

# **CÚCHILAS: CANTOS DE LABOREO TRAÍDOS DEL PASADO AL PRESENTE**

**Trabajo de grado para optar por el título de Licenciada en Música**

**Karen Daniela Muñoz Moreno**

**Universidad Pedagógica Nacional**

**Facultad de Bellas Artes**

**Departamento de Educación Musical**

**Licenciatura en Música**

**Bogotá – Colombia**

**2023**

**CÚCHILAS: CANTOS DE LABOREO TRAÍDOS DEL PASADO AL PRESENTE**

**Karen Daniela Muñoz Moreno**

**Código: 2018275036**

**Asesor Específico**

**William Ricardo Almonacid González**

**Asesor Metodológico**

**Francisco Abelardo Jaimes Carvajal**

**Universidad Pedagógica Nacional**

**Facultad de Bellas Artes**

**Departamento de Educación Musical**

**Licenciatura en Música**

**Bogotá – Colombia**

**2023**

## **Agradecimientos**

*A los Taiticas, quienes me permitieron conocer y trabajar en este proyecto que enaltece una parte de mis raíces y las tradiciones de los abuelos; a Mamá por el amor y apoyo en todo momento, a la Panchina Mayor por guiarme en el proceso y permitir que realizáramos este proyecto e investigación juntas, a mi Sol Panchín, quien me sigue guiando desde otros cielos; a mi familia Moreno Martínez, especialmente a mis tíos y primos en San Eduardo por su apoyo, disposición y servicio, quienes fueron nuestros productores y nos ayudaron a contactar a cada uno de los entrevistados, a don Edgar por su apoyo y colaboración; al equipo de Olivo por el acompañamiento y registro audiovisual durante la investigación de campo, a los Maestros William Almonacid y Abelardo Jaimes por las asesorías y acompañamiento en el desarrollo de este documento, a todos y cada uno de los molenderos quienes nos abrieron las puertas de sus hogares y enramadas, pues sin su valiosa información y testimonios no hubiese sido posible encontrar información al respecto; a las familias Martínez, Suarez, Rincón, Segura; y finalmente a la memoria de Don Rigoberto Gaona (q.e.p.d).*

## Tabla de Contenido

Tabla de Contenido .....	4
<b>Introducción .....</b>	<b>7</b>
<b>1. Capítulo Uno.....</b>	<b>8</b>
<b>1.1 Preliminares De La Investigación.....</b>	<b>8</b>
<i>1.1.1 Delimitación Del Tema .....</i>	<i>8</i>
<i>1.1.2 Planteamiento Del Problema.....</i>	<i>8</i>
<i>1.1.3 Pregunta De Investigación .....</i>	<i>9</i>
<i>1.1.4 Objetivos .....</i>	<i>10</i>
<i>1.1.5 Justificación .....</i>	<i>10</i>
<i>1.1.6 Antecedentes Investigativos .....</i>	<i>12</i>
<b>2. Capítulo 2.....</b>	<b>15</b>
<b>2.1 Marco Teórico:.....</b>	<b>15</b>
<i>2.1.1 Historia Oral.....</i>	<i>15</i>
<i>2.1.2 Música Tradicional.....</i>	<i>17</i>
<i>2.1.3 Cantos De Laboreo .....</i>	<i>18</i>
<b>3. Capítulo 3.....</b>	<b>21</b>
<b>3.1 San Eduardo Tierra De Sabedores De La Caña .....</b>	<b>21</b>
<b>3.2 El Trasegar De La Caña.....</b>	<b>24</b>
<b>3.3 Transmutación Del Trapiche.....</b>	<b>30</b>
<b>4. Capítulo 4: El Escenario De Las Cúchilas – La Tradición De La Molienda .....</b>	<b>40</b>
4.1 Cúchilas Melodías De La Caña.....	49
<b>5. Conclusiones .....</b>	<b>58</b>

<b>6. Anexos .....</b>	<b>61</b>
<b>7. Bibliografía .....</b>	<b>63</b>

### **Índice De Imágenes**

Figura 1. Mapa del Municipio de San Eduardo, Boyacá (Colombia).....	21
Figura 2. Lagunas del Cerro.....	22
Figura 3. Laguna Negra .....	23
Figura 4. Don Arcadio Rincón y el zurrón .....	25
Figura 5. Camino empedrado.....	28
Figura 6. Huella oso de anteojos.....	29
Figura 7. Trapiche Matagente .....	31
Figura 8. Trapiche de piedra .....	31
Figura 9. Tío Melco .....	33
Figura 10. Trapiche Chattanooga.....	34
Figura 11. Don Luis Bernal .....	36
Figura 12. Trapiche de motor.....	37
Figura 13. Trapiche modernizado .....	39
Figura 14. Recogida de la caña.....	41
Figura 15. Descogollo.....	42
Figura 16. Doña Gladys .....	44
Figura 17. Preparación Molido .....	45
Figura 18. Enyugando los bueyes .....	46
Figura 19. Gaberas panela.....	47

Figura 20. Guarapo de caña .....	48
Figura 21. Cúchila don Arcadio.....	54
Figura 22. Cúchila tío Melco .....	54
Figura 23. Cúchila tío Pablo y don Rigo.....	55
Figura 24. Cúchila tío Melco y don Rigo .....	56
Figura 25. Cúchila tío Melco y Miguel Suarez.....	56

## **Introducción**

El siguiente trabajo de grado abordará el tema de las Cúchilas, cantos de laboreo en camino de desaparición pertenecientes a la tradición de la molienda de caña de azúcar con bueyes que se practicaba en el municipio de San Eduardo, Boyacá. En el primer capítulo se hará una presentación del proyecto que consta de la delimitación y planteamiento del problema, pregunta de investigación, objetivos, justificación, descripción metodológica y demás.

En el segundo capítulo se presentarán algunas de las bases teóricas con las que se va a desarrollar el proyecto y con las que se hará una observación y análisis de las prácticas culturales de las Cúchilas. En el tercer capítulo se encuentra una descripción contextual que va desde el ordenamiento territorial y ubicación geográfica del municipio, hasta el ejercicio mismo de la molienda de caña, pasando por lo que se conoció como la “Ruta o camino de la miel”, un proceso que tiene muy poca documentación y que ya no existe por diversos factores, como el desarrollo evolutivo de los trapiches. En el cuarto capítulo se presentará todo el análisis contextual y musical que tiene que ver con los cantos de las Cúchilas, su transformación en el presente y vestigio a futuro y finalmente se consolida con las conclusiones.

# 1. Capítulo Uno

## 1.1 Preliminares De La Investigación

### *1.1.1 Delimitación Del Tema*

Este trabajo de grado es una investigación desde un enfoque etnomusicológico sobre los cantos de molienda, tradición oral que se practicaba en el municipio de San Eduardo, Boyacá, que tiene como producto, la transcripción, descripción y el retorno a la comunidad de base de estos cantos de labor.

### *1.1.2 Planteamiento Del Problema*

Como nos dice la musicóloga María Ester Grebe (1976) en su artículo (Objeto, métodos y técnicas de investigación en Etnomusicología: algunos problemas básicos) “La música no existe sin el hombre y su impulso creativo”. (pág. 5) las manifestaciones sonoras surgen de la necesidad de expresar con sentido, valor y coherencia lo que queremos comunicar al mundo. Producto de esto, surgen diferentes expresiones inmateriales como los cantos de labor, donde encontramos las llamadas Cúchilas que aún no se han registrado. Por eso en este trabajo de investigación surge la necesidad e iniciativa por revitalizar y rememorar esta práctica que significa recuperar parte de la historia e identidad de los habitantes de San Eduardo, Boyacá.

Como patrimonio, según la Unesco, se entiende cualquier manifestación material o inmaterial que tiene un valor significativo para cierto tipo de comunidad, la importancia de recuperar el patrimonio cultural de la nación consta de resignificar el valor cultural de identidad para los pueblos y comunidades. El conservar este legado, es preservar la memoria, garantizar su



trascendencia. Hoy día se ha logrado tener una recopilación importante de patrimonio inmaterial de la nación a nivel musical, gracias a la iniciativa de la misma comunidad para mantener vivas estas expresiones artísticas que acompañan las labores diarias de campesinos y raizales en sus comunidades, pero a pesar de estos grandes avances y reconocimientos, aún quedan por registrar manifestaciones sonoras tradicionales de algunas regiones, que solo yacen en la memoria de quienes las practicaron, como las Cúchilas, patrimonio inmaterial que está en riesgo de quedar en el olvido.

En la región de San Eduardo Boyacá, algunos de sus habitantes campesinos de la región, mantienen vivo el recuerdo de las llamadas Cúchilas, cantos que practicaban los molenderos de trapiche con bueyes, en la producción de miel y panela. Esta tradición oral se ejecutaba y aprendía en el compartir de esta labor y se transmitía de generación en generación, pero debido a la evolución en la tecnología, que modificó el modelo de construcción del trapiche (ahora con motor), ya no necesitan de los animales. Esto llevó consigo las melodías que le daban fuerza y vigor al trabajo de campo. Traer esta práctica a la vida cotidiana actual de los habitantes de la vereda es la intención de este trabajo como parte del relevamiento cultural de las personas de esta comunidad.

### ***1.1.3 Pregunta De Investigación***

¿Qué rasgos musicales y de patrimonio cultural inmaterial hacen de las Cúchilas una manifestación musical representativa de la tradición Oral de la vereda La Libertad en el Municipio de San Eduardo Boyacá?

### ***1.1.4 Objetivos***

#### **1.1.4.1 Objetivo General.**

Realizar una caracterización socio-musical de los cantos de las Cúchilas, que permita a través de una perspectiva etnomusicológica, dar cuenta del valor de estas prácticas como patrimonio cultural e inmaterial de la vereda La Libertad del municipio de San Eduardo, Boyacá.

#### **1.1.4.2 Objetivos Específicos.**

- Establecer líneas conceptuales útiles para el estudio y el análisis de cantos de tradición oral que son lejanos a la academia y se encuentran fuera del sistema musical temperado occidental.
- Describir a profundidad el contexto histórico y sociocultural en el que se manifestaban las prácticas de las Cúchilas.
- Identificar las principales características musicales de las melodías de esta tradición oral.
- Generar mecanismos de devolución de los saberes a la comunidad con la que se realizó esta investigación.

### ***1.1.5 Justificación***

Con este trabajo se pretende hacer un aporte significativo a la historia e identidad del municipio de San Eduardo, Boyacá, buscando resignificar el aporte cultural de sus campesinos como actores de una tradición oral en la que se consolidaron como sujetos culturales, en quienes perviven relatos

que hicieron posible reflejar en este documento lo que representaron los cantos de molienda en la región.

De igual forma, este proyecto busca constituirse como un aporte a la memoria colectiva de este territorio, tomando como base un enfoque que entrelaza la etnomusicología, la etnografía y la investigación en historia oral, a través del cual será posible realizar, primero, una reconstrucción histórico-narrativa y luego un análisis socio-musical de estos cantos de laboreo. Todo esto se logrará gracias a una ruta metodológica que comprende la elaboración de un marco conceptual sobre el que se sustentan las entrevistas realizadas a los portadores de esta tradición, así como las herramientas de recolección de información, que constan de la recopilación de audios de las Cúchilas interpretadas por la misma población y la documentación audiovisual de la recreación de la práctica de estos cantos que por diversos factores han caído en el olvido.

En otros sentidos, el aporte que esta investigación hará a la Licenciatura es el de ofrecer un marco conceptual diseñado para realizar el estudio y el análisis de cantos de tradición oral que hacen parte del patrimonio cultural inmaterial de nuestro país, en el que también se concibe un acercamiento a la transcripción de melodías y cantos tradicionales que no se encuentran en el sistema occidental temperado y que son desconocidos para una parte de la población y de la academia.

Finalmente, el resultado de este trabajo será el desarrollo de una investigación que sintetiza parte de los conocimientos adquiridos como estudiante de Licenciatura en Música, demostrando así que el desarrollo de un pedagogo y músico también consiste en aprender de los diferentes actores culturales y en reconocer el valor de manifestaciones tradicionales de naturaleza oral de nuestro país.

### ***1.1.6 Antecedentes Investigativos***

Si bien las Cúchilas no tienen suficiente documentación ni investigación al respecto, los antecedentes que se escogieron abordan procesos similares de estudio e investigación sobre música tradicional de transmisión oral, o procesos de patrimonialización que se llevaron a cabo con prácticas culturales en diferentes contextos.

