinos para carne, Edwin Liberato.

De los caminos y los caminantes

Un referente importante para quienes hacen parte de la cadena productiva del ganado bovino, fueron los arrieros, quienes en el pasado llevaban a pie al ganado desde un punto hacia Usme. En la actualidad la figura existe, que corresponde a quienes transportan en camión al ganado, que representa la figura y actividad realizada por el arriero, pero que la gente ya no los denomina con ese nombre.

El arriero, en el imaginario local, hace referencia a una persona que se moviliza de un lugar a otro sin el uso de medios de transporte mecánicos, y se vincula especialmente al movimiento por medio de animales, como el caballo, buey y mula. Referenciar en este documento las historias que recuerdan los habitantes de Usme sobre los arrieros, muestran el cambio que se ha dado a los oficios dentro de la actividad.

“Quiero compartirles cosas que me acuerdo de cuando yo era niña, de cuando había los caminos de herradura, del trabajo que tenía mi papá... trayendo ganado. Tenía que ir al municipio cercano a traerlo. En esa época no había camiones para movilizarlos, tocaba traerlos a pie y por caminos de herradura, eso era muy duro, porque el clima era muy lluvioso y eso se embarraban, se hundían todos juntos. Se bregaba mucho para traer esos animales por caminos de herradura. Por el lado de la vereda los Soches, hay un sector que se llama Rincón Grande, entonces lo sacaban al Boquerón y de ahí, lo bajaban por el camellón de Villalobos. Eso ahora es una pista, en ese entonces había mucha greda y piedras, era una trocha. Lo pasaban a la vereda el Uval, para llevarlo al matadero. En ese entonces no había un matadero como tal, lo sacrificaban como en corralejas, así lo trabajaban en Usme pueblo”. Habitante tradicional y rural de Usme, Adriana Arévalo.

“La dinámica de la llegada del ganado por los caminos era por el camino real...que venía desde Villavicencio, Chipaque, Usme. Las traían desde allá a pie, para sacrificar porque caminos como tal, no había (...) eran muy horribles”. Habitante tradicional y rural de Usme, Adriana Arévalo.

“El ganado era traído por los mismos propietarios o a veces, le pagaban a la gente que se rebuscaba la platica, entonces ellos hacían el contrato de traer el ganado...que era sacrificado aquí mismo en Usme. Se sacrificaba por ejemplo el cebú y se dejaba descansar en los descansaderos, por los lados del Boquerón había

uno. Un descansadero, es lugar en donde posa la gente y el ganado se puede echar a descansar una o dos horas, para luego seguir con la rutina. Con exactitud, no le podría decir cuántos jornales se echaban, lo que sí le puedo decir, es que eso sí se llevaba sus días. En esa época la gente de Bogotá, obligatoriamente venían hasta acá a comprar carne”. Habitante tradicional y rural de Usme, Armenio Villalobos.

“Antes aquí en Usme, no se hacía el tema del mercado mensual ganadero. Se hacía en Acacías, Cáqueza, Chipaque...primeramente en Villavo. Luego aquí abrieron una placita pequeñita para hacer un mercado mensual y traían también ovejas, chivas y cabros. Luego vieron la necesidad de hacer lo mismo del mercado, una vez al mes en la vereda de arriba, en la vereda El Tesoro. Ahí les quedaba más cerca a los de Pasquilla, los de Usme y los de la localidad 20, Sumapaz. Ahí también traen reses, pero también manejan chivas y cerdos de la localidad 20. Lo que es la localidad de Usme y de Ciudad Bolívar, tienen una alta oferta de cerdo y de ovejas. Todo lo que es de sacrificar se saca ahí para vender...o también se maneja mucho el intercambio entre las mismas veredas. Por ejemplo, yo tengo un chivo o estoy necesitando un chivo. ¿Cuántas ovejas me recibe por un caballo? O vende el caballo y compra las chivas...funciona el trueque. O también, compran unos terneros y el día del mercado, si no los alcanza a sacar al pueblo, los compran en el Tesoro y los lleva para la finca y a lo que estén...de levante, se llama eso, entonces ahí si los saca a la venta cuando ya están grandes”. Habitante rural y tradicional de Usme, productor de bovinos para carne, Edwin Liberato.

“Yo me acuerdo, que cuando arriaba ganados con mis hermanos, bajamos por caminos muy complicados, lo hacíamos a lomo de caballo o de mula. Aún el pueblo, hay campesinos que lo hacen con alpargatas...esta vía del ganado da para todo. Están por ejemplo las anécdotas de cuando venían los camiones desde el Llano, venían no sólo con animales sino también con bebidas y víveres. Uno campesino, siempre tiende a ayudar y nosotros salíamos cuando el camión que se volcaba venía con animales, lo que hacíamos era juntarlos y evitar que cogieran monte arriba, porque ahí si se perdían. Nosotros los agrupábamos y esperábamos a que viniera otro camión para seguir con el recorrido”. Habitante rural y tradicional de Usme, productor de bovinos para carne, Edwin Liberato.

“Para ese tiempo el ganado era en su mayoría de aquí de las veredas, y también venían ganado llanero por la vía del llano, en ese entonces se sacrifican más o menos 400 reses por día, del ganado de Sumapaz les sale mejor bajarlo a Cabrera, a hoy día por mucho 150 diarias, y eso se queda pa vender aquí en la localidad. Para entonces y todavía aquí era tierra de gamonales, de las familias Gutiérrez,

Vargas y Herrera, eran los dueños de la mayoría de esta zona”. Anónimo – habitante de Usme¹⁵.

3.3. Identidad rural vs. Desarrollo urbano

Uno de los elementos que se evidenció durante la investigación es el impacto que la inserción del municipio de Usme al distrito capital ha tenido sobre la actividad comercial del ganado bovino para carne. A partir de los fragmentos de las entrevistas se hace evidente que para sus habitantes el impacto no solo ha sido en el aumento de la población, sino también en la tenencia de la tierra, el deterioro de las fuentes hídricas, el desplazamiento de la población rural tradicional, el aumento de delitos, entre otros.

En las últimas décadas los habitantes tradicionales de Usme han visto como las vías de comercio de ganado han cambiado, los oficios se han transformado para cumplir con necesidades de la capital y las personas recuerdan con añoranza cómo se vivía la actividad comercial en el antiguo municipio de Usme. Estos fragmentos dejan ver la necesidad que existe de visibilizar la tradición que hay detrás de las actividades comerciales, entre ellas la de la carne, para identificar estrategias que permitan su reconocimiento como elementos de la identidad rural de Usme. A lo largo del documento se han incluido pedazos de las entrevistas que no solo dejan ver el comercio de ganado bovino, sino también de otros productos, como la papa, la arveja, entre otros.

La identidad rural se impacta no solo por la transformación misma de la actividad (ej. nuevos estándares de salubridad para su comercialización) sino también por las dinámicas territoriales, asociadas con el crecimiento poblacional, aumento en la calidad de vida, acceso a bienes y servicios, equipamientos institucionales, entre otros. Por lo anterior, estos fragmentos muestran un poco de todo lo que ha cambiado en Usme.

“Como comunidad y para frenar un poco el impacto urbano, nos hemos organizado a través de una mesa de desarrollo urbano rural, y durante todas las administraciones que ha tenido el gobierno distrital, hemos llegado a conversaciones. Nombramos esa mesa, porque cuando empezaron a urbanizar una parte de la Riquilina y El Uval, nosotros como campesinos hicimos unos paros pacíficos (...) quedaron unas vías inconclusas porque no estábamos de acuerdo en la forma tan desordenada en que se viene expandiendo lo urbano hacia lo rural. En el tiempo de antes era muy diferente como se urbanizaba. Por ejemplo, una persona compraba una finca y de ahí sacaban unos lotes, entre cuatro o cinco personas se hacían el barrio y las entidades relacionadas le ponían, luz, agua y se legalizaba el barrio. El gobierno, dice no. Así no. Ellos mismos están comprando y están construyendo...se están llenando de plata y lo están haciendo desorganizadamente. Entonces, el mismo gobierno se ha puesto por su

¹⁵ La persona que concedió esta entrevista, pidió que no se mencionara su nombre o relación con la comercialización de ganado bovino en Usme. Se reconoce el conocimiento que tiene de la zona y de esta actividad comercial, pero se respeta su posición de no querer figurar, con nombre propio, en la investigación.

cuenta a comprar las fincas para ellos construir y a sacar los campesinos que no quieren vender...se ha visto muchas familias desplazadas, porque no quieren vender sus fincas a ningún precio. Quieren pertenecer a la ciudad desde la ruralidad y vivir tranquilos, y el decir del gobierno es que el bien personal, no puede prevalecer sobre el bien común. Dicen ellos, nosotros como gobierno vamos a construir 900 viviendas y no les parece que cuatro o cinco familias ocupen ese espacio. Pero eso ha sido peor, porque no tienen en cuenta las fuentes hídricas, no manejan aguas negras, el río Tunjuelo está recibiendo todas esas aguas negras de los apartamentos. Nosotros como campesinos tenemos una norma que nos protege y que está definida por las fuentes hídricas, es algo que le recordamos al gobierno y para nosotros es muy importante la quebrada Fucha y la quebrada La Alemana, porque son límites para que no haya expansión”. Habitante rural y tradicional de Usme, productor de bovinos para carne, Edwin Liberato.

“El desarrollo urbano si afectó a Usme, por ejemplo los de aquí notamos el cambio y nosotros somos conscientes de que debe haber progreso pero con agentes que aporten cosas positivas, que le diera a Usme otra imagen...ya se entran a la casa y ya roban. Frente a eso, nos unimos para defender lo nuestro a partir de un frente de seguridad, pero la policía y otras instituciones no han tomado interés en el asunto (...) estamos en que cada uno se defiende como puede”. Fredy Ríos, habitante tradicional de Usme.

“En esos paros han llegado funcionarios del distrito y con ellos hemos hablado que esas urbanizaciones que tienen contempladas, no cuentan con hospitales, áreas culturales, vías de acceso, parques, escuelas...son eso sólo una caja de fósforos, unas habitaciones muy pequeñitas. Nosotros somos conscientes que la ciudad debe crecer, estamos en ese proceso, pero es importante y vital que a nosotros como campesinos nos escuchen y que tengan en cuenta las comunidades que habitan el territorio”. Habitante rural y tradicional de Usme, productor de bovinos para carne, Edwin Liberato.

3.4. Tipos de ganado

Dentro de este proyecto resulta relevante referir el tipo de ganado, así como su aporte y valor desde el punto de vista de diversidad y patrimonio biológico. De manera inicial, vale la pena aclarar que los bovinos en general provienen de un mismo origen, el *Bos primigenias*, que tiene dos grandes subespecies: el conocido como *Taurus* que son todos aquellos provenientes de las razas europeas, como son el Holstein, Aberdeen Angus, Limousin, Hereford, Charolaise, Romagnola, Jersey, Normando, Red Pool y Pardo Suizo; y el *Indicus*, proveniente de las zonas tropicales y parte baja de Asia con razas como Nelore, Guzarat, Gyr e Indubrasil; estos últimos más conocidos como cebú.

El tipo de ganado ha ido cambiando, de acuerdo con la tendencia de los criadores y también se ha generado adaptación de acuerdo con el medio en donde se ubique. Para

un primer momento, los ganados llegados al continente americano eran exclusivamente de tipo *Taurus*, los cuales en su mayoría procedían de los ganados de la península Ibérica, y que a su vez dieron origen a los que en Colombia denominamos *razas criollas*, dentro de los cuales tenemos, Bon o blanco orejo negro, el Romocinuano, el costeño con cuernos, el San Martinero, el Velázquez y el chino Santandereano; ganados que llegaron se adaptaron y fueron utilizados, en los procesos de colonización y adaptación del territorio Nacional.

Estos ganados fueron reducidos poco a poco, a medida que se importaron razas que en términos productivos generaban mayores resultados pero que no tenían la adaptación que ofrecían los ganados anteriormente nombrados. Es así como en finales del siglo XIX y comienzos del XX, empiezan a llegar ganados de tipo *Indicus*, los cuales fueron introducidos algunas veces planeados otras no tanto, y fueron ocupando el lugar de los ganados criollos en las zonas bajas tropicales, dando resultados positivos en ambientes adversos, por lo cual son hoy día el ganado más representativo de esas zonas y el altiplano. Puntualmente, en nuestra zona de estudio se ha posicionado de manera concreta la raza *Normando*. Es así como vemos que, en la diversidad medioambiental de nuestro país, dos grandes grupos de ganado distribuidos de acuerdo a su tipología y genética - en las zonas que más se asemejan al territorio que les dio origen - se han mantenido estos tipos de ganado; los *Indicus* en las partes bajas y los *Taurus* en las zonas altas. Se debe aclarar que el resultado del cruce de estas subespecies también se encuentra a lo largo y ancho del país, siendo las que han ido en aumento en las distintas explotaciones.

El Normando como parte del paisaje y la identidad del campesino en Usme

En Colombia se ha visto ir venir diferentes razas de ganado, tanto de carne como de leche y doble propósito. En los alrededores de Bogotá es claramente diferenciada la presencia de ganados. Por un lado, el ganado de raza *Holstein*, que se encuentra en la zona de la sabana hacia el norte y occidente en donde se establecen los principales hatos lecheros de la sabana. Por otro lado, el ganado que se ubica en la zona sur y oriental de la capital, en donde encontramos el límite de los cerros orientales y zona de páramo, especialmente en la localidad de Usme, donde desde mediados del siglo XX se viene estableciendo el ganado tipo doble propósito de raza *Normando* y sus cruces, como un referente de las unidades productivas de escala campesina, siendo estas últimas las más predominantes dentro de la localidad.

A partir de este proceso se puede resaltar el papel que esta raza *Normanda* ejerce dentro de la economía y dinámica productiva de los campesinos en esta zona, ya que resulta en una animal de excepcional adaptación a la topografía y clima de la zona, con rendimientos importantes en cuanto a volumen y calidad de leche, una muy buena conformación que permite altos rendimientos cárnicos y reproductivos, además que en su momento fue indispensable como animal de trabajo, de la mano de los bueyes, el cafre

y el arado, práctica que ha sido reemplazada por la mecanización con tractores, pero que algunas zonas de esta localidad aún se desarrolla.

Siendo un elemento que hace parte del paisaje desde su llegada aproximadamente *“desde hace unos 170 años, cuando ejemplares fueron introducidos en barco desde Francia Barranquilla y luego hasta el puerto de Honda y al altiplano por los caminos reales y posteriormente en vuelos transatlánticos”*¹⁶. Es así como hoy, el ganado normando es parte esencial de la ruralidad del altiplano colombiano y en particular de la localidad de Usme, en donde al recorrer sus veredas se encuentran espléndidos ejemplares, tanto de lechería como en ceba. Por lo anterior, se le puede atribuir esta raza extranjera como la raza de ganado del campesino en Colombia, gracias a su adaptación como a las bondades productivas que le dan el sustento a miles de familias en nuestro país, ya sea de raza pura o con los diversos cruces, se establece como parte esencial del esquema rural de la localidad.



Imagen 2: Lote de novillos para carne (Ceba), vereda la RiquiLina Usme.

Fotografía: Carmen Calonge.

Otras razas en la localidad

Como se refería anteriormente, han sido muchas las razas bovinas que han pasado por el territorio nacional, siendo una de las referidas en la memoria de los habitantes de Usme la raza Red Pool, la cual tubo auge en los siglos pasados pero de la cual ya no se encuentran muchos ejemplares como se refiere a continuación .

“Del ganado que aquí se veía, recuerdo mucho que existió el “Redpol” y luego ya se vio fue mucho “Cebú” aunque lo que aquí si hay y lo prefieren es el “Normando” puro o cruzado, ese es el ganado aquí, y ahora último que ya se cruza de todo

¹⁶ Información entregada por un funcionario de la Asociación de Ganaderos Normandos en Colombia - Asonormando

Llega es mucho “tibajoche”, “7 Razas” o “Coico”, que es el que se deja pal’ engorde”.
Anónimo – habitante de Usme¹⁷.

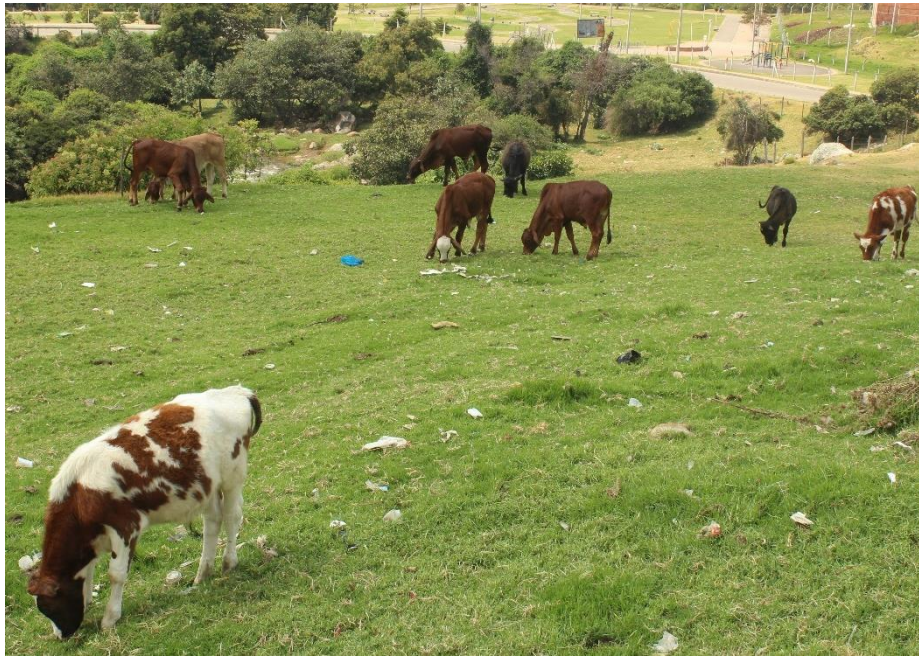


Imagen 2: Lote de novillos cebús y cruzados “Tibasoches” Sector Yomasa, Usme.

Fotografía: Carmen Calonge.