(Grebe, Objeto, métodos y técnicas Etnomusicología: algunos de investigación en problemas básicos, 1976). Este artículo de la Revista Musical Chilena expone métodos y técnicas de investigación desde la etnomusicología, de aquí se ha guiado el proceso de investigación que la autora ha llevado con tradiciones musicales orales en Chile.

(Grebe, Antropología de la Música: Nuevas Orientaciones y aportes teóricos en la Investigación Musical, 1981). Este artículo, de la misma autora, me sirve de guía en orientación y aporte teórico en investigación musical, guía para el modelo de investigación en música tradicional.

El territorio de los Cantos de trabajo de llano: Especialización de una manifestación inmaterial (Radziunas, 2014). Este trabajo de grado es el planteamiento inicial del proceso de patrimonialización de los cantos de trabajo de Llano, de este trabajo me guío para entender los procesos de patrimonialización de cantos de laboreo.

Encuentro con una tradición oral en el Pacífico Sur. Descripción de las jugas de arrullo y alabaos (Medina, 2014). Estudio de las músicas de tradición oral de las comunidades afrocolombianas del pacífico sur de Colombia, que se registraron en la región de Guapi en departamento del Cauca que me sirve como guía en la metodología de investigación con procesos de tradición oral.

“La importancia de la música folklórica y su difusión en las radios cuencanas, a partir de la nueva ley de comunicación” (Lozano, 2016). Documental que tiene por objetivo concientizar a la población, en la importancia que tiene la música folclórica en la Cuenca, Ecuador. Este proyecto de grado me sirve como guía para ver los posibles mecanismos de devolución a la comunidad de base.

El Bandolón llanero, aproximaciones a la recuperación de un elemento de la música y cultura en Maní-Casanare (Carpintero, 2017). Este proyecto de grado contiene la investigación, búsqueda y recopilación de información descriptiva sobre el Bandolón llanero. Me referencia a métodos de investigación sobre instrumentos que ya no se practican.

Oyayay si la Guabina: Práctica del aprendizaje de la Guabina (Chaparro, 2018). Indagación de fuentes vivas que han sido constantes actores en la construcción social y cultural de la práctica del canto guabinero. Descripción de la práctica guabinera, contada a través de sus experiencias y vivencias en la tradición. Este proyecto me sirve como guía de métodos de investigación y entrevistas.

Cantos al Aire: Una aproximación a la producción vocal-histórico-social de la Canta de Guabina (Restrepo, 2018). Este trabajo centra su atención en el entorno social, cultural y ambiental que rodea a la canta de guabina, los cuales han afectado sus maneras de cantar, tanto en su tímbrica vocal como en sus textos y estilo. Me sirve para ver los procesos de investigación y recopilación de información sobre cantos de tradición oral.

El Caracol, música ancestral del Río Pira Paraná. Una mirada intercultural al significado del caracol en las comunidades indígenas Tatuyo y Barasana (Ochoa, 2019). Análisis bajo una perspectiva etnomusicológica la evolución de la Música de Caracol dentro de las comunidades indígenas Tatuyo y Barasana del río Pira Paraná y la relación de este con el mito y el ritual.

Este proyecto aporta en materia de transcripción de melodías de instrumento no temperado ni métrica, así como entrevistas investigación de recopilación de instrumento y elementos que ya no se practican.

Décima y cantos de vaquería: Adaptación de estas expresiones a las nuevas generaciones (Stefanny Silva, 2020). Propuesta comunicativa que fusiona lo digital y lo cultural, con la intención de visibilizar y acercar la tradición oral con los jóvenes y adolescentes. Esta monografía me sirve de guía, para ver procesos de divulgación de tradiciones orales.

Patrimonio cultural agroindustrial panelero Estudio comparativo Maripí y Santana – Boyacá (Adarme, 2019) Este trabajo presenta la valoración de la actividad panelera en los municipios de Maripí y Santana (Boyacá), entendida como patrimonio cultural, considerando patrimonio agroindustrial al conjunto de espacios, saberes y técnicas acumuladas y actualizadas en el tiempo. Este trabajo de grado me sirvió de guía para entender parte del contexto de la molienda y la evolución de los trapiches.

## 2. Capítulo 2

### 2.1 Marco Teórico:

#### **Reconstrucción Histórica De Las Estéticas Sonoras Alrededor De Las Cúchilas**

Las Cúchilas son unos cantos de laboreo que se desarrollaban en el ejercicio de la molienda de caña de azúcar, en el municipio de San Eduardo, Boyacá.

Esta investigación, se va a centrar en las siguientes categorías:

##### ***2.1.1 Historia Oral***

No sería posible conocer parte de la historia de la humanidad, de su cultura y todo el contexto que lo rodea sin los relatos de los abuelos y abuelas; como decía Paul Veyne (1971), respondiendo a la pregunta de qué es la historia, “los historiadores relatan acontecimientos verdaderos cuyo actor es el hombre, la historia es una novela verdadera”, esta postura sustenta que cada sujeto desde su espacio contribuye a la construcción colectiva del saber histórico cultural, construcción que en la historia de prácticas culturales como las Cúchilas la componen cada uno de los sujetos actores de esta tradición.

La historia oral ha sido una de las formas de transmisión de conocimiento más antiguas y que aún nos sirve como herramienta para describir prácticas culturales y musicales, de las que probablemente no se tiene registro.

Desde la perspectiva de autores como María Eumelia Galeano Marín, “la historia oral es una estrategia de investigación social [...] fuente primordial de conocimiento y de transmisión cultural que se ha desarrollado como una estrategia para lograr la comprensión de procesos y situaciones sociales desde los diversos actores” (Galeano Marín, 2014), y que mediante sus testimonios nos

permite conocer parte de la historia, del contexto y desarrollo por el que han transitado los grupos humanos.

En ese sentido, Alejandra Valverde (2005) defiende que “la tradición oral nos permite conocer no solamente los valores, conducta y creencias de un pueblo [sino que] también nos permite adentrarnos en la memoria histórica” (p. 105), una perspectiva que reconoce a los sabedores tradicionales, como actores y portadores de relatos, anécdotas y vivencias a través de las cuales tenemos la posibilidad de conocer parte de la historia de un individuo, pueblo o comunidad.

Para el estudio de las prácticas musicales de tradición oral, primero se entenderá que estas son narraciones sonoras que resaltan, acompañan y resignifican la función e importancia de cada labor cotidiana, por ende, nos apoyamos en los testimonios de la comunidad de la vereda de la Libertad en San Eduardo, Boyacá, a través de quienes perviven estas prácticas culturales.

Es así, como la historia oral nos sirve como herramienta legítima, adecuada, consecuente y válida para el estudio de músicas tradicionales, ya que permite que el estudio y análisis de estos saberes en relación con su contexto. Como nos referencia Javier Ocampo López (1976) “La música folclórica<sup>1</sup> colombiana se estudia a través del proceso de tradición oral [...] se perpetúa por medio de la tradición oral; es colectiva, por cuanto es patrimonio de un pueblo”.

De manera que una de las tareas de esta investigación, es diseñar las herramientas para recoger información suficiente que describa por medio de los relatos de herederos de esta tradición ¿Qué fueron las Cúchilas? Y entender cuáles fueron los factores que llevaron a que se dejaran de practicar, por lo que nos guiamos de los procesos de investigación y estudio de las músicas tradicionales, teniendo en cuenta que la música en este caso específico se convierte en *portadora*

---

<sup>1</sup> Más adelante se abordará el uso del concepto de folklore, por cuanto se entiende que es un concepto ya superado en los estudios culturales, la antropología y demás disciplinas.



*de la memoria oral*, permitirá dejar un registro de cómo se estructuraba y qué significado tenía para los habitantes de San Eduardo esta práctica sonora.

### **2.1.2 *Música Tradicional***

La música tradicional comprende todas las manifestaciones y expresiones sonoras que identifican a un pueblo, que se construyen de forma colectiva por la comunidad base, quienes permiten la permanencia de estos saberes transmitidos de generación en generación. Esta mirada alrededor de la música tradicional está en consonancia con las posturas de Tomás Sánchez Amaya y Alejandro Acosta Ayerbe (2008), quienes leyendo a Ocampo (1976), afirman que:

“las músicas populares son tradicionales, por cuanto se transmiten y permanecen como manifestación de supervivencia y como continuidad entre el pasado y el presente; tienen origen anónimo (no la obra en particular, “sino el conjunto de sistema tonal, rítmico y armónico en que se articula”) (p. 116).

En el caso de las Cúchilas, estas músicas se constituyen como expresiones que brotan de la misma comunidad, lo que les da un sentido de apropiación debido a que sus letras y melodías narran los acontecimientos de las prácticas de laboreo, por esta razón estas músicas pueden entenderse como un ejercicio de construcción de identidad.

Para analizar las músicas tradicionales de transmisión oral, su tratamiento es diferente al convencional que se hace con el sistema musical occidental, esto se hace debido a que una buena parte de estas no responde al sistema tonal occidental, en buena medida porque la construcción de sus instrumentos corresponde a las maneras particulares en que los grupos sociales se relacionan con la música y los materiales que se hallan en su entorno. Para esto resultan fundamentales los

aportes de la investigación en etnomusicología, ya que ofrecen pautas esenciales a tener en cuenta al momento de hacer análisis de esta naturaleza.

Según autores como Ramón Pelinski (2000), la etnomusicología busca comprender las estructuras de la música popular o tradicional y entender el significado que la gente le atribuye, teniendo en cuenta que la visión cultural del individuo o población incide directamente en las estructuras sonoras que componen la música (p. 12).

De esta manera, se entiende por qué el objetivo de esta investigación es llegar a describir, conceptualizar, entender el contexto socio cultural junto con las vivencias y costumbres que son consignadas en una práctica cultural musical, haciendo de la practica sonora un elemento importante en la construcción de la memoria colectiva e histórica de una región.

Dentro de la música tradicional de transmisión oral, encontramos diferentes categorías dependiendo de la función que cumplen y el contexto en el que se desarrollan. En ese sentido, es posible encontrar músicas cuyo propósito es amenizar o acompañar festividades o ceremonias, o prácticas sonoras que tienen como finalidad acompañar o animar las labores diarias que desarrollan los grupos humanos alrededor del mundo; a estas se les denomina *músicas de laboreo*, que en el caso específico de los cantos de las Cúchilas se entenderán como *cantos de laboreo*.

### **2.1.3 Cantos De Laboreo**

En lo que respecta a las músicas de laboreo, una buena cantidad se ha logrado conservar a través del ejercicio de transmisión oral y el incansable trabajo de sus mismos autores e investigadores que han procurado dejar plasmada y registrada parte de la memoria viva y sonora de los pueblos, cosa que se puede evidenciar, por ejemplo, con los cantos de trabajo de los llanos orientales colombo-

venezolanos que acompañan actividades como el ordeño, vela<sup>2</sup> y cabresteo<sup>3</sup> , o los cantos tradicionales en el Pacífico Sur como los chigualos<sup>4</sup> y cantos de boga<sup>5</sup>.

Las músicas de laboreo contienen en sus melodías, ritmos y letras parte de las vivencias o temas cotidianos que giran en torno a su labor, ya fuese para hacer ameno el trabajo, para mantener un ritmo constante, o para tranquilizar y animar a los animales durante la jornada. En el caso de las Cúchilas, se interpretaban acompañadas de coplas o refranes que los mismos trabajadores recitaban durante la molienda.

En sus estudios sobre la “Psicología de la Música”, Josefa Lacárcel Moreno (2003) argumenta que la música estimula los centros cerebrales y nos ayuda en el desarrollo de nuestro sistema psicomotriz, este efecto constata que la música o cantos de laboreo no solo se realizaban con el fin de conservar la tradición, sino que son una herramienta para impulsar y avivar las largas jornadas de trabajo.

La música afecta de tal forma al nivel psicofisiológico y emocional de la persona, que me atrevería a decir que existe una necesidad de estimular el pensamiento positivo y las emociones constructivas mediante la música [...] La melodía cantada contiene una fuerza propulsiva que despierta nuestra actividad motriz y emocional, propiciando sentimientos de gran diversidad. Constituye un lenguaje emotivo y afectivo, pudiendo modificar el estado de ánimo de un sujeto (p. 223-225).

Lo dicho anteriormente se puede comprobar en el trabajo con bueyes que realizaban los campesinos de la vereda La Libertad, San Eduardo, quienes buscaban mantener la energía suficiente para

---

<sup>2</sup> Canto de Vela: canto que se realizaba en los desplazamientos de ganado de un hato a otro; estos desplazamientos duraban días y tenían el objetivo de evitar que el ganado se durmiera y que un suceso inesperado o un ruido sorpresivo los despertara y se espantaran.

<sup>3</sup> Canto Cabresteo: canto que ejecutaban los jinetes a capella durante el desplazamiento del ganado de un hato a otro.

<sup>4</sup> Chigualo: canto a capella que se da en el Pacífico sur colombiano, en ocasiones lleva acompañamiento instrumental y su interpretación se da única y exclusivamente en los ritos funerarios de los niños (Ochoa Escobar & et. al, 2010) (p. 182)

<sup>5</sup> Canto de boga: Cantos que entonan mujeres y hombres mientras navegan a canaleta por ríos y esteros.

(<https://corpografias.com/musicas-de-marimba-cantos-y-danzas-tradicionales/> )

desarrollar las labores de molienda junto con sus animales. Hacían uso de los cantos para mantener el ánimo y las fuerzas necesarias para poder culminar con esta tarea, ya que la molienda de caña se realizaba día y noche durante una semana completa.

Todo esto es cada vez más cosa del pasado, debido a los procesos de industrialización y tecnificación que se han expandido con el propósito de ahorrar costos y agilizar los procesos de producción de panela y miel de caña, por lo que paulatinamente, la práctica de los cantos Cúchilas ha quedado en abandono, ya que en el proceso de molienda con motor el trabajo se simplifica y no hay contacto directo entre los compañeros, ni necesita de los bueyes.

Por eso cobra sentido la realización de un trabajo de campo que recolecte la información suficiente para documentar y resignificar el valor que tienen estos cantos de laboreo en la construcción de la memoria oral del pueblo de San Eduardo Boyacá.

### 3. Capítulo 3

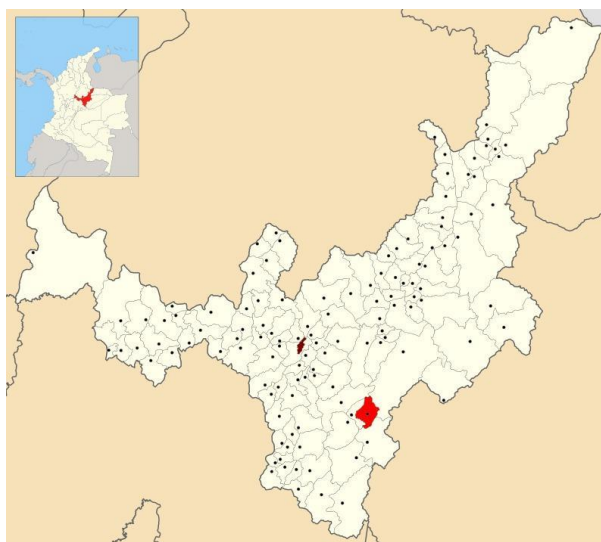
#### 3.1 San Eduardo Tierra De Sabedores De La Caña

Como se menciona en el libro “Memoria de San Eduardo, su historia y su cultura” (2010), en la región de Lengupá, provincia al suroriente de Boyacá, se entretejían cantos y tradiciones que acompañaron la labor de la molienda de caña de azúcar, de la “industria de la miel” (p. 116), actividad que por muchos años tuvo auge en esta región, y que se estableció como uno de los motores de desarrollo económico del pueblo.

Este territorio hace parte del llamado Piedemonte Llanero, que descende de la cordillera oriental limitando con el departamento de Casanare, razón por la que, al adentrarnos más en el desarrollo de esta investigación, se notará que esta población tiene más cercanía con las costumbres de la cultura llanera que con la boyacense.

**Figura 1.**

*Mapa del Municipio de San Eduardo, Boyacá (Colombia)*



Nota. Mapa ubicación geográfica de San Eduardo. Tomado de Mapa del Municipio de San Eduardo, Boyacá (Colombia) [Imagen] Wikipedia, 2012, ([https://es.wikipedia.org/wiki/San\\_Eduardo\\_\(Boyac%C3%A1\)#/media/Archivo:Colombia\\_-\\_Boyaca\\_-\\_San\\_Eduardo.svg](https://es.wikipedia.org/wiki/San_Eduardo_(Boyac%C3%A1)#/media/Archivo:Colombia_-_Boyaca_-_San_Eduardo.svg))

San Eduardo está ubicado a 1705 msnm y la temperatura promedio es de 18°C, se encuentra a 108 kilómetros de Tunja y aproximadamente a 195 km de Bogotá, cuenta con una extensión de tierra de 110 Km<sup>2</sup>, en el área urbana con una longitud de 842m de norte a sur y de oriente a occidente de 820m.

Limita al norte y oriente con Aquitania, al occidente con Berbeo y al sur con Zetaquirá y está subdividido por 7 veredas que son: Cardoso, Libertad, Alejandría, Villanueva, Bombita, Quebradas y San Pablo.

Además de poseer numerosas fuentes hídricas, con 17 quebradas, dos principales que son la Batatalera y Tobasia y 15 menores descendientes, el municipio cuenta también con 5 lagunas, que hacen parte del mayor atractivo turístico de la región, por su extensión, ubicación y el misticismo que envuelve el ambiente en el que se encuentran; la laguna más importante es La Laguna Negra ubicada en la vereda la libertad, en medio del bosque nativo (Memorias de San Eduardo, su historia y su cultura, 2010).

**Figura 2.**

*Lagunas del Cerro*



*Nota. Lagunas Negra, Seca y del Cerro (San Eduardo, Boyacá). Tomado de Lagunas del Cerro [Fotografía] Cortesía de Fernando Patiño, 2020.*

**Figura 3.**

*Laguna Negra*



*Nota. Laguna Negra, vereda La Libertad, San Eduardo, Boyacá. Tomada de Laguna Negra [Fotografía] Cortesía de Fernando Patiño. 2020.*

Este municipio está ubicado sobre la cordillera oriental y su ecosistema es de bosque altoandino, maneja gran biodiversidad de fauna y flora. Dentro de sus formaciones montañosas más importantes se encuentran la Peña de Aura, Cerro de la Viola y el Alto del Coro, su clima es catalogado como tropical húmedo y entre algunos de sus cultivos se encuentran productos como el café, maíz, caña, plátano, fríjol, gulupa, yuca, entre otros.

En San Eduardo, en medio de sus labranzas, se entretrejan tradiciones que marcaron la identidad de sus habitantes, campesinos honrados y trabajadores que vivían de la producción del campo y la agricultura. A mediados de los años 20 tuvo participación en la época de bonanza del algodón que se comercializaba en Samacá, Boyacá, hasta el cierre de su fábrica. Años más tarde se recuperaron

con la producción de café, fique y caña que fue uno de los motores económicos con el que sustentaron varias familias del municipio (Memorias de San Eduardo, su historia y su cultura, 2010).

Una vez hecho este recorrido por la geografía de San Eduardo, entraremos a mirar el otro componente de este proceso, el impacto que la caña tuvo en la economía e historia de la región y cómo estos espacios posibilitaron estas prácticas culturales, al que denominaremos “El trasegar de la caña”.

### **3.2 El Trasegar De La Caña**

El corazón de la caña, como dice la canción<sup>6</sup>, fue uno de los motores que impulsó el desarrollo económico de la región de Lengupá en la que San Eduardo tuvo gran participación, sus tierras por varios años fueron ocupadas por extensos cultivos de caña de azúcar, que significaron el sustento de varias familias de la región, quienes encontraron y sembraron en este pasto dulce, costumbres y tradiciones que sin pensarlo harían parte de la tradición cultural del municipio.

La “Industria de la miel” como hoy en día se conoce, fue la época de bonanza en la que la mayoría de las familias del pueblo se dedicaron al oficio de la molienda de caña de azúcar, desde la siembra y cultivo, hasta la extracción del jugo y cocción de la miel, que después sería llevada por largos caminos vertiginosos los cuales atravesaban con muleros<sup>7</sup> cargados de arrobas de miel, que tendrían destino en “Pueblo Viejo”, primer nombre que tuvo la provincia de Sogamuxi que se extendía hasta la provincia de Tundama, Boyacá.

---

<sup>6</sup> “El corazón de la caña “(1977) es un bambuco del compositor José A. Morales.

<sup>7</sup> Muleto: Mulo joven, (animal estéril resultado del cruce entre una yegua y un burro).



Al terminar el proceso de extracción y cocción, los llamados “Meleros”<sup>8</sup> se disponían a envasar la miel de caña en unos envases artesanales hechos en cuero de res, llamados “zurrones”<sup>9</sup>, que podían contener hasta unas cinco o más arrobas del producto como nos comenta don Arcadio Rincón<sup>10</sup>:

Estos envases eran grandes, [esto es de cuero de ganado, un cuero cosido] inclusive habían unos de 9 arrobas, pero la mayoría se utilizaban de 6 y 7 arrobas y ahí se echaba la miel, eso los zurrones eran así pa’ que les cupiera bien la miel, se echaban al agua pa’ que se ablandaran, pa’ que se soplaran y dieran y cediera la forma en que los habían hecho, eran las 6, las 7 arrobas y se utilizaba un embudo de calabaza [...] y entonces lo llenaban de miel y se ponía a cargar en bestias y se tapaba acá (explicaba mostrando con el zurrón), así, con el gabazo de la misma caña [...] y se amarraba con bejucos de fique [...] bien se apretaba con una cabuya de fique y se tapaban así, quedaban bien sellados y quedaba pa’ echarlo en las bestias (Arcadio, 2022, 03:09).

**Figura 4.**

*Don Arcadio Rincón y el zurrón*



Nota. Señor Arcadio sentado cerca a la enramada, sosteniendo un antiguo zurrón. Tomada de Don Arcadio Rincón y el zurrón [Fotografía] Cortesía de Olivo, arte y creación, 2022.

<sup>8</sup> Meleros: Trabajadores encargados de envasar la miel de caña en los zurrones o envases artesanales.

<sup>9</sup> Zurrones: Envase artesanal hecho de cuero de res.

<sup>10</sup> Don Arcadio Rincón es uno de los habitantes de San Eduardo, campesino y molendero que aún realiza la molienda de caña con bueyes por herencia familiar.

En este punto es importante mencionar que, pese a la descripción ofrecida por el entrevistado, este comentó que era su padre era quien fabricaba los zurrones, por lo que él no tiene conocimiento de cómo era el proceso de elaboración. Situaciones como esta nos muestra cómo por falta de continuidad en la tradición familiar o de que existan personas que asuman el oficio o porque el objeto entra en desuso o se modifica utilidad, entonces por estas razones que se van perdiendo saberes culturales y populares de los cuales no se tiene registro escrito, y si se entiende que el conocimiento de las riquezas patrimoniales, permite a las comunidades tener un horizonte, lo que vemos con el olvido de estas prácticas es que una parte de la tradición se extingue.

La tradición no es el pasado sino el eslabón mediante el cual la cultura se hace presente [...] ha sido fuente de gran importancia para el conocimiento de la historia y costumbres de gran valor frente a los que han defendido la historiografía como único método fiable para conocer la historia y la vida (Jiménez, 2017, pág. 302).

Lo dicho por Jiménez (2017) reafirma la importancia que tienen las tradiciones en la construcción de cultura y sustenta por qué la pérdida de estos saberes significa la desaparición de unos modos de existencia. Aunque podría considerarse que tener o no conocimiento de la elaboración de una bolsa artesanal no afecta directamente la construcción histórica de la identidad de un grupo social, esta pieza faltante sumada al olvido de otras prácticas –que se verán más adelante– contribuyen a la desaparición de prácticas como las cúchilas.

Continuando con la reconstrucción de la “Ruta de la miel”, cuando ésta ya estaba envasada en los zurrones y cargada en las mulas, era necesario que se reunieran varios muleros<sup>11</sup> debido a que el desplazamiento era largo y distante, cada uno llevaba al alrededor de 3 a 4 mulas y emprendían camino al lugar donde la miel era comercializada (Pueblo Viejo). Estos hombres –hasta donde se

---

<sup>11</sup> Muleros: Nombre con el que designan a los campesinos encargados de llevar las mulas cargadas de miel de caña, al lugar de comercialización.

pudo constatar, era una labor realizada únicamente por hombres— transitaban por el “Camino de la miel”, como le nombraban los habitantes de la región a la travesía que realizaban hasta llegar a donde los compradores de miel. El trayecto tenía una duración aproximada de cuatro días, según relatan los *antiguos*<sup>12</sup>, debido a las dificultades y riesgos que encontraban en el camino por las condiciones de las vías, caminos que generalmente eran estrechos y fangosos, a tal punto que ponían a prueba la destreza de los muleros para guiar a los animales y lograr llegar con el pedido completo.