3.5. Formas de comercio

Dentro de las expresiones propias de las dinámicas productivas campesinas se resaltan las formas de negociación o arreglos para la producción, es así como la denominada “*Al aumento*” es una forma propia de producir el ganado, como lo refieren a continuación:

“Nosotros tenemos algo que se llama “dar el aumento”, con el tema de novillos. Y es por ejemplo, usted y yo vamos a hacer una compañía, vamos a la plaza o alguna vereda y compramos por decir 10 novillos o 5 terneros... valieron 2 millones. Como usted dio la plata y los compra, entonces yo los cuido. Cuando los vendamos, los vendimos por decir en 3 millones quinientos. Entonces, de los 2 millones que sumercé invirtió y el millón quinientos que resta, lo repartimos entre juntos. Ese es el “aumento”. Y con el tema de las vacas, sumercé compra la vaca y yo la cuido. Con el tema del ordeño, la leche lo cojo yo y las crías de la vaca cuando crezcan los terneros y se venden, entonces se reparten por mitad las crías. La vaca, sigue siendo suya, pero las ganancias por van por mitad, porque yo soy el que la está cuidando. Eso se hace con chivos, con caballos, pero sobre todo con bovinos”.

¹⁷ La persona que concedió esta entrevista, pidió que no se mencionara su nombre o relación con la comercialización de ganado bovino en Usme. Se reconoce el conocimiento que tiene de la zona y de esta actividad comercial, pero se respeta su posición de no querer figurar, con nombre propio, en la investigación.

Habitante rural y tradicional de Usme, productor de bovinos para carne, Edwin Liberato.

Un referente propio del comercio de la carne es también como se compra y se vende; aquí también se identifican términos y formas propias de realizar las transacciones, como se muestra a continuación:

“Por ejemplo, yo tengo una res y usted me dice véndame el novillo, yo se lo vendo ‘arrobiado’. Lo pesamos la sola carne. Las vísceras ya le quedan todas a usted. Le queda el cuero, las patas la cabeza y todo lo de adentro y uno solamente coge la carne. La cabeza la llevan mucho. Nosotros las utilizamos para los trabajadores...eso son benditas. Nosotros la traíamos y le quitábamos el cuero, luego uno cogía ese cuero y lo cortaba chiquito para hacer la racha. Eso había una señora que se llamaba Empera y se hacía matar por esas cabezas para hacer la racha. Hoy en día, eso sería más o menos como la pelanga. La rancho la comíamos allá donde ella, porque le quedaba muy deliciosa, le echaba papa chiquita y un buen pedazo de racha bien sudada y era algo hacíamos todos los domingos”. Habitante rural y tradicional de Usme, Giraldo Arévalo

3.6. De los oficios: matadero y matarife

El negocio de la carnicería era complejo y difícil, pues no solo implicaba vender carne, sino que hacía parte de una larga cadena de pasos que algunas veces dificultaba su desarrollo satisfactorio. Iniciaba en el momento en que se nombraba el abastecedor, se traía el ganado a la capital, se mantenía en potreros y dehesas¹⁸ y se sometía al proceso de degüello. Después proseguía la distribución y venta del producto (Restrepo, 2013)

Otros de los elementos que se regulaban en la colonia, para el comercio de la carne bovina, eran los espacios para el sacrificio y comercialización de la carne. Al respecto Restrepo (2013) menciona las particularidades de contrato para la instalación de la “casa del Tajón”, término asignado al matadero y carnicerías, que tenían la función de sacrificio del animal y comercialización de su carne.

“Dicho lugar [la casa del tajón] tenía como objetivo vender la carne al pueblo “conforme a las determinaciones que tantas veces se han dictado por este superior gobierno [...] para beneficio del público” (...) una vez “construida y finalizada la casa del Tajón, se expendan o venda en ella la carne al público”(AGN. Colonia. Fondo Abasto. T. 5, f. 362: tomado de Restrepo, 2013, pág.138)

¹⁸ Es un término que procede de la palabra latina ‘defesa’, que en latín significa defensa o terreno acotado para uso de pastos. Según la Real Academia Española (RAE), la dehesa se define como ‘tierra generalmente acotada y arbolada, por lo común destinada a pastos’. Es decir, se trata de un espacio con gran biodiversidad donde viven y se alimentan animales, como el ganado.

Respecto a las herramientas, los documentos mencionan el manejo de hachas, cepos, horcones y rejonos utilizados en el matadero, *despresadero* y, en general, en el negocio de la carne.

“El regidor diputado de la carnicería ha hecho presente a este cabildo que en aquella oficina no hay picadero, hachas, rejonos y otros utensilios necesarios para la matanza de los ganados y división de sus carnes por estar inutilizados los que han servido hasta ahora y que el edificio principal y el del desnucadero están muy maltratados [...] disponemos la compra de los indispensables utensilios para el servicio de la carnicería”(AGN. Colonia. Fondo Abasto. T. 13, f. 549 tomado de Restrepo, 2013, pág.142).

Como se refiere anteriormente, el establecimiento de los puntos de venta estaban ligados al punto de sacrificio, relación que al día de hoy se mantiene en la localidad de Usme, en donde encontramos la planta de sacrificio *“Frigo Usme”* y en las cuadras circundantes un aproximado de 15 expendios, carnicerías o “Famas” de venta al público. Lo anterior ha implicado una seria problemática respecto a la pertinencia de la ubicación de esta planta, dado que como lo establece el Decreto 1500 de Mayo 2007, por la cual se regula las actividades para el sacrificio, expendio y comercialización de carne. Los vertimientos que actualmente se hacen a los cuerpos de agua, la ubicación del frigo dentro de la zona urbana y el cumplimiento de las exigencias para sacar el registro de funcionamiento con el INVIMA, son solo algunas de las problemáticas que tiene la planta de sacrificio de Usme.

“Las cabezas se botaban eso era por allá en el año 1982, de ahí para adelante ya se viene trabajando el desposte y manejando las vísceras rojas y blancas de manera técnica”. Anónimo – habitante de Usme¹⁹.

Como consecuencia de lo anterior, dicha planta, ubicada en el centro fundacional de Usme, ha venido teniendo requerimientos por parte de la entidad de control, lo cual ha terminado con la solicitud de traslado de la misma, tal como se reporta en su fachada.

¹⁹ La persona que concedió esta entrevista, pidió que no se mencionara su nombre o relación con la comercialización de ganado bovino en Usme. Se reconoce el conocimiento que tiene de la zona y de esta actividad comercial, pero se respeta su posición de no querer figurar, con nombre propio, en la investigación.



Imagen 3: Fachada del Frigo Usme, 2020.

Fotografía: Fernando Cárdenas A.



Imagen 4: Manejo de carne en las calles de Usme, centro fundacional.

Fotografía: Fernando Cárdenas A.

En el centro fundacional de Usme se evidencia una forma tradicional de beneficio de los bovinos, y es el sacrificio en traspatio, o simplemente en fincas o planchones diferentes a las plantas propiamente establecidas para tal fin. Para esto se establecía un planchón o placa de concreto cerca de una fuente de agua, de manera que permitiera el sacrificio y arreglo de las piezas de ganado; esta práctica era muy común y fue en parte la que llevo al reconocimiento de la localidad como zona de venta de carne.

Según comentaron los entrevistados la anterior forma de sacrificio en traspatio ocurría en las fincas de toda la zona, sin puntualizar un lugar específico. Las herramientas o equipos para estas faenas eran muy simples: las cuerdas para inmovilizar el animal, un punto de anclaje como argollas de hierro o simples estacas, el cuchillo o puñal y podía o no tener piso de cemento; la práctica era muy precaria y sin ningún tipo de manejo o regulación sanitaria.



Imagen 5: a la izquierda se ve el ganado dispuesto para el sacrificio en una finca, vereda del Hato, Usme. La imagen de la derecha corresponde al rastro de sacrificio en traspatio, zona de rural de Usme.

Fotografía: Fernando Cárdenas A.