Según relata don Luis Patiño<sup>13</sup>, los muleros salían de madrugada de la enramada<sup>14</sup> donde se realizaba la molienda, envasaban la miel de caña y se cargaban las mulas. Durante el desplazamiento realizaban paradas en lugares establecidos para recargar energía y continuar su recorrido. La primera parada se efectuaba en el “Churruscado”<sup>15</sup>, zona rural propiedad de residentes del municipio donde descansaban y se alimentaban (Ibíd).

Después de un camino extenso y en ascenso, aproximadamente una hora más adelante del Churruscado y donde no se encontraban casi habitantes, llegaban al punto llamado “El Codo”, parada necesaria para tomar fuerzas ya que después de este punto se internarían en la selva en un trayecto que podría durar unas 7 horas, que iniciaba con caminos tan empinados que ponían en riesgo la carga.

El sitio era bien conocido porque ahí comenzaba la selva cuya travesía duraba unas siete horas, por un camino estrecho, empinado y fangoso, acondicionado en algunos trechos por empalizadas para evitar que las bestias se enterraran y arruinaran la carga. [...] Aquí era donde los meleros debían

---

<sup>12</sup> Antiguos: Denominación que utilizan los habitantes de San Eduardo para referirse a los adultos mayores.

<sup>13</sup> Luis Patiño es uno de los pocos escritores que han escrito sobre la historia de San Eduardo y descripción de las Cúchilas.

<sup>14</sup> Enramada: se le llama al lugar destinado a realizar la molienda.

<sup>15</sup> Si bien no se encontró una descripción directa de el “Churruscado”, se puede inferir que era un potrero o terreno plano, donde los muleros podían descargar la miel y descansar.

demostrar toda su pericia, para enderezar las cargas y sacar las mulas de los caminos estrechos, empinados y cubiertos de fango (Ibíd, 2010, p. 117).

Pasada hora y media después de salir de la selva, llegaban a la vivienda conocida como las “Trochas”, allí comían de las provisiones y aseguraban la carga, pues el camino aún seguía siendo por la selva, cruzaban las vertientes de los ríos Lengupá y Upía y terminado este trayecto comenzaba la ruta por Aquitania (antiguo Pueblo Viejo). Tras un descenso, atravesaban Quebrada Grande, quebrada que tiene su nacimiento al pie de la Peña de Laura (peña que se visibiliza a lo lejos desde algunas veredas de San Eduardo y que, como muchos sitios asociados a la tradición indígena, tienen algún sentido del animismo que las personas asocian en su forma con rostros humanos o animales, y que por tener un carácter místico produce emociones en los habitantes), esta quebrada finalmente cruza por el caserío de Mombita. Luego de pasar la quebrada, nuevamente se encuentran con caminos empinados hasta salir de la selva, para ahora cruzar por territorio cubierto de frailejones y chisque, al pasaje conocido como Boquemonte (Ibíd).

**Figura 5.**

*Camino empedrado*



Nota. Aquí se observa el descubrimiento de 100m de camino empedrado que se infiere era usado por “El camino de la miel” en el Alto de Boquemonte a aproximadamente 3400 msnm, al lado de La Peña Laura, Tomado de Camino empedrado [Fotografía]

Cortesía de Fernando Patiño, 2020.

Aquí, en Boquemonte, finalizaba el trayecto del primer día, encendían una fogata, descargaban las mulas y trataban de calentarse y secar sus ropas, preparar la comida y lograr conciliar el sueño para continuar su recorrido al siguiente día. Pero según describe Patiño (2010), a tal punto llegaba el frío, que animales y personas, a veces no lograban sobrevivir a este paraje y morían de hipotermia. Al siguiente día, con 2 horas más de ascenso, transitaban por el llamado “camino del Oso”, terreno cubierto de sabana que está aproximadamente a unos 3300 metros de altura, camino que les tomaba prácticamente todo el día. Como no era un lugar habitado, decían encontrarse con osos de anteojos y venados a su paso.

**Figura 6.**

*Huella oso de anteojos*



Nota. Registro de avistamiento de oso de anteojos por el antiguo “Camino de miel”. Tomada de Huella oso de anteojos [Fotografía] Cortesía de Fernando Patiño, 2020.

Al caer la tarde, llegaban a la vereda de Suse donde podían divisarse algunas viviendas y pasada una hora, aproximadamente, llegaban al sitio de “Puerta” donde comercializaban la miel. De regreso, los muleros cargaban las mulas de provisiones y productos que no se daban en la región, como la papa. Ya con el equipaje más liviano, sin tantas dificultades, regresaban a casa planeando

el siguiente viaje, en tanto se realizaba cuantas veces se pudiera durante el año sin importar si se estuviese en verano o invierno, ya que era el sustento de cerca de 50 familias del territorio.

A continuación, veremos cómo parte de estas tradiciones cayeron en desuso por las transformaciones que trajo la introducción de máquinas al proceso de la molienda de caña, componente que nombraremos “Trasmutación del trapiche”.

### **3.3 Trasmutación Del Trapiche**

Buscando economizar el tiempo y los gastos que implicaban mantener más obreros durante la molienda, se transformó la construcción y mecanismo de los trapiches tradicionales, simplificando la mano de obra y aliviando el sobre esfuerzo que demandaba la molienda tradicional. Pero así mismo, de forma contraproducente, varias de las costumbres y tradiciones que se empleaban durante estos encuentros fueron desapareciendo a la par con la transición de los modelos.

El primer modelo conocido y registrado, se desarrolló en el Valle de Tenza y fue nombrado como el “Matagentes”, nombrado así por los riesgos que implicaban su funcionamiento, debido a que demandaba un sobre esfuerzo humano que acababa con la vida de sus operarios. Según nos comenta Yuly Diaz (2019), este trapiche era de madera y tenía una altura aproximada de 1,80m y su funcionamiento era el siguiente:

Se necesitan tres personas para accionarlo. Dos manejan las aspas, mientras el tercero introduce la caña varias veces, se introducen tres o cuatro cañas por lo que tiene un bajo rendimiento de bagazo, se alcanza a exprimir tan sólo el 40% del jugo (Diaz, 2019, pág. 86).

**Figura 7.**

*Trapiche Matagente*



Nota: Trapiche de palo. Recuperado de Trapiche Matagente [Imagen capturada de vídeo] UNIMINUTO Colombia, 2019, ([https://www.youtube.com/watch?v=Aun596Sn\\_gg](https://www.youtube.com/watch?v=Aun596Sn_gg)).

Con el paso del tiempo, se fueron liberando de la fuerza humana que estos modelos requerían, empezando a utilizar fuerza animal, momento en que empiezan a introducirse los bueyes a las molindas de la región de Lengupá, específicamente a los que eran conocidos como “Trapiches de piedra”, los cuales forman parte del patrimonio cultural del municipio.

**Figura 8.**

*Trapiche de piedra*



Nota. Imagen de un trapiche de piedra que se encuentra en el municipio de Miraflores. Tomada de “Trapiche de piedra” [Fotografía] María Ballesteros, 2012, ([http://albumfotograficodemirafloresboyaca.blogspot.com/2012/10/blog-post\\_6.html](http://albumfotograficodemirafloresboyaca.blogspot.com/2012/10/blog-post_6.html))

Tomando la descripción que nos hace Patiño (2010), estos trapiches eran piedras cilíndricas talladas con perforaciones que eran elaboradas por maestros especializados, su base contenía 3 piedras que se movían con suplementos de madera que recibían el nombre de armellas, estas iban insertadas dentro de las perforaciones de las ruedas de las piedras. Insertados en las armellas y sobre las piedras, iban 3 tambores con perforaciones transversales, de los cuales, si se hacía un buen acople, dependería su engranaje y movimiento. “Maya” era el nombre que designaba la armella de la rueda principal, “Balanza” es la viga de 8 metros que iba engranada de forma horizontal a las ruedas y tambores, y a los extremos de ésta, apegaban unas “bajantes” o “botalones” que eran los maderos a los que iban amarrados los bueyes quienes se encargaban de mover el mecanismo de trapiche.

La fuerza que imprimían los animales permitía el movimiento giratorio de dos piedras laterales que exprimían la caña, pero de la cual se tenía que exprimir entre 4 y 5 veces para sacar todo el jugo que sería recogido por una artesa igualmente de madera que vertía el líquido en los llamados fondos para seguir con su proceso de cocción (proceso que más adelante será descrito con mayor detalle).

Aunque la fuente principal fue el libro “Memorias de San Eduardo”, esta información fue corroborada con varios de nuestros entrevistados, parte de la extensa descripción que veremos a continuación en palabras de quien conoceremos como el “Tío Melco”<sup>16</sup> quien desde muy temprana edad se dedica a este oficio.

---

<sup>16</sup> Don Melquesides Martínez, conocido en el pueblo como don Melco, es uno de los adultos mayores de la vereda de la Libertad, quien desde los 12 años se dedicó al oficio de la molienda, desde la venta de trapiches de piedra, hasta la elaboración de panela y miel de caña. En la vivienda del tío Melco aún se muele de vez en cuando para el consumo propio o alquila la enramada, que aun cuenta con un trapiche Chattanooga. Cuando la entrevista se realizó don Melco tenía 85 años.



**Figura 9.**

*Tío Melco*



Nota. Tío Melco afuera de la enramada. Tomada de Tío Melco [Fotografía] Cortesía de Olivo, arte y creación, 2022.

Antón', después fue que ya inventaron, había un señor que se llamaba Antonino Guzmán, ese es el que hacía los trapiches de piedra, que conseguía las piedra por allí al lado de la quebrada y que atareaba ese hombre allá con un cincel y un pico de hierro, dele dele hasta que arredondeaba esas piedras, las dejaba bien redonditas y ahí se ponía hacerle por la mitad abajo el hueco pa' poderle meter el palo de la armella [...] para que quedara cuadrado y ya así eso daba vueltas esa piedra, ahí daba vuelta la del medio, eran 3 piedras que usaban pa' eso, también lo mismo que un trapiche de hierro [...] se ponía la balanza a la que quedaba en la mitad, y la de la mitad la ponían una endentadura de palo (las masas)<sup>17</sup> [...] arqueados los palos, uno de esos los llamaban dientes, ponían un pedazo de palo [que] iba dando vueltas, le ponían el engranaje [...] enyugados los bueyes [...] y a medida que iba dando vuelta la masa, iba agarrando la caña y machucando (eran dos obreros pa' eso) [...] 2 preneros, uno a cada lado [...] porque a medida que eso iba dando la vuelta, entons salía el gabazo [bagazo] [...] en esos trapiches eso tacaba darle vuelta hasta unas 5-6 veces pal gabazo hasta que quedara seco, hasta que salía caliente (Melco, 2022, 02:16).

---

<sup>17</sup> Intervenciones de complemento de doña Betulia.

Don Melco y don Arcadio, han sido testigos de las diversas transformaciones que han tenido los trapiches de molienda y cómo se han modificado las prácticas culturales que hacían parte de esta. Cuando el desarrollo industrial intervino, se reemplazarían las piedras por incrustaciones en hierro, lo que permitía que en menos pasadas de la caña se lograra extraer todo el jugo posible, esto abrió paso a la inserción de los Trapiches “Chattanooga” de los cuales aún podemos encontrar 3 modelos en el municipio y que se conocieron en persona en el marco de la investigación de campo realizada para este trabajo; estos trapiches se encuentran en las veredas de La Libertad y la Alejandría, propiedad de don Melco, la familia Segura y don Arcadio.

**Figura 10.**

*Trapiche Chattanooga*



Nota. Don Miguel Suarez sentado prensando la caña en un trapiche Chattanooga. Tomada de Trapiche Chattanooga [Fotografía] Cortesía de Olivo, arte y creación, 2022.

El trapiche “Chattanooga”, conocido así por el nombre que le puso la industria que los fabricaba, está “conformado por tres masas de hierro en disposición triangular, es movido por bestias como el anterior, la siderúrgica de Subachoque y la ferrería de Pacho los empezaron a fabricar en Colombia” (Díaz, 2019, pág. 97), tenía y tiene ventaja sobre los trapiches de piedra y madera,

porque aparte de ahorrarles tiempo, necesitaba de menos obreros, en el sentido que solo un prensador podía realizar esa tarea.