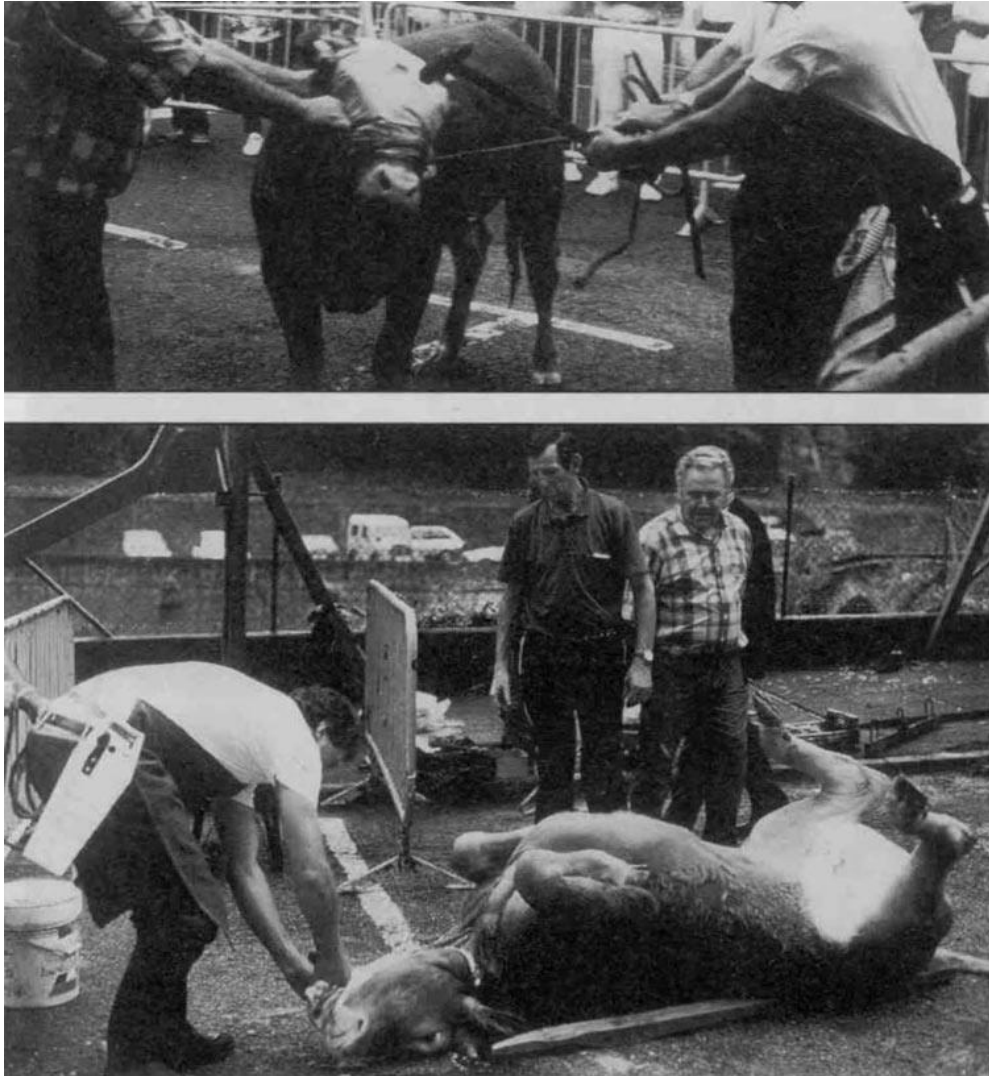


Imagen 6: Sacrificio y desangrado de un vacuno en Osintxu (Bergara) el día de Karidade Eguna en 1994 (Fotos Javier Carballo). <https://www.gipuzkoa.eus/es/web/aintzinako-lanbideak/tareas-carnicero-tradicional>

“He observado que algunos productores realizan el sacrificio de sus animales en sus propios predios, igual a como lo hacían tradicionalmente sus ancestros, es decir sin las medidas y protocolos sanitarios reglados, trato humanitario del sacrificio, y sin inspección, vigilancia y control. Adicionalmente, se no cuentan con la información técnica necesaria para realizar un adecuado beneficio de sus animales, como son los cortes comerciales, protocolos de maduración en frío, almacenamiento adecuado de los productos y subproductos, y manejo de los desechos generados”. Luis Moreno, Médico Veterinario, Director de la ULATA, Usme.

“En Usme, había menos carnicerías, porque no había tanto problema con sanidad. Se sacrificaba en donde el vecino y por ejemplo en el caso de mi papá el

remesaba la carne para la semana, iba y le compraba la carne al vecino, no había tanto problema con sanidad, no había tanto robo, eso ha sacado a la luz varias cosas. Ahora si toca ir al pueblo a comprar al precio que ellos pongan. Yo me acuerdo que mi papá nos compraba gordana, para fritar papas, eso daba grasa y le daba sustancia a la sopa. Mi papá era muy práctico y nos compraba chunchullo, asaduras, con eso nos alimentaba y gracias a Dios aquí estamos. Mi papá hoy tiene 73 años y está como un roble, es que la alimentación de antes era mejor". Habitante rural y tradicional de Usme, Adriana Arévalo.

*"En esa época era el pueblito no más, no había urbanizaciones de nada. En esa época había entre 40 o 50 carnicerías...quizás porque las condiciones han cambiado. Para ese momento era muy bueno. El ganado era baratico, ahora es muy caro. **Como herramientas usábamos el hacha, ahora usamos la sierra.** Los cortes de la carne no han cambiado, siguen siendo los mismos. Vendo víscera blanca, víscera roja, pulpo, hueco. Aquí todo sale parejo y en todas las carnicerías, se venden los mismos cortes. No hay ninguna con alguna línea en especial".* Álvaro Rincón, carnicero de Usme.

*"Hay prácticas culturales, muy campesinas en donde se hace un sacrificio en una finca, común y corriente...yo no le veo nada de malo, porque desde siempre se ha hecho así. El proceso es tomar la res, someterla, manearla y ya hacer procedimiento con los cuchillos y hacer ya práctica. No se hace como en un beneficiadero, en donde al animal se le aplica algo para tranquilizarlo, para sedarlo o a través de descargas fuertes de corriente. De resto el proceso es el mismo. Se cuelga, se espera a que se desangre, luego se desposta y se va vendiendo. **Es un trabajo que tradicionalmente lo han hecho los hombres, porque es algo de fuerza extrema, sin decir, que la mujer no pueda realizar muchas tareas...**pero dentro de esa misma cosmogonía campesina, la mujer es la que está dedicada a sembrar, por esa visión de fertilizar. **Hay mujeres dentro de tema del sacrificio de los animales, pero ya es como para lavar"**. Daniel García, Administrador de la Feria Ganadera.*

"Usme no contaba con manejo ni procesadoras de carne, eso era en el potrero, y terminaban botando los residuos como cabezas, tripas, patas etc., todo a los potreros al río y a la calle; aquí me acuerdo había días que no se podía pasar por el olor tan terrible de toda esa podredumbre, de ahí don Fernando llega y empieza a organizar la planta para mejorar ese tema". Anónimo – habitante de Usme²⁰.

²⁰ La persona que concedió esta entrevista, pidió que no se mencionara su nombre o relación con la comercialización de ganado bovino en Usme. Se reconoce el conocimiento que tiene de la zona y de esta actividad comercial, pero se respeta su posición de no querer figurar, con nombre propio, en la investigación.

Es de anotar que las formas en que se realizaban los cortes o desprese del animal tradicionalmente han cambiado en la medida que en la actualidad se sacan cortes finos y específicos de manera tecnificada, mientras que antiguamente se cortaba y despresaba sin tener en cuenta el tipo de corte.

“Los cortes que se sacaban originalmente eran 4 y se sacaba de la pierna...murillo, el muchacho, la bola y el centro de pierna. En el brazo va la maletilla y centro de brazo. En el lomo va el lomo grande y el lomo pequeño y el hueso de agujas, ese es el que va como a la mitad. Le llaman también el huesito carnudo. La gente pide una libra de aguja o de cadera, que va en el mismo tiro (...) Uno saca las dos piernas, las dos costillas y los dos brazos, queda el tiro. El tiro, es lo que llamamos lo largo. Lo mismo la cola, la cola se saca a parte. Sacando la cola, ya se vende el hueso de cadera y de ahí, para arriba sigue el hueso de agujero (...) De lo primero que se lleva la gente son las criadillas. Eso la gente pelea por esa vaina, con eso hacen caldo de raíz, que son las mismas pelotas del toro. Hay mucha gente que lo preparan con huevo...eso se prepara de muchas formas. Lo que son el pecho, la cabeza, eso hace parte de las vísceras, como las asaduras”. Giraldo Arévalo, habitante rural de tradicional de Usme.

“De la forma de sacrificar los animales, ha cambiado en que ya se usa una pistola neumática con el fin de insensibilizar al animalito, para luego, si hacer el degüelle y desangre, antes eso era amarrarlos y darles puñal, y listo. Actualmente se sacrifica y se entrega por cuartos el animal, antes y bueno algunos también hoy día sacan 7 presas,

- Tiro
 - Piernas
 - Costillas
 - Brazos”.
- Giraldo Arévalo, habitante rural de tradicional de Usme.

*“Dentro del **oficio de los matarifes**, no solo es el sacrificio, también esta el desposte y arreglo de las vísceras, tanto rojas como blancas, lo cual lo hacen casi siempre las mujeres incluyendo el arreglo de las patas, pues resulta menos pesado que el sacrificio y desposte; esto es muy pesado, entonces mejor lo hacen los hombres, ya hoy día se trabaja en el siguiente orden:*

- Aturdir
- Izar
- Degüelle
- Pelado. Piernas
- Pelado Sobrearriga
- Transfiere a Sierra de pecho
- Peladoras de la piel
- Eviscerado Rojo
- Eviscerado Blanco

Actualmente los subproductos y todo lo que sale como residuo lo compra una empresa “Protocolo” para hacer comida para perros y gatos. Y los chinos y rusos compran los cálculos biliares, para elaboración de medicamentos, eso lo pagan mejor que el oro, a hoy están más o menos a \$ 200.000/ gramo. Hay otras cosas como los fetos o decomisos que eso si toca entregarlo”. Anónimo – habitante de Usme²¹.

“De las cosas curiosas recuerdo que cuando Juan Martin Caicedo Ferrer fue alcalde de Bogotá, vino con el ejército o la policía, no me acuerdo, y eso cerró todas las famas de aquí, hasta que llegó a la de don Fernando, que astutamente puso un aviso que decía planta “Juan Martin la mejor carne” y en esa ocasión no lo cerraron, fue muy particular la reacción del señor alcalde cuando vio el aviso y bueno siempre estaba en orden la fama, por lo cual no lo jodieron, y cuando se fueron quito el aviso, de esas cosas que uno se acuerda y dan risa”. Anónimo – habitante de Usme²².

3.7. De la forma de empaclar y arreglar las piezas

En general, se puede decir que todavía existe en la memoria de los habitantes tradicionales de Usme, el uso de empaque alternativos al uso de hidrocarburos (ej. plástico) como la que tradicionalmente se utilizó, que es el material vegetal del *helecho marranero*, para el empaque de la carne. Esto deja ver la relación que se genera con el entorno para dar solución a situaciones cotidianas, como son los empaques el producto cárnico.