Eran dos preneros, dos yuntas de “güeyes” y los dos arrieros, eran cuatro, [con] el oficial eran cinco, [con] el hornero el que cocinaba [el jugo de la caña] eran seis y otro que ponían ayudar a descachazar cuando hacían panela, eran como siete, unos ocho obreros (eso le llamaban [...] tolinche) cuando eso si eran hartos obreros, entonces por eso se inventaron ahí después fue cuando echaron a salir los trapiches de hierro, entonces ya como no se ocupa sino po´ ahí unos tres obreros más o menos. Tons ya era más poco, porque lo que fue trapiches de palo y trapiches de piedra eso eran como (eso era harta gente) unos 8 obreros, eso era un parrandón de obreros (Melco, 2022, 04:36).

Los Chattanooga tenían un funcionamiento similar al del molino de piedra, que además del remplazo por hierro, mantuvo el trabajo con bueyes, pero a diferencia del de piedra que requería dos yuntas, el Chattanooga solo necesitaba de una. Como nos explica don Arcadio, se tenían que alistar y enyugar los bueyes (amarrarlos a la balanza) al caminar de los animales por el llamado “paseo” alrededor del trapiche se acciona el mecanismo del trapiche.

Aquí se muele en un trapiche que se llama un “Chatanoga” que se mueve con bueyes, los bueyes se enyugan aquí en este aparato que se llama “Yugo” [...] alrededor de esto se llama “Paseo”, la caña se hecha por aquí ,aquí se pasa, allá sale el “Gabazo”, se colocan aquí los palos se llaman “mulas” y se va sacando pa´ abajo el “guarapo” baja [...]por un canal hecho en piedra, que se tapaba con un orillo (un palo) y aquí se le ponía otro pedazo de canal [que] llegaba [a] la parrilla u hornilla que le llaman en otros la´os. (Arcadio, 2022, 01:33).

La comunidad molendera en busca de seguir economizando gastos y ahorrar tiempo en esta pesada labor, empezaron adquirir los nuevos y modernos trapiches, que fueron desplazando poco a poco al modelo Chattanooga. Estos nuevos modelos trabajan con motor de combustible, llamados

Diesel, también podrían funcionar con gasolina, son equipos elaborados en hierro y aluminio que tienen mayor rendimiento a los modelos anteriores, ya que el motor es el encargado del movimiento.

**Figura 11.**

*Don Luis Bernal*



Nota. Don Luis Bernal afuera de la enramada. Tomada de Don Luis Bernal [Fotografía] Cortesía de Olivo, arte y creación, 2022.

Don Luis Bernal<sup>18</sup>, es uno de los molenderos de tradición que tomó la decisión de vender su trapiche Chattanooga y cambiarlo por uno de motor, él nos comenta las ventajas y beneficios que ha tenido este en su labor.

La diferencia es que acá rinde con motor, rinde más moler y más económico por todo [...]. Siempre lo que es motor y menos obreros [...]. Este trabaja con acpm, suponiendo como un carro con gasolina, [...] este motor no tiene bujía, este trabaja con agua y [...] el acpm. [...]El funcionamiento por lo menos, ahí está para prenderlo, ahí se le maniobran las piezas para que prenda, entonces ya arranca el motor y echa a dar vuelta el trapiche. El trapiche trabaja con la fuerza del motor, si y allá se le va echando la caña, [...] tiene que estar uno pendiente con eso porque eso si rinde bastante

---

<sup>18</sup> Don Luis Bernal, es otro de los campesinos molenderos que ha vivido toda su vida en San Eduardo, practica esta labor por herencia de su familia y es uno de los molenderos que decidió cambiar a los trapiches modernos de motor por cuestión de salud y economía, aun muele caña, pero para el autoconsumo.

estripar caña, si y si eso es lo mismo [con las calderas] que si fuera cualquier trapiche Chattanooga o lo que sea (Luis Bernal, 2022, 00:01).

La mayoría de estos molenderos han dedicado su vida entera al trabajo de molienda y la vida de campo, quienes buscando tener mejor calidad de vida y economizar gastos, se arriesgaban hacer inversiones o sacar préstamos para mejorar sus enramadas y tener mayores ingresos, en estos casos, invertirle a un nuevo trapiche, significaba una inversión a largo plazo que mejoraría el rendimiento en el proceso de la elaboración de la miel o panela. Pero esto se llevó consigo varias costumbres, pues el hecho de no necesitar más obreros obligaba a los campesinos a buscar trabajo en otros oficios, por lo que los trapiches, ahora de motor, pasaron a ser construidos por la industria, dejando como otra consecuencia que el uso de bueyes para la molienda ya no fuera indispensable.

**Figura 12.**

*Trapiche de motor*



Nota: Don Januario sentado al lado de su trapiche de motor. Tomada de Trapiche de motor [Fotografía] Cortesía de Olivo, arte y creación, 2022.

Como suele pasar con varios productos artesanales y orgánicos, a la panela también le llegó su crisis, según nos contaba don Arcadio, por el año 2002 empezaron a bajar las ventas en el pueblo, en vista de esto empezaron a acabar la mayoría de las enramadas pues no les era rentable mantener los gastos que demandaban sin tener ganancias. Los molenderos que persistían en su labor buscaron tratar de vender sus productos en otros municipios e incluso departamentos, pero según les empezó a decir la gente, la miel estaba empezando a entrar desde otras zonas.

Antón ya llegó según la gente a decir que echó a entrar la miel de Cundinamarca y todo eso. Antón ya se les perdió el negocio [...] aquí ya no volvió a ser rentable eso. Nosotros casi acabamos esto [la producción de miel y panela], no volvimos casi a moler (Arcadio, 2022, 02:48).

Así, poco a poco empezó a perderse una labor y tradición que por muchos años mantuvo la economía de la región, las pocas familias que conservaron sus enramadas, molían exclusivamente para el autoconsumo o su producción era más baja, pues apenas les vendían a sus vecinos más cercanos porque el desplazamiento también implicaba gastos de más y los intermediarios, que tenían vehículos para el transporte de la miel, terminaban llevándose las ganancias. Esta fue una temporada larga, hasta hace aproximadamente dos años que, según don Arcadio, se reactivó un poco la venta y ya están comercializando en Bogotá y otros departamentos. Pero esto lo han logrado llevar por su cuenta, pues actualmente existe una regulación por el gobierno e Invima que les exige ciertas adecuaciones a las enramadas, según ellos por temas de salubridad y control, que implican mayores gastos a los molenderos y cambiar parte de sus tradiciones, pues si no cuentan con las adecuaciones en aluminio que les exigen, nos los dejan comercializar libremente.

**Figura 13.**

*Trapiche modernizado*



Nota. Trapiche de la familia Segura, modernizado con fondos en aluminio. Tomada de Trapiche modernizado [Fotografía] Cortesía de Olivo, arte y creación, 2022.

El pueblo actualmente cuenta con una enramada a la que están asociados varios molenderos del pueblo, esta enramada comunitaria cuenta con todas las adecuaciones exigidas por el gobierno, pero varios están atentos al comportamiento de la producción y las ventas para decidir si se animan a correr con los gastos de modernización de las enramadas, ya que la parrilla y hornillas son tradicionalmente hechas en piedra.

Para entender y conocer a fondo qué fueron las Cúchilas, abordaremos todo el contexto que rodeaba estos cantos, desde una descripción narrativa y estética de su entorno, de los preparativos, los alimentos que se encontraban en las moliendas y un acercamiento de transcripción en función de estos cantos. En cuanto a esto damos entrada al último capítulo titulado “El escenario de las Cúchilas- tradición de la molienda”.

#### 4. Capítulo 4:

##### **El Escenario De Las Cúchilas – La Tradición De La Molienda**

La molienda tiene una serie de preparativos antesala al crujir de la caña en el trapiche, lleva una planificación de meses contando desde el cultivo, la elección y cortada de la leña y la preparación de amasijos y bebidas que acompañaban esta labor. Para su época de bonanza, se tenían ciertos horarios establecidos para las horas de descanso y alimentación, pues es un trabajo que exige mucha fortaleza física, que requería la energía suficiente para poder cumplir las tareas y evitar accidentes. Aquí empieza la descripción de cómo era una molienda tradicional de caña de azúcar con bueyes en un modelo Chattanooga, de la cual tuvimos el privilegio de ser testigos.

Nos comentan varios de los entrevistados que en llegado caso de que la persona no tuviera bueyes, lo primero que se debía hacer era apartarlos con tiempo, pues no era posible conseguirlos de un día para otro, “cuando uno no tiene bueyes toca rogar con unos 15 días los bueyes anticipados, ósea citar el día, que se llama rogar el bueyero, ósea que es un güeyero no lo consigue de hoy para mañana” (Miguel, 2022, 00:10), y así mismo, si no quedaba cerca el lugar de corte de la caña y no se contaba con mula para cargarla, se debía conseguir el “carguero” quien era dueño del animal.

Ya contando con los animales, la jornada empezaba a horas de la madrugada con ir cortar y recoger la caña que ya estaba lista para la molienda, aquí empieza el resonar de la peinilla al cortar de la caña, que sería llevada a lomo de mula sobre unos cajones de madera a la enramada. La caña se amarra con un laso que se llama “sobrecarga”, este mide entre 10 y 12 metros, se le aprieta el cincho a la mula para que tenga estabilidad y que pueda realizar varios viajes de ida y vuelta para llevar toda la carga que después será procesada en miel y panela. Nos explica don Miguel Suarez<sup>19</sup> que se selecciona la caña, la que no va con cogollo es la caña para la panela, pues si no se hace su

---

<sup>19</sup> Miguel Suarez, molendero por tradición y herencia de sus padres, es uno de los adultos que aun dedica su vida a la molienda con bueyes, yerno del tío Melco, lleva con honor esta tradición que la trabaja junto a su familia.



debida clasificación, no queda bien el producto, la caña sobrante que tiene cogollo es para la miel. También nos comenta que en esta labor se aprende a dejarle el miedo a la llamada “jucha”<sup>20</sup> pues ellos cogen la caña directamente con las manos, sin utilizar guantes.

**Figura 14.**

*Recogida de la caña*



Nota. Don Miguel Suarez recogiendo la caña para la molienda. Tomada de Recogida de la caña [Fotografía] Cortesía de Olivo, arte y creación, 2022.

La segunda tarea por realizar es la cortada de la caña, pues en estos modelos la parrilla se prendía con leña y se mantenía caliente con el gabazo que quedaba de la molida de la caña, los molenderos destinan ciertos palos que ya estén secos para tumbarlos, cortarlos arrastrados por el lomo de la mula, se dejan igualmente en la enramada donde serán rajados y cortados, listos para la hoguera.

---

<sup>20</sup> Jucha: se le llama a la picazón o alergia que se produce en la piel al contacto con algunas plantas como la caña o el fique.

Ya listas las cargas en la enramada, en promedio entre 12 y 15 cargas, se deja la caña al lado del trapiche al pie del llamado paseo<sup>21</sup>, ahí proceden a escogerla y arreglarla, pues cortan el llamado cogollo que será parte del alimento que se les da a los bueyes durante la jornada de trabajo.

**Figura 15.**  
*Descogollo*



Nota. Doña Betulia seleccionando la caña y quitándole el cogollo. Tomada de Descogollo [Fotografía] Cortesía de Olivo, arte y creación, 2022.

En las antiguas moliendas, se designaban varios oficios, cada uno tenía una tarea específica y su respectivo nombre, nombres que los mismos campesinos designaron en su quehacer para identificarse y no pasarse en el trabajo, estas tareas las aprendían mirando laborar a los mayores, o de quienes tuviesen mayor experiencia y con el tiempo así mismo se les iba enseñando a los novatos. A continuación, describiremos con nombres, la tarea que a cada uno le correspondía.

**Presero:** Quien muele la caña (introduce la caña en el trapiche, para extraer el jugo y gabazo).

---

<sup>21</sup> Paseo: le llaman al camino en redondo que recorren los bueyes, para darle movimiento al trapiche en la molienda.

**Bueyero:** Quien arriaba los bueyes en el paseo, para darle movimiento al trapiche. Generalmente era la persona dueña de los bueyes (ya que le los animales le tienen más confianza y así mismo le acatan las ordenes).

**Carguero:** Persona que corta, lleva y carga la caña en la mula para la enramada.

**Hornero:** encargado de prender y echar leña y gabazo en la parrilla u hornilla para cocinar el guarapo (jugo que se extrae de la caña).

**Tolinche:** Era quien se ocupaba de relimpiar o descachazar el guarapo (retirar con una cuchara de palo grande las impurezas que se puedan encontrarse como barro, insectos, gabazo, etc.)

**Oficial:** Encargado de despuntar la caña, meterla y acuñarla al lado del trapiche, darle de comer a los bueyes (el cogollo) y lavar gabras.

**Cocinera:** Quien se encargaba de preparar la comida durante la jornada de trabajo.

Ya asignados los oficios, cada uno se disponía a realizar su trabajo, pero en general se acomodaban a ayudarse en las tareas. Hasta donde se pudo realizar la investigación, se tenía la concepción de que las mujeres solo se encargaban del tema relacionado con la alimentación, pero escuchando a las voces de las entrevistadas y algunos molenderos, las mujeres también realizaban tareas dentro de la molienda, como nos cuenta doña Betulia<sup>22</sup>. “A mí me toco un tiempo, pa’ que voy a decir que no, yo hornié como por lo menos como unos 4, unos 5 años, cuando había la molienda y a yo me gustaba hornear (Betulia, 2022, 00:48), e inclusive algunas amansaban y arriaban bueyes, estas mujeres desde muy temprana edad la molienda ha hecho parte de sus vidas como nos relatan doña Gladys<sup>23</sup>.

---

<sup>22</sup> Doña Betulia es una mujer que ha dedicado toda su vida en la moliendo junto a su esposo don Melquesides (don Melco) ella aparte de saber todo lo relacionado con los amasijos y preparativos también trabajo dentro de la molienda.

<sup>23</sup> Doña Gladys mujer molendera de la región quien sigue dedicando su vida a esta labor y al campo junto a su familia, conoce todo lo relacionado con la molienda y bueyes.

**Figura 16.**

*Doña Gladys*



Nota. Doña Gladys sentada en columpio artesanal. Tomada de Doña Gladys [Fotografía] Cortesía de Olivo, arte y creación, 2022.

Lo de la molienda toda la vida, la conocí desde que era niña, también fui una persona muy activa en eso aprendí amansar los bueyes y los sé amansar, nunca me han ganado [...] Ha hecho mis moliendas sola, le cargo laña, todo, ósea desde la cortada hasta el final, he logrado sacar panela también igual que él y también pues en el caso de la molienda de los bueyes uno ya se lo conoce lo del trapiche de pi a pi. (Sra. Gladys, 2022, 00:01)

La molienda es un trabajo que demanda tiempo y esfuerzo físico y sumado a esto, estas mujeres guerreras continuaban con sus labores del campo y del hogar, aunque se enfrentaban a un contexto machista por la época, ellas han demostrado que tienen toda la entereza para realizar estos oficios. Cómo las jornadas eran tan extensas, se les daba posada a los molenderos en la enramada donde estuviesen realizando la molida y así mismo se les daba la alimentación, por ser un trabajo que demanda mucha energía la comida era proporcional al esfuerzo, el contenido de los platos hace parte de la gastronomía que identifica a la región con sus amasijos y bebidas artesanales.

En la molienda a los trabajadores se les daban las 3 comidas principales del día, su respectivo desayuno, almuerzo y comida, y adicional el llamado puntal y la mata. En algunas ocasiones como las enramadas no quedaban cerca de las viviendas de los dueños de la molienda, se les llevaba la comida hasta el lugar, o bien se llevaban los ingredientes para prepararla, pues como todos los trabajos del campo, así no esté haciendo buen tiempo climático, ellos deben continuar con sus labores.

**Figura 17.**

*Preparación Molido*



Nota. Doña Betulia moliendo maíz para las arepas. Tomada de Preparación Molido [Fotografía] Cortesía de Olivo, arte y creación, 2022.

El desayuno, la mayoría se les daba molido, con caldo de papa y carne, porque eso en las moliendas eso si verdad se usaba eso, si caldo de papa y carne y arepas o envueltos. El almuerzo ya era recado, bien frijol, o lenteja, o algún grano, la yuca, arracacha, papa, su ración y el arroz. La comida, pues había a veces cuando tocaba lejos y llovía pues tocaba casi hacerle lo mismo, por no llevar sopa o era hacer la sopa allá. Cuando eso se utilizaba mucho la sopa de maíz (Betulia, 2022, 00:02)

Antiguamente la producción de miel y panela era mucho mayor y por ende requería de hasta tres o cuatro días e inclusive la semana completa de molienda continua, los trabajadores contaban con algunas horas de descanso al igual que los animales, puesto que como la jornada era mucho más extensa, se necesitaba de varias yuntas, debido a que los bueyes pueden trabajar de tres a máximo cuatro horas seguidas y se deben dejar descansar mínimo dos a tres, en ese tiempo de reposo, se les suministra la alimentación (que era el cogollo de la caña y agua). Al terminar una yunta pasaba la siguiente pareja de bueyes que se iban relevando para que no se cansaran, en algunas enramadas podían llegar a contar con cuatro o hasta seis yuntas, dependiendo la cantidad de cargas por moler y la experiencia con la que contarán los animales, pues si apenas se estaban amansando, el rendimiento era menor.

**Figura 18.**

*Enyugando los bueyes*



Nota. Don Rigo y Miguel Suarez enyugando los bueyes. Tomada de Enyugando bueyes [Fotografía] Cortesía de Olivo, arte y creación, 2022.

El proceso de la molienda comienza con el prensar de la caña, consiste en insertar la caña en el trapiche, tarea que realiza el prensador, mientras el arriero va dirigiendo a los bueyes por el paseo (camino en redondo alrededor del trapiche) los animales van amarrados de los cachos a un palo de

madera llamado yugo, que va alineado con la balanza que es la que le da movimiento giratorio de las ruedas de hierro que exprimen la caña, el jugo que va saliendo baja por una canal de piedra que va depositando el llamado guarapo en los fondos, esta parte de la enramada cuenta con tres fondos o calderas, donde se cocina el líquido, el hornero prende las calderas a través de las hornilla o parrilla con fuego de leña y gabazo seco, cada uno de los fondos procesa el producto a diferente temperatura, pasando progresivamente de uno a otro, durante este proceso el tolinche va limpiando los residuos de bagazo que se pueden ir colando en el guarapo. Después de un largo tiempo de cocción los molenderos calculan a ojómetro el punto exacto en el que está el líquido, la experiencia y conocimiento de los campesinos les da la habilidad para saber a simple vista cual es el punto de cocción para la miel y la panela. Ya listo el producto es retirado a una batea de madera, donde se deja reposar un poco, para luego ser vertida sobre las llamadas gaberás.

**Figura 19.**

*Gaberás panelas*



*Nota. Gaberás con la panela ya procesada. Gaberás panelas [Fotografía] Cortesía de Olivo, arte y creación, 2022.*

Con relación a los horarios, la jornada iniciaba a las seis de la mañana, los trabajadores recibían el desayuno y enyugaban los bueyes, pasadas unas horas, a eso del medio día les daban el almuerzo, continuaban con sus labores y en algunas ocasiones a la media tarde tomaban lo que ellos llamaban

la “mata”, que era cuando los obreros dejaban algo del almuerzo “entonces que una yuquita van y la calientan los mismos horneros, creo que en la parrilla, pues esa es la mata” (Gladys, 2022, 02:57). Las únicas pausas que realizaban los trabajadores en esas franjas de trabajo eran para consumir los alimentos o tomar bebida que generalmente era guarapo de caña que preparaban los mismos molenderos antes de iniciar la molienda. Esta bebida es el jugo de la caña cocinado y dejado en reposo hasta que se fermente y lo endulzan con miel de caña.

**Figura 20.**

*Guarapo de caña*



Nota. Don Miguel sirviéndole guarapo a don Rigo. Tomada de Guarapo de caña [Fotografía] Cortesía de Olivo, arte y creación, 2022.

Llamaban que “Guarapo macho”, cortábamos una carga de caña y la molíamos, con una-dos carguitas de caña [...] lo cocinábamos y la descachazábamos, le quitábamos la relimpia, una vaina que recoge po’ encima al echar candela [...] y lo dejábamos enfriar y lo echábamos a barriles a la supia pa’ que hirviera y se fermentara pa’ los obreros y pa’ uno tomar (Tío Melco, 2022, 00:01).

Este guarapo antiguamente lo cocinaban en ollas de barro al calor de la leña, estas ollas tenían una capacidad de hasta tres o cuatro galonados de guarapo, ya cocinada la bebida la guardaban en



barriles de madera que mandaban hacer y tenían una capacidad aproximada de dos galones. El guarapo macho no se podía dejar pasar de más de 3 días, porque se apichaba la bebida.

Después de esta larga jornada de doce horas, se tomaban el primer descanso que iría de 6:00pm hasta las 10:00 pm. Terminada la primera molida, cenaban y descansaban un poco, ya entrada la noche, se despertaban, tomaban tinto y volvían a enyugar a los bueyes para seguir moliendo hasta que volviera amanecer. En horas de la madrugada a eso de las dos, tres de la mañana, hacían una breve pausa y se disponían a recibir el llamado “puntal”, otro de los alimentos característicos de la molienda, que según nos dicen los entrevistados era una sopa que contaba como una segunda cena, pues la molienda debía continuar hasta las 6 de la mañana. Y así sucesivamente manejaban los mismos horarios todos los días que les tomara acabar de moler la caña.

Todo este entorno que rodeaba esta práctica nos da el contexto para entender el ambiente que rodeaba estos cantos que potenciaban la energía que necesitaba esta labor, aunque no fue pensada con ningún criterio académico musical, se realizó un acercamiento a la transcripción de estas melodías que yacen en la memoria de los San Eduardenses, aquí le damos apertura al último componente de esta investigación, “Cúchilas, melodías de la caña”.

#### **4.1 Cúchilas Melodías De La Caña**

Hace aproximadamente 40, 50 años por las veredas de San Eduardo se escuchaba a varios kilómetros de distancias unos cantos o gritos como los reconoce la comunidad, que daban señal de que en alguna enramada cercana se estaba realizando molienda. Como las jornadas eran extensas, el espacio de confluencia permitía la generación de varias manifestaciones culturales, los molenderos se valían de cantos y coplas para hacer más amenas las largas jornadas de trabajo, pues según nos cuentan varios de los entrevistados, esta era su forma de mantenerse despiertos y recargar

energías, pues se sabe de varios accidentes que sufrieron algunas personas que les vencía el sueño y al quedar dormidos se les iban las manos con la caña que estaban prensando y perdían parte de las extremidades inferiores en los trapiches.

Desde las dos pa´ abajo eso dizque gritaba esa gente, pues si nos acostumbraron [...] po´ el día lo hacían por ahí a las 10 de la mañana, po´ ahí a la una de la tarde, ahí tenían a las cuatro de la tarde, era cuando decían que les iba a coger el sueño, empezaban a echar la Cúchila y a gritar [...] primero cuando iban a sacar la primer yunta, echaban unos gritos bueyeros, que eran del grito que les eché. Y cuando entraba la otra yunta, ponían, echaban el grito pa´ que dizque los bueyes arrancaran con fuerza. (Arcadio,2022, 00:39)

Los cantos generalmente eran empleados cada vez que cambiaban de yunta de bueyes, aunque se escuchaban varias veces durante la molida, en los intermedios o cuando recibían los alimentos, empezaban a recitar las coplas que aprendían escuchando a los mayores, estas contenían en sus letras temas relacionados con la labor o comentarios jocosos con los que se molestaban entre sus compañeros o con los que aprovechaban para coquetear con las cocineras.

Yo recuerdo era cuando los trapiches de piedra, cuando eso si era las coplas y no sé qué, bueno, echaban coplas a la cocinera, le echaban copla a las sirvientas, le echaban coplas a lo que fuera. [...] De eso se trataban las moliendas, sin nadie tener derecho de decir nada porque sabía que estaban en un trabajo, eso era un trabajo, no era como por burla ni por nada, un trabajo que ya era así. (Luis, 2022, 01:54)

De las coplas que tuvimos oportunidad de conocer en las voces de los entrevistados, estas fueron aprendidas por tradición oral, por lo que se desconoce los autores intelectuales de las mismas, a continuación, veremos algunas de las que lograron recordar los mayores quienes las conocieron en la labor:

“Todas las mujereres tienen su trapiche y su pozuelo  
Y cuando quieran moler, más que sea el puro suelo”.

“Al rayar de la quebrada te he de mandar cortar  
Porque eres el alcahueta de las mujeres cuando van a lavar”.

“Cuando yo era chiquitico  
mi padre me dio un consejo  
que de los 15 años pa’ elante  
que no fuera muy pendejo.”

“En el otro lado del rio  
Me tiraron un balazo  
Si no me agacho tantico  
Me rompen el calabazo”.

“De los hijos de mi padre  
yo fui el que salió barbado  
y en las orejas pa’ arriba  
porque no me han motila’o.”