“Cuando se trataba de un toro o novillo se despresaba y sacaba la carne en costales de fique y algo que ya no se ve pero que se usaba era el “helecho marranero”(Pteridium aquilinum); es para dos cosas: una era empaclar la carne, algo tenía porque no se dañaba tan rápido y en ese tiempo “que bolsas ni que nada”, después fue el papel de azúcar y luego si las bolsas, esos helechos yo digo que les decían marraneros porque cuando era cerdo lo que se mataba, pa´ pellarlo y dejarlo limpiquito, se hacía hoguera con ese helecho y se metía ahí, y bueno después ya empezaron a quemarlos con gasolina o petróleo lo cual daña la carne. De eso sí que hay por aquí, dicen que cuando el suelo es ácido, aparece en más arto, como toda esa parte donde hay papa”. Giraldo Arévalo, habitante rural de tradicional de Usme.

²¹ La persona que concedió esta entrevista, pidió que no se mencionara su nombre o relación con la comercialización de ganado bovino en Usme. Se reconoce el conocimiento que tiene de la zona y de esta actividad comercial, pero se respeta su posición de no querer figurar, con nombre propio, en la investigación.

²² La persona que concedió esta entrevista, pidió que no se mencionara su nombre o relación con la comercialización de ganado bovino en Usme. Se reconoce el conocimiento que tiene de la zona y de esta actividad comercial, pero se respeta su posición de no querer figurar, con nombre propio, en la investigación.

3.8. El oficio del carnicero

La cadena productiva establecida requería personas que se debían especializar en distintos oficios. Como lo refiere Restrepo (2013) la carnicería daba trabajo a varias personas que se desempeñaban en diversos oficios: el abastecedor, quien proporcionaba el producto y mataba la res; el picador, quien tajaba la carne; el conductor, encargado de acarrear la carne y, finalmente, el vendedor, quien se ocupaba de negociarla al público. Fuera de estos asistía al establecimiento el regidor o ministro quien administraba justicia respecto a los pesos y ejercía la función del repeso. La actividad del regidor se consideraba necesaria para la justicia y comodidad del pueblo, razón por la cual debía estar a diario en el local, como lo ordenaba el Cabildo.

Con el transcurrir del tiempo, los oficios asociados a la cadena de comercialización de carne han ido transformándose de acuerdo con los requerimientos técnicos que la actividad implica. Algunos de estos oficios han sido asumidos por una misma persona, quien puede fungir las veces de abastecedor, picador y vendedor, recibiendo la denominación de matarife o carnicero. Estos oficios se articulan con la dinámica de producción de ganado bovino en las áreas rurales y hacen parte de la tradición y conocimiento de las comunidades campesina. Por lo anterior, visibilizar estos oficios es también visibilizar las transformaciones de una actividad y de unas dinámicas sociales que con el tiempo se han ocultado tras la regulación y normatividad técnica de la actualidad.

Del oficio del carnicero en esta localidad se pudo ver que fue un espacio para el desarrollo y aprendizaje del oficio, en donde llegaban de diferentes sitios a vincularse y aprender. En la actualidad son varios los que llegaron, en particular del departamento de Boyacá en la década de los 70 y 80 y se quedaron con el oficio y los negocios, tal como lo comentan. Actualmente, el nivel de especialidad del oficio a la fecha se evidencia en que se ha convertido en algo muchos más sencillo y práctico, en donde la tecnificación del sacrificio y del manejo mismo de la carne, ha reducido el desempeño del carnicero.

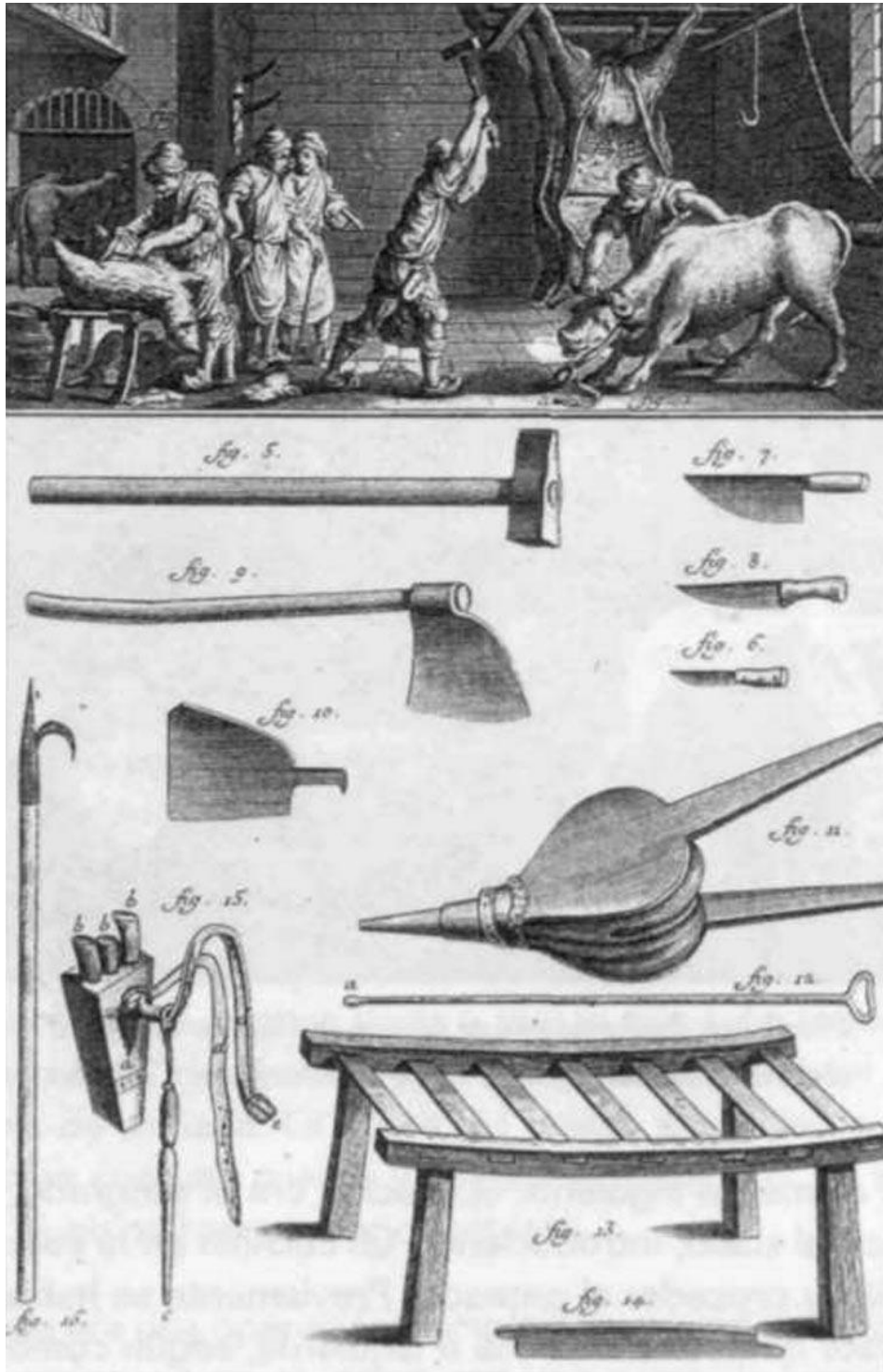


Imagen 7: Carniceros a fines del siglo XVIII según Diderot y D'Alembert. Pueden observarse dos carniceros, uno de los cuales sacrifica un buey, el otro, despieza un carnero. En la parte inferior, las herramientas utilizadas en el oficio. Tomado de: <https://www.gipuzkoa.eus/es/web/aintzinako-lanbideak/tareas-carnicero-tradicional>

La actividad tradicional del carnicero se realizaba a partir del uso de herramientas muy simples: cuchillo, hacha, bandera y tronco. Lo cual gracias a las disposiciones sanitarias han sido reemplazadas por la sierra, tablas plásticas y bloques que reemplazaron al tronco.



Imagen 8: a la izquierda se encuentran los cuchillos de carnicero que actualmente son utilizados en la actividad; en la fotografía del centro se ve la sierra industrial y tabla, que reemplazaron el hacha y el tronco; en la fotografía de la derecha se encuentran los ganchos y báscula, que reemplazaron la romana.

Fotografías: Fernando Cárdenas Angarita.

En conclusión, se reconoce que la principal habilidad del carnicero es el uso del cuchillo, para el desposte y arreglos de canales, dejando en desuso la tradicional hacha y tronco que fueron tan característicos de las denominadas famas.

Usme, escuela para el oficio de la carnicería en la localidad

Debido al esquema de carnicerías presentes en la localidad durante el siglo XX, Usme fue punto de referencia para el aprendizaje en el oficio, lo cual llevó a que poblaciones migrantes de otras zonas del país llegaran y se vincularan al aprendizaje del oficio de carnicero. Lo anterior se refleja en la existencia de carnicerías pertenecientes a familias oriundas de otras regiones del país, quienes reconocen que su llegada a Usme se relaciona con la posibilidad de formarse en un oficio y emprender un negocio propio, como es el caso de los hermanos Rincón, que su familia provenía de Boyacá.