“Una vez en una molienda

Me cuadre a la cocinera

Y el gabazo remplazó

El trabajo de la estera”.

“En estas moliendas lindas

Se sujre y también se goza

Porque cuando uno ta´ de buenas

Hasta se consigue una moza”.

“Una viejita me dijo

Que fuera y la consintiera

Y que si no era mucha la molestia

Que quería lista la estera”.<sup>24</sup>

La molienda se hacía amena con la plática, coplas y cúchilas, pues los obreros buscaban disfrutarse la estadía en las moliendas para no sentir el cansancio, se gozaba tanto del compartir que en ocasiones algunos campesinos molenderos que llegaban de trabajar en otras labores y si llegasen a pasar cerca de una enramada donde se estuviese haciendo molienda, se acercaba solo por la recocha.

---

<sup>24</sup> Vídeo grabado durante la molienda, donde se encuentran el Tío Melco y Pablo Moreno recitando algunas de las coplas que se encuentran en el documento.  
<https://www.youtube.com/watch?v=V3u4z5ZOx70&list=PLPyCkkexLWZ4nv3GW4y-jz2K8-SheYZtG&index=5>  
(00:57)

Los nombrados gritos de molienda o cúchilas, eran lecos que realizaban a dos voces o cuatro cuando se trataba del trapiche de piedra, pues estos cantos eran interpretados específicamente por los preneros y arrieros, quienes llevaban el ritmo de la molienda

Los dos que estaban moliendo, el prenero y el que va arriando los bueyes, no son más tampoco [...] en el trapiche que era de piedra, si gritaban los (cuatro) [que] estaban prensando, como los que estaban moliendo, eso armaban una gritería muy jediocha (Tío Melco, 2022, 00:49)

Empezaba el prensador entonando la primera nota y seguido el arriero emitía una segunda, podía ser al unísono o con algunos intervalos de diferencia, este leco tiene la particularidad de realizar un glissando de la nota inicial a la final en un intervalo de cuarta o quinta justa, y duraba hasta donde les diera su capacidad pulmonar. Nos cuentan los molenderos que estos gritos los despertaba y daba energía, que por tradición se hacían 3 cúchilas seguidas y al resonar de las voces se escuchaba el zapateo de los bueyes pues al momento de emitirlas también los animales empezaban acelerar el paso.

Estos cantos no son interpretados pensando en algún concepto teórico musical, puesto que ellos los aprendieron por imitación, escuchando a los antiguos, las cúchilas se ejecutaban con el objetivo que tienen los cantos de laboreo, en este caso animar la molienda y los animales.

El contacto con las músicas populares diversifica el presente y expande la comprensión de la música, demostrando que las maneras de saber-hacer son infinitas y coexisten todas simultáneamente en un presente heterogéneo. Por lo tanto, este trabajo se instaura en el no desperdicio de experiencias y en la no dualidad, que tanto ha fraccionado y distanciado la comunicación entre los diferentes saberes musicales (Restrepo Fogarassy, 2018, pág. 10).

La cúchilas al no ser una práctica musical académica ni estar en el sistema temperado, no se puede hacer uso de las herramientas de análisis académico occidental. Por lo que se desarrolló una aproximación de transcripción, a la interpretación de estas, con el fin de dejar un registro para la

memoria del pueblo, como para visibilizar cantos de tradición oral que aún no están reconocidas como patrimonio inmaterial de la región.

**Figura 21.**

*Cúchila don Arcadio*<sup>25</sup>

Score

### Ejemplo Cúchila don Arcadio

Voz

The image shows a musical score for a voice part. It consists of a single staff with a treble clef. The melody starts with a quarter note on G4, followed by a quarter note on A4 with a sharp sign, then a quarter note on B4, and finally a half note on C5 with a fermata. A slur covers the first three notes.

Nota: Transcripción del ejemplo de Cúchila que nos presentó don Arcadio en la entrevista.

**Figura 22.**

*Cúchila tío Melco*<sup>26</sup>

Score

### Ejemplo Cúchila Tío Melco

Voz

The image shows a musical score for a voice part. It consists of a single staff with a treble clef. The melody starts with a quarter note on G4, followed by a half note on C5 with a fermata. A slur covers both notes. Below the staff, the text 'Ohhhhh' is written with a horizontal line underneath it.

Nota: Transcripción del ejemplo de Cúchila que nos presentó don Arcadio en la entrevista.

---

<sup>25</sup> Audio de don Arcadio dando un ejemplo de cómo eran las llamadas Cúchilas. [https://soundcloud.com/kren-munoz/don-arcadio/s-oLWTu2XriSW?si=5eb2e1c46119469896d8ae5b3206a146&utm\\_source=clipboard&utm\\_medium=text&utm\\_campaign=social\\_sharing](https://soundcloud.com/kren-munoz/don-arcadio/s-oLWTu2XriSW?si=5eb2e1c46119469896d8ae5b3206a146&utm_source=clipboard&utm_medium=text&utm_campaign=social_sharing) (00:01)

<sup>26</sup> Audio del tío Melco demostrando como eran las Cúchilas. [https://soundcloud.com/kren-munoz/tio-melco/s-dcNedAAET7f?si=49e50b7dba8f4486943c3b861556d6a6&utm\\_source=clipboard&utm\\_medium=text&utm\\_campaign=social\\_sharing](https://soundcloud.com/kren-munoz/tio-melco/s-dcNedAAET7f?si=49e50b7dba8f4486943c3b861556d6a6&utm_source=clipboard&utm_medium=text&utm_campaign=social_sharing) (01:20)

Figura 23.

*Cúchila tío Pablo y don Rigo*<sup>27</sup>

Score

### Cúchilas Tío Pablo y don Rigo

Pablo Moreno

Rigoberto Gaona

Nota: Transcripción de cúchilas realizadas en molienda, por Pablo Moreno y Rigoberto Gaona (Q.e.p.d).

Durante la investigación ninguno de los entrevistados sabe el origen o significados del nombre que reciben estos cantos, pero se pudo captar en uno de los audios que Don Melco, uno de los antiguos que alcanzó a vivenciar las antiguas moliendas, al finalizar el grito de molienda reitera la palabra Cúchila. Nombre con el que designan estos cantos de laboreo y cómo se identifica en la región.

---

<sup>27</sup> Audio de Cúchila interpretada por Pablo Moreno y Rigoberto Gaona. [https://soundcloud.com/kren-munoz/cuchila-rigo-y-tio-pablo/s-mwIPAgnyXmO?si=dbe02f4481484f14b54cd77ea054ee32&utm\\_source=clipboard&utm\\_medium=text&utm\\_campaign=social\\_sharing](https://soundcloud.com/kren-munoz/cuchila-rigo-y-tio-pablo/s-mwIPAgnyXmO?si=dbe02f4481484f14b54cd77ea054ee32&utm_source=clipboard&utm_medium=text&utm_campaign=social_sharing).

Figura 24.

Cúchila tío Melco y don Rigo<sup>28</sup>

Score

### Cúchila tío Melco y don Rigoberto

The musical score consists of two staves. The top staff, labeled 'Tio Melco', is in treble clef with a key signature of one flat (Bb) and a common time signature (C). It contains three measures of music: a whole note G4, a half note G4 with a slur over it, and a half note G4 with a slur over it. Below the staff are the lyrics 'Wooo\_\_\_\_' and 'Cú - chi - la'. The bottom staff, labeled 'Rigoberto', is in bass clef with a key signature of one flat (Bb) and a common time signature (C). It contains three measures: a whole note G2, a half note G2 with a slur over it, and a half note G2 with a slur over it. Below the staff is the lyric 'Wooo\_\_\_\_'.

Nota: Transcripción de cúchilas realizadas en molienda, por tío Melco y Rigoberto Gaona (Q.e.p.d).

Figura 25.

Cúchila tío Melco y Miguel Suarez<sup>29</sup>

Score

### Cúchila tío Melco y Miguel Suárez

The musical score consists of two staves. The top staff, labeled 'Miguel Suárez', is in treble clef with a key signature of one sharp (F#) and a common time signature (C). It contains three measures of music: a whole note F#4, a half note F#4 with a slur over it, and a half note F#4 with a slur over it. Below the staff are the lyrics 'Ohhhhh', 'ohhh', and 'Cú - chi - la'. The bottom staff, labeled 'Tío Melco', is in bass clef with a key signature of one sharp (F#) and a common time signature (C). It contains three measures: a whole note F#2, a half note F#2 with a slur over it, and a half note F#2 with a slur over it. Below the staff are the lyrics 'Ohhhh\_\_\_\_' and 'ohhh\_\_\_\_'.

Nota: Transcripción de cúchilas realizadas en molienda, por tío Melco y Miguel Suárez.

<sup>28</sup> Vídeo grabado durante la molienda, se encuentra el tío Melco prensando la caña y don Rigoberto arriando los bueyes, ambos interpretando las cúchilas. <https://www.youtube.com/watch?v=XfKQDW37PFg>.

<sup>29</sup> Vídeo grabado durante la molienda, Don Miguel Suarez y el tío Melco interpretando las cúchilas. <https://www.youtube.com/watch?v=8Uya6z4oW8o&feature=youtu.be>.



Estas melodías yacen en la memoria de quienes las practicaron y de quienes alcanzaron a ser testigos en lo que fue el tiempo de bonanza que tuvo la miel y panela en la región de Lengupá, aunque parte de su discontinuidad se debe a factores externos como la crisis en el mercado y la evolución que tuvieron los trapiches, hoy día la juventud no quiere dedicarse a estos oficios por lo dispendioso que es su trabajo y que, a comparación de otros, no muy bien remunerado. Varios de los entrevistados llegan a la misma conclusión, este tipo de trabajos requiere un mayor esfuerzo físico y enérgico que ya los jóvenes no están dispuestos a asumir, ya casi no se encuentran obreros que palien las matas de caña, ni que amansen ni trabajen con bueyes, por el contrario, la gente prefiere comprar los productos.

Hoy día son muy pocos los jóvenes que están dispuestos a entregar su vida al campo y la agricultura pues ven mejores vestigios y oportunidades en la ciudad, los abuelos lamentan esto, pero así mismo no pueden impedirles a las nuevas generaciones que vayan en busca de mejores oportunidades. A estas tierras y al campo le hace falta oportunidades de empleo y formación que, si de pronto se tuviesen mayor acceso, probablemente cambiaría la visión que se tiene hoy día.

Aunque probablemente no se vuelva a saber o escuchar de las cúchilas a futuro, nuestra misión consiste en guardar para la memoria del territorio y que quede registrada ante la comunidad académica, el valor e importancia que tienen prácticas culturales de tradición oral que aún no han sido reconocidas como patrimonio en nuestro país, como reivindicar el aporte cultural de sus autores, resaltando que aparte de laborar la tierra, son portadores culturales de una tradición.

## 5. Conclusiones

Para el desarrollo de la presente investigación “*Cúchilas: Cantos De Laboreo Traídos Del Pasado Al Presente*”, fue necesario realizar trabajo de campo en una zona situada a ocho horas de Bogotá, exactamente en la vereda La Libertad en el municipio de San Eduardo, Boyacá. Allí los campesinos molenderos de la región, únicos portadores de la tradición, brindaron la información necesaria para el desarrollo y el entendimiento completo de dicha práctica, gracias a este trabajo se puede concluir que:

Para realizar el estudio de cantos de laboreo que se enmarcan en la tradición oral, herramientas que ofrece la etnomusicología y la etnografía como: la observación participante, la obtención de la información a partir de entrevistas y el análisis cualitativo de las significaciones presentes en las prácticas culturales y musicales, permiten el reconocimiento de diferentes puntos de vista que abarcan y entrecruzan tanto la perspectiva que tienen los miembros de la comunidad, como una mirada externa que contempla una interpretación investigativa. Así mismo, gracias a los postulados de la investigación en historia oral, fue posible reconocer a los sabedores de esta tradición como portadores de parte de la historia cultural de este territorio, quienes por medio de sus relatos contribuyeron para entender significado que tenían estas prácticas músico-sociales y la función que cumplían en su contexto.