En la actualidad, es un espacio de aprendizaje para las nuevas generaciones que vienen migrando no solo de diferentes regiones del país, sino también para las familias venezolanas que están llegando continuamente a la localidad. Este oficio representa una opción laboral para el sostenimiento familiar de estos nuevos migrantes, pero que también puede leerse como una oportunidad para integrarse a las dinámicas locales, desde una nueva forma de identidad, que no solo estará permeada por la necesidad de salir de su país sino también por la llegada a un entorno que mantiene elementos

identitarios relacionados con la ruralidad y el oficio de la carne. Lo anterior deja ver, que esta identidad rural se va construyendo continuamente, no solo con sus pobladores tradicionales sino también con estas nuevas generaciones de migrantes; situación que no es nueva en Usme, sino que se repite a través de su historia, antes con migrantes de otros departamentos del país y ahora con migrantes de otros países, como el caso de Venezuela.

A continuación, se presentan fragmentos de historias de pobladores locales de Usme que tienen sus raíces familiares en otras regiones de Colombia, que dejan ver el rol que esta localidad, antes municipio, tenía para el aprendizaje del oficio de carnicero.

“Soy hermano de Jorge Rincón. Él también tiene una carnicería, aquí más abajito. Yo llegué aquí, sin saber nada del oficio, venía en plan de rebuscármela, aquí fue donde aprendí”. Álvaro Rincón, carnicero de Usme.

*“El número de carnicerías, yo diría que se ha mantenido. Eso es una cuestión familiar que se **hereda de generación en generación**. Desconozco el nombre de las familias, más bien, lo que si he escuchado son los alias...por ejemplo, hay alguien muy conocido que es el señor Pelachivas. Es muy influyente, pero no goza de buena reputación. Eso es lo que uno escucha por ahí a mí no me consta. Los alias permiten que se reconozcan mucho más fácil, porque por nombre de pila, puede haber varios con el mismo nombre. Estos alias, se dan por los antecedentes que tengan las personas”. Daniel García, Administrador de la feria ganadera.*

“En Usme, sigue habiendo hartas famas, pero si ha disminuido porque ya en la ciudad hay localidades que cuentan con sitios especiales, con famas grandes y hay otros mataderos, como el de Guadalupe y San Joaquín, entonces la gente en sus 20 localidades ya se ve más abastecida de carne, ya tiene sus famas y les da pereza venir hasta acá. Allá también consiguen buena carne. La carne de Usme es muy buena porque, se sacrifica Normando y ganado Llanero y el que uno cría en las veredas. Aún hoy en día hay fincas en donde se sacrifica en planchones, en piso, pero esa carne es para la gente de la vereda”. Edwin Liberato, habitante rural y tradicional de Usme, productor de bovinos para carne.

3.9. El frigorífico como referente social y económico de la localidad

Dentro del centro fundacional de Usme, el actual frigorífico es un referente social y económico de la zona. En la actualidad este centro de beneficio genera alrededor de 200 empleos directos, por lo que un número importante de familias del sector dependen de su funcionamiento. De ahí que sea de vital importancia el trabajo con estos centros de beneficio para que cumplan con la normatividad vigente y continúen ofertando una opción laboral para la localidad.

“De la trayectoria de la planta, me parece importante decir que en varias ocasiones, marcamos un precedente desde la protesta, pues cuando cerraban quedaban muchas familias sin que comer, de las más que me acuerdo están.

- *La huelga de la JAL Usme en el año 1994.*
- *La toma de la iglesia de San Francisco 1997, con el padre “Alirio López”*
- *La toma de la iglesia del Barrio Bolonia en la vía al llano”. Anónimo – habitante de Usme²³.*

De acuerdo con la percepción de las personas entrevistadas, cuando se cierra el frigorífico se aumenta el abigeato²⁴, siendo esta una problemática sentida por parte de los pequeños productores rurales, quienes al perder un semoviente pierden sus ingresos y opción de supervivencia.

“Otra cosa que siempre pasaba cuando nos cerraban, es que era inmediato el aumento del “Abigeato” y entonces aquí todos perdíamos y se dañaba la buena fama del pueblo y de la carne que de aquí salía para todo Bogotá”. Anónimo – habitante de Usme²⁵.



Imagen 9: Rastro de los restos de un bovino víctima de abigeato, sector los soches Usme.

Fotografía: Edwin Liberato

²³ La persona que concedió esta entrevista, pidió que no se mencionara su nombre o relación con la comercialización de ganado bovino en Usme. Se reconoce el conocimiento que tiene de la zona y de esta actividad comercial, pero se respeta su posición de no querer figurar, con nombre propio, en la investigación.

²⁴ El abigeato es un delito punible o castigable y estipulado en muchos códigos legales de la mayoría de los países ganaderos, que consiste en el robo o hurto de ganado o animales domésticos, principalmente caballos, vacas y ovinos. La persona que roba ganado se conoce como cuatrero o ladrón de bestias. De acuerdo con la legislación colombiana, existe la Ley 1944 de 28 de diciembre de 2018, que dice que quien se apropie para sí o para otro de especies bovinas mayor o menor, equinas, o porcinas plenamente identificadas, incurrirá en prisión de sesenta (60) a ciento veinte (120) meses y multa de veinticinco (25) a cincuenta (50) salarios mínimos legales mensuales vigentes (SMLV).

²⁵ La persona que concedió esta entrevista, pidió que no se mencionara su nombre o relación con la comercialización de ganado bovino en Usme. Se reconoce el conocimiento que tiene de la zona y de esta actividad comercial, pero se respeta su posición de no querer figurar, con nombre propio, en la investigación.

La ausencia del ICA en la región es notoria, debido a que la oficina más cercana, y que rige la zona rural de Bogotá, está ubicada en Soacha, siendo este un problema para el centro de la producción ganadera en Usme, en cuanto registro de fincas y expedición de guías sanitarias de movilización.

3.10. De los espacios para la carne

De los espacios más relevantes vinculados a la cadena de la carne en Usme están: i) los caminos reales, puntualmente el camino de boquerón a Usme, ii) las fincas de producción, iii) la feria ganadera de la zona del Tesoro, iv) el frigorífico y, v) las zonas de las carnicerías en el centro fundacional.

En general estos espacios generan el escenario para el desarrollo de la actividad económica de la carne, cada uno con un papel determinante como eslabón en la configuración de la dinámica productiva y comercial de la carnicería en el centro fundacional de Usme.

A continuación, se extraen los fragmentos de las entrevistas con habitantes de la zona rural de Usme, que dejan ver sus experiencias y relación con cada uno de estos espacios.

*“(...) vivo acá en Usme, soy nacido y criado en los Llanos Orientales, muy cerca de acá. Llevo bastante tiempo viviendo en esta localidad...vivo en la vereda Agualiana – Chingaza. Actualmente represento legalmente al acueducto vereda y también hago la representación legal de Agrosuma, que es la organización campesina que está administrando en comodato, el predio del Tesoro. Ese predio (...) fue una compensación por parte del Acueducto de Bogotá, porque hubo unos predios que se inundaron y las comunidades de común acuerdo, pidieron que se les diera ese predio para uso público, encuentros, manifestaciones (...) allí se celebra el día del campesino y mensualmente se realiza la **feria ganadera**. Históricamente es un punto donde confluye todo el mercado ganadero, llegan ganaderos de Sumapaz, de Usme, de otros municipios como Chipaque, vienen y comercializan su ganado ahí”.* Daniel García, Administrador de la feria ganadera.



Imagen 9: Feria ganadera del Tesoro, vereda zona centro, Usme.

Fotografía: Fernando Cárdenas A.

Las famas o carnicerías²⁶ ubicadas en las tres cuadras cercanas a la planta de beneficio, mantienen la relación con el frigorífico de manera directa, característica semejante a la reportada inicialmente en el tiempo del periodo colonial.

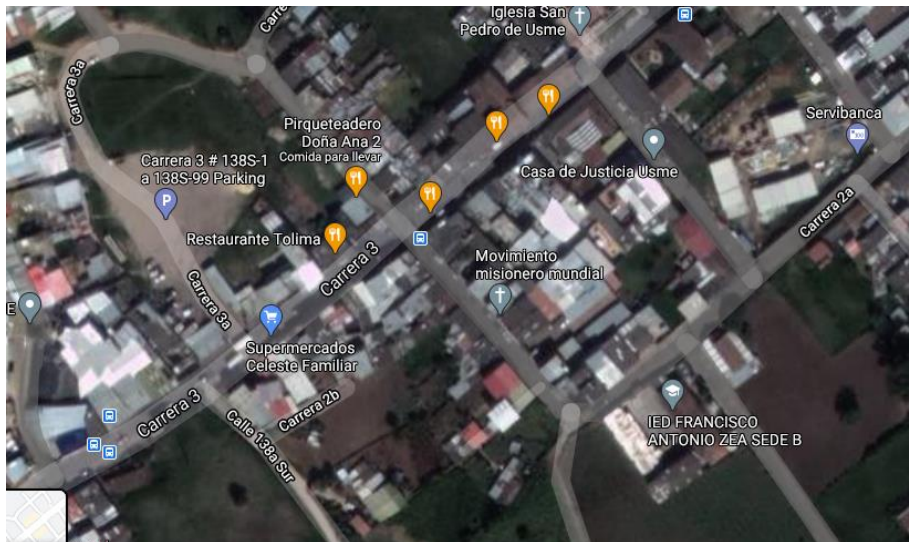


Imagen 10. Centro fundacional de Usme, en donde se pueden identificar las cuadras sobre la carrera 3, entre la calle 138 a sur y la 137 sur, se puede ver el Frigorífico de Usme, la carrera 3 con 138, y las cuadras circundantes en donde se ubican el mayor número de expendios.