En segundo lugar, en lo que tiene que ver con la descripción del contexto sociocultural en el que se daban estas prácticas, se encuentra que estos cantos respondían a la necesidad vital de estimular el sistema psicomotriz para poder llevar a cabo las largas jornadas del trabajo de la molienda de caña, puesto que en la época de bonanza de la llamada “industria de la miel”, la región de Lengupá comercializaba en grandes cantidades la panela y miel de caña. Las moliendas tradicionales podían durar hasta una semana completa día y noche, los molenderos entonaban estas melodías con el fin

de animar su labor para espantar el sueño, acompañar y amenizar la jornada y les servía de motivación a los animales para que iniciaran la tarea con mayor energía; con el pasar de los años, las cúchilas se convirtieron en unas de las manifestaciones culturales que se debían realizar durante la molienda por tradición y añoranza hasta que paulatinamente se fueron quedando en el olvido.

Estos cantos evidencian cómo la identidad de un pueblo o comunidad está presente y se teje a partir de los encuentros de laboreo, que a su vez son manifestaciones vivas de la cultura y los saberes populares y ancestrales. A pesar de ser una práctica que marcó a los habitantes de la región, esta forma de producción artesanal, que ya se ha industrializado, fue quedando solo en la memoria de quienes lo practicaron y quienes alcanzaron a vivenciarla (personas de 50 años en adelante).

En tercer lugar, centrando la mirada en un análisis de orden musical, podemos deducir, después de comprender su contexto y analizar los audios, que las cúchilas fueron cantos tradicionales que no perseguían un fin técnico ni estilístico, sino que obedeciendo a su función de acompañamiento en la labor, eran melodías que no poseían gran complejidad musical, pero a su vez tenían un arraigo cultural que las hizo importantes en su momento; éstas se aprendían por transmisión oral de forma empírica, y eran interpretadas específicamente por el prensador y el arreador. Como estos cantos no eran pensados ni interpretados en un contexto teórico musical, se realizó un acercamiento en el que se puede considerar que estas melodías eran unos lecos con un glissando de cuarta o quinta justa, que se cantaban a dos voces masculinas en movimiento paralelo, bien podían ser al unísono o a un intervalo armónico de segunda mayor o tercera menor.

Por último, como parte del compromiso ético y moral que la investigadora tiene con las personas entrevistadas, quienes con toda la disposición ofrecieron la información y permitieron el ingreso a sus hogares y actividades cotidianas, se viajará al municipio para realizar varias socializaciones con los resultados de la investigación, una vez el documento este aprobado, validado y sustentado,

junto con la película documental que se está desarrollando paralelo a este trabajo de grado. La presentación de los resultados de esta investigación se llevará a cabo tanto con las personas con quienes se realizó la molienda, como con la Institución Educativa Técnica Antonio Nariño (Escuela municipal de San Eduardo Boyacá), con la cual se establecerán los vínculos necesarios para dar a conocer a la población estudiantil y a los jóvenes que aun residen en el Municipio, el valor cultural que reside en estas prácticas y su valor en la constitución de la historia e identidad del territorio. Finalmente se entregará el resultado final de la investigación a la Alcaldía municipal y a la Biblioteca municipal del pueblo.

Con todo lo desarrollado en esta investigación, incluyendo hallazgos y reconocimiento de las perspectivas y saberes de los pobladores de este territorio, se puede decir que pese a estar en una licenciatura en música, este proyecto deja en evidencia la importancia de ampliar los horizontes investigativos para reconocer otras formas del hacer musical, el valor intrínseco en músicas periféricas que están alejadas de la academia y que, si no se hace el trabajo de reflexión, registro y sistematización, prácticas culturales como las cúchilas corren serio riesgo de desaparecer por completo.

Con esto se reafirma la importancia de continuar divulgando este trabajo, pero también de profundizar y complejizar la investigación sobre estas prácticas, las cuales reúnen todas las características para ser reconocidas como patrimonio cultural inmaterial del municipio de San Eduardo, Boyacá, permitiendo a su vez resaltar el papel de los campesinos como portadores culturales de una tradición.

## 6. Anexos

- Anexo 1: Audios Entrevistas

Don Arcadio: [https://soundcloud.com/kren-munoz/don-arcadio/s-oLWTu2XriSW?si=f665877fe8184d4ab8a0a4a156ce483d&utm\\_source=clipboard&utm\\_medium=text&utm\\_campaign=social\\_sharing](https://soundcloud.com/kren-munoz/don-arcadio/s-oLWTu2XriSW?si=f665877fe8184d4ab8a0a4a156ce483d&utm_source=clipboard&utm_medium=text&utm_campaign=social_sharing)

Tío Melco: [https://soundcloud.com/kren-munoz/tio-melco/s-dcNedAAET7f?si=49e50b7dba8f4486943c3b861556d6a6&utm\\_source=clipboard&utm\\_medium=text&utm\\_campaign=social\\_sharing](https://soundcloud.com/kren-munoz/tio-melco/s-dcNedAAET7f?si=49e50b7dba8f4486943c3b861556d6a6&utm_source=clipboard&utm_medium=text&utm_campaign=social_sharing)

Tío Luis: [https://soundcloud.com/kren-munoz/tio-luis/s-86pLCx376fA?si=24b2baa483c14b6badd8d62768d7d87&utm\\_source=clipboard&utm\\_medium=text&utm\\_campaign=social\\_sharing](https://soundcloud.com/kren-munoz/tio-luis/s-86pLCx376fA?si=24b2baa483c14b6badd8d62768d7d87&utm_source=clipboard&utm_medium=text&utm_campaign=social_sharing)

Doña Betulia: [https://soundcloud.com/kren-munoz/dona-betulia/s-FCFaI7hK2Bo?si=cd12de5d127b44809765c03eabbd4535&utm\\_source=clipboard&utm\\_medium=text&utm\\_campaign=social\\_sharing](https://soundcloud.com/kren-munoz/dona-betulia/s-FCFaI7hK2Bo?si=cd12de5d127b44809765c03eabbd4535&utm_source=clipboard&utm_medium=text&utm_campaign=social_sharing)

Sra. Gladys: [https://soundcloud.com/kren-munoz/sra-gladys/s-kaz7fOpKoV8?si=274d18a067d64163a96caf7e90c13591&utm\\_source=clipboard&utm\\_medium=text&utm\\_campaign=social\\_sharing](https://soundcloud.com/kren-munoz/sra-gladys/s-kaz7fOpKoV8?si=274d18a067d64163a96caf7e90c13591&utm_source=clipboard&utm_medium=text&utm_campaign=social_sharing)

Miguel Suarez: [https://soundcloud.com/kren-munoz/miguel-suarez/s-5nfpumnl2xA?si=4b55dac5c7da44d2a23369312e056952&utm\\_source=clipboard&utm\\_medium=text&utm\\_campaign=social\\_sharing](https://soundcloud.com/kren-munoz/miguel-suarez/s-5nfpumnl2xA?si=4b55dac5c7da44d2a23369312e056952&utm_source=clipboard&utm_medium=text&utm_campaign=social_sharing)

- Audios y vídeos de las cúchilas

Cúchila: [https://soundcloud.com/kren-munoz/cuchila-rigo-y-tio-pablo/s-mwlPAgnyXmO?si=dbe02f4481484f14b54cd77ea054ee32&utm\\_source=clipboard&utm\\_medium=text&utm\\_campaign=social\\_sharing](https://soundcloud.com/kren-munoz/cuchila-rigo-y-tio-pablo/s-mwlPAgnyXmO?si=dbe02f4481484f14b54cd77ea054ee32&utm_source=clipboard&utm_medium=text&utm_campaign=social_sharing)

<https://youtu.be/8Uya6z4oW8o>

<https://youtu.be/XfKQDW37PFg>

Cúchilas y coplas:

<https://www.youtube.com/watch?v=V3u4z5ZOx70&list=PLPyCkkexLWZ4nv3GW4y-jz2K8-ShcYZtG&index=5>

- Vídeos partes de la enramada

Parrilla, pozos y parte de la enramada <https://youtu.be/UQ5hWalSXow>

Pozos o calderas [https://youtu.be/IvcDszEGd\\_M](https://youtu.be/IvcDszEGd_M)

## 7. Bibliografía

- Adarme, Y. P. (2019). *Patrimonio cultural agroindustrial panelero Estudio comparativo Maripí y Santana - Boyacá*. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. Obtenido de <https://repositorio.uptc.edu.co/handle/001/2789>
- Carpintero, J. (2017). *El Bandolón llanero, aproximaciones a la recuperación de un elemento de la música y cultura en Maní-Casanare*. Universidad Pedagógica Nacional. Obtenido de <http://repository.pedagogica.edu.co/handle/20.500.12209/7836>
- Chaparro, L. (2018). *Oyayay si la Guabina: Práctica del aprendizaje de la Guabina*. Universidad Distrital Francisco José de Caldas. Obtenido de <https://repositorio.udistrital.edu.co/handle/11349/23298#:~:text=Oyayay%20Si%20la%20guabina%3A%20pr%C3%A1ctica%20del%20aprendizaje%20de%20la%20guabina,-Ver%2F&text=Es%20una%20expresi%C3%B3n%20vocal%20que,el%20canto%20y%20el%20torbellino>
- Díaz, Y. (2019). *Patrimonio cultural agroindustrial panelero [Proyecto de grado, Uptc]*. Repositorio Institucional.
- Grebe, M. E. (s.f.).
- Grebe, M. E. (1976). Objeto, métodos y técnicas Etnomusicología: algunos de investigación en problemas básicos. *Revista Musical Chilena*, 5-25.

Grebe, M. E. (1981). Antropología de la Música: Nuevas Orientaciones y aportes teóricos en la Investigación Musical. *Revista Musical Chilena*, 52-71.

Jiménez, M. (2017). La tradición oral como parte de la cultura. *Revista Arjé*, 11(20). Obtenido de <http://arje.bc.uc.edu.ve/arj20/art28.pdf>

Jiménez, M. (ARJÉ Revista de Postgrado). La tradición oral como parte de la cultura. *Revista Arje*, 299-306.

Lozano, L. (2016). “*La importancia de la música folklorica y su difusión en las radios cuencanas, a partir de la nueva ley de comunicación*”. Universidad Politécnica Salesiana. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/12013>

Medina, L. (2014). *Encuentro con una tradición oral en el Pacífico Sur. Descripción de las jugas de arrullo y alabaos*. Universidad Pedagógica Nacional. Obtenido de <http://repository.pedagogica.edu.co/handle/20.500.12209/1552>

Ochoa, T. (2019). *El Caracol, música ancestral del Río Pira Paraná. Una mirada intercultural al significado del caracol en las comunidades indígenas Tatuyo y Barasana*. Universidad Pedagógica Nacional. Obtenido de <http://repositorio.pedagogica.edu.co/handle/20.500.12209/11586>



Radziunas, A. D. (2014). *El territorio de los Cantos de trabajo de llano: Especialización de una manifestación inmaterial*. Pontificia Universidad Javeriana. Obtenido de <https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/15560>

Restrepo Fogarassy, D. M. (2018). *Cantos al Aire: Una aproximación a la producción vocal-histórico-social de la Canta de Guabina (Tesis de Maestría)*. Pontificia Universidad Javeriana. Obtenido de <https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/37068>

Restrepo, D. (2018). *Cantos al Aire: Una aproximación a la producción vocal-histórico-social de la Canta de Guabina*. Pontificia Universidad Javeriana. Obtenido de <https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/37068>

Stefanny Silva, L. O. (2020). *Décima y cantos de vaquería: Adaptación de estas expresiones a las nuevas generaciones*. Universidad Jorge Tadeo Lozano. Obtenido de <https://expeditiorepositorio.utadeo.edu.co/handle/20.500.12010/8580?show=full>

Wikipedia. (2012). *Mapa del Municipio de San Eduardo, Boyacá [Imagen]*. Obtenido de Wikipedia:  
[https://es.wikipedia.org/wiki/San\\_Eduardo\\_\(Boyac%C3%A1\)#/media/Archivo:Colombia\\_-\\_Boyaca\\_-\\_San\\_Eduardo.svg](https://es.wikipedia.org/wiki/San_Eduardo_(Boyac%C3%A1)#/media/Archivo:Colombia_-_Boyaca_-_San_Eduardo.svg)

Galeano Marín, M. E. (2014). *Estrategias de investigación social cualitativa. El giro en la mirada*. Universidad de Antioquia.

Grebe, M. E. (1976). • Objeto, métodos y técnicas Etnomusicología: algunos de investigación en problemas básicos. *Revista Musical Chilena*.

Hobsbawm, E., & Ranger, T. (1983). *La Invención de la tradición*. Gran Bretaña: The Press Syndicate of the University of Cambridge.

Valverde Barbosa, A. (2005). *La tradición oral: entre la enseñanza y la historia*.

Pelinski, R. (2000). *Invitación a la etnomusicología. Quince fragmentos y un tango*. Ediciones Akal.