Fuente: google maps

“Usme era un referente muy grande de la carne para el tema de la dieta, pero ese es un tema que ha venido cambiado, porque ya existen otros beneficiadores, en

²⁶ Las carnicerías son: Expendio de carne el Cebú, Distribuidora de carne el tigre, Distribuidora JJ Rincón, Distribuidora JJ el Cebú, Destrincarme la Rioja, Comercializadora el Rubí, Central de carnes del llano, El barcino, Donde Joaquín.

*la parte urbana de Bogotá, como el de Guadalupe. Sin embargo, aún hay gente que viene hasta acá, quizá movidos por el tema de los precios, porque la carne es más fresca, porque el beneficiadero hasta acá y de **las carnicerías, están todas ubicadas en un mismo lugar que se llama el Hoyo** (...) es el centro de acopio. El nombre corresponde meramente a un detalle topográfico, de un hundimiento que hay en ese lugar. Usted encuentra las carnicerías a lo largo de esta avenida principal y hace que parte de la Troncal Bolivariana, que conecta a esta localidad con la localidad de Sumapaz". Daniel García, Administrador de la feria ganadera.*

"Hay una hacienda muy grande a la espalda de nosotros. Históricamente tiene un referente que es Bolívar (...) cuenta la leyenda que allí se encontraban Manuelita Sáenz y Simón Bolívar en algunos momentos. Esa hacienda, con el tiempo se ha ido transformando en un espacio para explotación agropecuaria, ahí se puede encontrar ganado y algo de agricultura. Creo que se llama Agua Dulce o Agua Clara, es por lo lados de la ULATA (...) en su exterior conserva aún la arquitectura de la época". Daniel García, Administrador de la feria ganadera.

"De las haciendas de aquí me acuerdo mucho de la que se llamaba "El establo" que hoy es la casa de la cultura, era de una familia Gutiérrez, más exactamente del señor Mamerto Gutiérrez, que tuvo mucha tierra y que al morir los viejos, los herederos vendieron y eso se convirtieron en barrios. En esa hacienda lo que si hubo fue mucho Holstein para lechería, otros que tenían mucha tierra era don Arnulfo Gutiérrez y don Gonzalo Herrera, eran más o menos los dueños del pueblo". Anónimo – habitante de Usme²⁷.

3.11. Con carne es el San Pedro en Usme

En la concepción como municipio, Usme estaba consagrado a San Pedro, y siendo este su patrón desde el período fundacional. Por ello, anualmente se celebran las fiestas de San Pedro en esta localidad. Este evento permitió la integración del gremio de los carniceros con el establecimiento de la fiesta de la carne, como otro elemento dentro de esta fiesta tradicional, dándole el toque particular e identitario de la localidad.

*"En las fiestas de Usme y en las fiestas veredales, mi papá ayudaba mucho y conocía mucha gente. Entonces armaban por ejemplo la fiesta para la Virgen del Carmen, pero como venía tanta gente lo que hacían era una vaca, para comprar la carne y eran fiestas que duraban hasta 3 días (...) esos eran unos bazares. Cada uno se encargaba de algo, por ejemplo de la cerveza, de la pólvora, **de la carne**. Aquí somos muy religiosos y se celebran muchas fiestas para los santos, por ejemplo para el San Pedro, eso había que sacar carne, bebidas y de todo. Yo*

²⁷ La persona que concedió esta entrevista, pidió que no se mencionara su nombre o relación con la comercialización de ganado bovino en Usme. Se reconoce el conocimiento que tiene de la zona y de esta actividad comercial, pero se respeta su posición de no querer figurar, con nombre propio, en la investigación.

no fui a muchas, creo que solamente pude ir a una, porque mi mamá no me dejaba ir, pero esa vez que fui, pude ver que traían mucho ganado para exhibir y traían ganado de páramo, que nunca se ha dejado torear. Los soltaban en el ruedo y se llevaban por delante a ese montón de borrachos que también se metían. A mí me daba risa, ver todo lo que pasaba, sin embargo pensaba para mí, que en algún momento podría pasar un accidente grave. Lo único raro que vi, fue que a un señor, el toro le arrancó los pantalones con los cuernos, no más”. Adriana Arévalo, habitante rural y tradicional de Usme.

“Las fiestas de Usme, de los carniceros eran lo máximo, pero ya eso se acabó. Llegaba mucha gente compraban carne y se hacía toreo. El ganado que se sacrificaba era de aquí de la región, pero también se traía de los Llanos”. Álvaro Rincón, carnicero de Usme.

“El San Pedro, como es una fiesta que va por todo el país (...) aquí se celebra un San Pedro común y corriente. De pronto si vienen personas que vienen de la zona donde nace el San Pedro, como El Tolima Grande, El Huila y le dan la connotación más de ese territorio. Entonces a mitad de año si celebra, además de que concuerda con la fiesta del Día del Campesino”. Daniel García, Administrador de la feria ganadera.

“Yo me acuerdo que aquí se hacían todos los años una feria. En Usme hacían unas fiestas grandes, mataban 2, 3, 4 novillos. Pero en esa época se hacía como una especie de vaca. Digamos entonces, yo pongo un novillo, el otro ponía una ternera y eso había carne para todo el mundo, hasta para los visitantes. Hoy en día, cuando se hacen las fiestas de San Pedro, los que se encargan de la carne, ya es vendida. Pero antes, si era gratis para todo el mundo”. Edwin Liberato, habitante rural y tradicional de Usme.

“Como referente de la actividad de los carniceros y las famas en la localidad de Usme, me acuerdo mucho de las fiestas de la carne, en los años 80 y 90, cuando ya esto se organizó, y existían tantas famas, para las festividades de San Pedro, que es el patrono de Usme, y que en esa fecha también se celebraba la fiesta del campesino, se nos dio por organizar las fiestas de la carne, entonces se hacía convite, para tener la carne para unas 3.000 personas; venían a comer carne en esa fecha, se hacían corralejas y corridas de toros, en la iglesia se montaba la macarena para los toreros y su calle de honor hasta en encierro, aquí detrás de lo que hoy es la planta, eso era mucha belleza, y gente feliz, comían carne, papa, chicha o cerveza, aquí eso era muy bueno, había concursos como el “azadón de oro”, la barra de premio y corraleja con novillas, en el azadón de oro eran las señoras las más hábiles en pelar papa en el menor tiempo, los señores para la barra de premio y la becerrada, dura hasta 3 días, esto era lleno de gente y mucho

aporte por parte de los carniceros, ya hoy día de eso no queda nada". Anónimo – habitante de Usme²⁸.

“Se hacía el festival de la carne, los dueños de las carnicerías donaban una novilla, una ternera y así. Pasaban por las casas repartiendo boletas para que los que vivían ahí fueran gratis a comer y se reunían arriba en plaza principal de donde hacen la feria del ganado, al lado del matadero, hay un potero muy grande. Ahí se hacían corralejas. Los antiguos donaban la madera y entre todos hacían el corral. Se cerraban las calles y todos estábamos de fiesta. Coincidió con la fiesta de San Pedro, la última fiesta se hizo hace tres años (...) la tradición se va perdiendo, por la misma inseguridad”. Fredy Ríos, habitante rural y tradicional de Usme.

3.12. La magia de las entrañas y otras creencias

Alrededor del consumo de la carne bovina, se le ha atribuido a este alimento propiedades curativas, tanto para males físicos como espirituales, en donde se generan creencias, ritos y prácticas para que cumpla con el objetivo de curación. Los mitos curativos están relacionados con ciertas partes del animal, como por ejemplo, la sangre que se cuaja, la recogen, la cocinan y la aderezan y dicen que tiene muchos beneficios para la salud en cuanto a beneficio nutricionales.

Estas expresiones hacen parte del patrimonio cultural inmaterial de una población rural inmersa en unas dinámicas urbanas, donde el paso del tiempo las va invisibilizando por la imposición de nuevas normas de salubridad, la transformación social del entorno, la pérdida de vigencia de la tradición en las nuevas generaciones, entre otras. Por ello, en esta sección se resaltan esas creencias que todavía reconocen sus pobladores, pero que a la fecha son un recuerdo de lo que en el pasado se veía y vivía en el centro fundacional de Usme.

“También están los sesos que los combinan con huevos (...) el ojo, que se lo mezclan al chocolate. Esos ritos que yo he escuchado desde mi abuelo (...) nosotros fuimos criados en fincas, pero jamás he sido capaz de comer algo de ese estilo (...) me resistí”. Daniel García, Administrador de la feria ganadera.

“Dentro de todo gran escenario de la comercialización del ganado, no se podría dejar por fuera tradiciones, mitos, agüeros y sobre todo, no se podría ignorar la cosmogonía del campesino y que además es algo que viene desde la ancestralidad. Por ejemplo, la luna, es vital, no sólo para la agricultura, para la ganadería, sino también para el tema humano. Por ejemplo, para la desparasitación, para

²⁸ La persona que concedió esta entrevista, pidió que no se mencionara su nombre o relación con la comercialización de ganado bovino en Usme. Se reconoce el conocimiento que tiene de la zona y de esta actividad comercial, pero se respeta su posición de no querer figurar, con nombre propio, en la investigación.

vacunar (...) también para tener en cuenta en el momento de las castraciones de los animales, por ejemplo, eso es algo que lo hacen en luna creciente, que evita que los fluidos salgan más rápido y sufran menos.

En alguna oportunidad le escuché a una persona que sacrificaba ganado, que antes de sacrificar, tenía que tomarse una taza de café si no, el animal no quedaba bien desangrado y la carne le salía dura (...) son mitos”. Daniel García, Administrador de la feria ganadera.

“Cuando se podía, la gente venía mucho por la sangre ojalá de un toro negro, y se la tomaban con brandi, muy fresca antes de que se coagule y salían a correr, “Disque para la anemia” (...) Otra cosa muy popular entre la gente y aún hoy día se da es que si el niño está “Tocado de muerto o con el frío del Muerto” (Entecado) Lo traen y lo enfundan entre las vísceras blancas (Rumen), recién sacrificado el animal acabado de matar, cuando aún está caliente, de manera que el niño tome el calor del animal, y de una sale curado. Aquí piden permiso para eso, pero ya por sanidad no se puede, eso lo hacen más en el campo”. Anónimo – habitante de Usme²⁹.

3.13. Del prado al plato

Dentro del contexto de obtención de beneficio de los bovinos, aparecen algunas preparaciones gastronómicas asociadas a las cocinas tradicionales y que de manera particular se basan en los subproductos de este proceso, como son la sangre, las pieles y patas y los ojos de las preparaciones que fueron referidas en este ejercicio. A continuación, se resaltan dos, la sopa de claros y el chocolate con ojo.

La sopa de claros: la sangre coagulada y cocida en agua leche, con cebolla, ajos y al final con cebolla finamente picada y cilantro dan como resultado esta succulenta sopa. Tradicionalmente, en el altiplano cundiboyacense la sangre se ha asociado a una especie de *“búsqueda de salud para problemas como la anemia”*. El resultado final es lo más parecido a una sopa de albóndigas, apetecidas por muchos especialmente por los mayores de la comunidad.

A partir de la obtención del ojo del ganado, se cocina y se macera o licua para combinarlo con agua, cocoa y panela, si se desea se le agrega canela y nuez moscada, este aparece también como un brebaje que ayuda para combatir la anemia.

²⁹ La persona que concedió esta entrevista, pidió que no se mencionara su nombre o relación con la comercialización de ganado bovino en Usme. Se reconoce el conocimiento que tiene de la zona y de esta actividad comercial, pero se respeta su posición de no querer figurar, con nombre propio, en la investigación.

Conclusiones

A partir de los relatos de habitantes de Usme y de las referencias documentales, se pueden hacer las siguientes consideraciones:

- Reconocer el territorio de Usme como un conjunto que contiene elementos del patrimonio rural del distrito capital, necesarios de valorar y proteger para que esta población siga ejerciendo su papel de productor y proveedor de alimentos para la ciudad, además de preservar la identidad rural, como parte de la identidad de Bogotá.
- El oficio del carnicero ha ido cambiando de manera radical, ya que todo se enmarca en la tecnificación para el manejo de la carne, y no existe una memoria que permita su reconocimiento.
- Además que al no establecerse como gremio pierden la posibilidad de ser representados antes entidades a cargo de la toma de decisión sobre la normatividad y prácticas asociadas a la producción y comercialización de la carne.
- El uso alternativo con un enfoque sostenible de elementos vegetales como el helecho, se presenta como una alternativa viable al exceso de consumo de hidrocarburos, esta práctica resulta de bastante interés para profundizar en ella.
- Con relación al oficio del arriero, el desarrollo de infraestructura y medios de transporte son determinantes en la desaparición de esta actividad, ya que solamente en los lugares que por distancia lo permite se practica actualmente, además de la pérdida de las generaciones que fueron parte de estas faenas y jornadas de trabajo, que ya no se dan.
- Las dinámicas urbanas que se están dando en la actualidad en la localidad ocultan la festividad, la cual está directamente relacionada con la ruralidad
- La población rural cada vez se ve más influenciada por factores culturales que están afectando de manera directa su lenguaje.
- Las prácticas o expresiones místicas, que se basan en el mito y que van contra del manejo sanitario de la carne, están condenas a desaparecer. No se evidenció un interés por parte de las personas entrevistadas de mantener estas tradiciones. Ejemplo de estas prácticas culturales, que pueden desaparecer, están asociadas al sacrificio del ganado, como poner al niño en la entraña del bovino aún caliente, que se utiliza como cura para males como el "*Frio de Muerto*".
- Con el avance generacional y la baja vinculación de los jóvenes a las actividades rurales, se pierden progresivamente estas prácticas asociadas a la cadena productiva de la carne.
- Pérdida de conocimiento en torno al aprovechamiento de los subproductos del beneficio de los bovinos dentro de la oferta gastronómica, por el manejo que se le da actualmente a estos insumos, y por la poca aceptación y gusto por parte de la población joven. Recetas como la sopa de claros y el chocolate con ojo, no podrán pasar la prueba del tiempo y aceptación de las nuevas generaciones. Frente a estar

tradiciones, los jóvenes están construyendo su identidad rural, alejados de estas preparaciones.

Bibliografía

Castaño Pareja, Yoer Javier. 2017. El Consumo y abasto de la carne y de otras materias primas pecuarias en la ciudad de Santa Fer del Nuevo Reino de Granada 1572-1716. Tesis de grado Universidad Eafit, Medellín – Colombia.

Castillo de Vovadilla, Jerónimo. 1775. Política para corregidores y señores de vasallos en tiempos de paz y de guerra. Madrid. Imprenta de la Gaceta.

Del Valle Pabón, Guillermo. 2003. Mercaderes, comercio y consulados de Nueva España en el siglo XVIII. Instituto Mora, Ciudad de México, México.

Farfán Rodríguez, John Edison. 2018. Del ejido a la urbanización. Transiciones socio-espaciales en Bogotá 1847-1922. Tesis de grado para la Maestría de Historia y Teoría del Arte, la Arquitectura y la Ciudad. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá, Colombia.

García y García, José Antonio. 1869. Relaciones de los virreyes del Nuevo reino de Granada: ahora estados unidos de Venezuela y Estados Unidos de Colombia y Ecuador. Tomado de https://books.google.com.co/books?id=kZkYAAAAAYAAJ&pg=PA10&lpg=PA10&dq=Por+C%C3%A1queza+se+ha+abierto+un+camino+a+los+Llanos+para+conducir+los+ganados+de+que+abunda;y+habi%C3%A9ndose+costeado+la+Real+Hacienda+librada+a+la+Real+Expedici%C3%B3n+de+L%C3%ADmites,+se+tuvo+a+bien,+sobre+el+oficio+del+coronel+Eugenio+de+Alvarado,+poner+a+beneficio+de+la+misma+hacienda+y+sus+reparos+un+real+por+cabeza+de+ganado+que+se+conduzca&source=bl&ots=84_qC07kzk&sig=ACfU3U2CNngJ4ge3bTRlvAaC1wSya8fbqw&hl=en&sa=X&ved=2ahUKEwia7rbGo8ztAhUxTd8KHVW2BbsQ6AEwAXoECAEQAg#v=onepage&q&f=false, noviembre 27 de 2020.

Holton, Isaac. 1857. La Nueva Granada: veinte meses en los Andes. Publicaciones del Banco de la República, Archivo de la Economía Nacional. Libro histórico sobre costumbres de la Colombia del siglo XIX. Tomado de <https://es.scribd.com/document/259978847/La-Nueva-Granada-Isaac-Holton>, noviembre 14 de 2020.

Lancheros Herrera. 2017. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. Ministerio de Cultura. Bogotá, Colombia.

Martínez Albarracín, Karen Daniela y Rivera Roncancio, Lina Marcela (2018). *Caracterización de la cadena de suministro de la asociación ruta de la carne en el*

departamento de Boyacá. Tesis de Grado Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Escuela de Ingeniería Industrial. Sogamoso, Boyacá.

Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura. 2020. Carne y productos cárnicos. Tomado de <http://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/meat/home.html#:~:text=El%20programa%20de%20la%20FAO,eficaces%20y%20sostenibles%20de%20producci%C3%B3n%2C>

Restrepo, Cecilia. 2011. *Historia de las Carnicerías en Santa Fé y Tunja (Colombia) en la época colonial*, <https://www.historiacocina.com/paises/articulos/colombia/carnicerias.htm>.

Restrepo, Cecilia. 2013. La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario 1653-1773 1776-1900. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. Ministerio de Cultura. Bogotá, Colombia. Tomado de <https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo06.pdf>, noviembre 28 de 2020.

Saldarriaga, Gregorio. 2013. Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. Ministerio de Cultura. Bogotá, Colombia. Tomado de <https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo05.pdf>, diciembre 4 de 2020.

Páginas de internet

<https://www.gipuzkoa.eus/es/web/aintzinako-lanbideak/tareas-carnicero-tradicional>

<http://www.ganadocriollo-colombiano.com/historia>

<https://www.historiacocina.com/paises/articulos/colombia/carnicerias.htm>

<http://www.redbogota.com/lopublico/secciones/localidades/usme/resenia.htm>

<http://www.cerrosdebogota.org/joomla/images/stories/Biblioteca/historiabarrios/UniDA D%20sur.pdf>