

Parte II

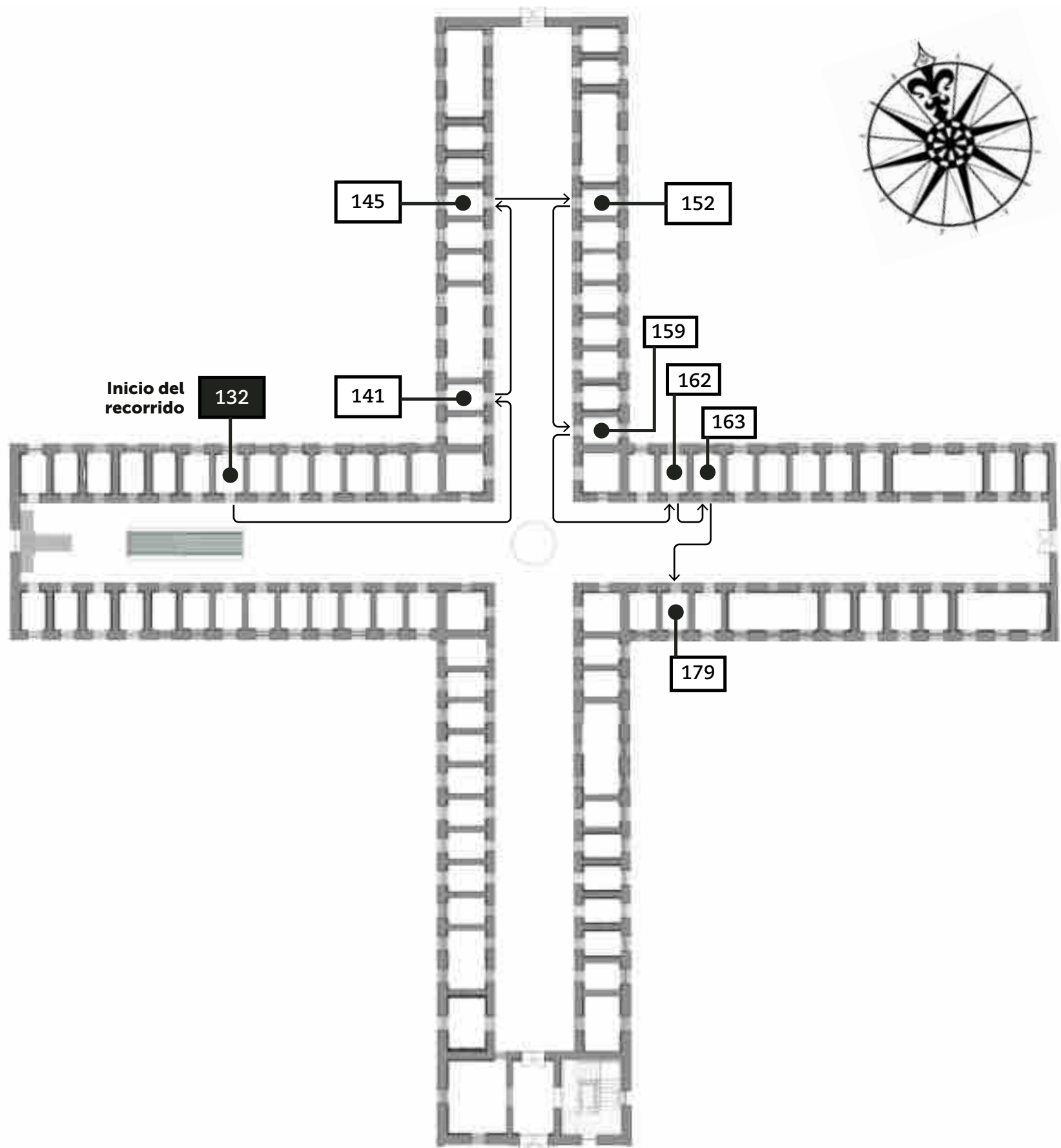
Ruta 11



Saberes y oficios

El Tolima es una región de oficios y saberes, tierra para el trabajo, la supervivencia y la creación cultural. Saber culinario, composición musical y el desarrollo de las ideas, el pensamiento y la investigación. El Tolima es tierra de agricultores, ganaderos, pescadores, artesanos, educadores y escritores. Un lugar del hacer para celebrar la vida.





132

El paso del Quindío

La región montañosa del Tolima contenida entre dos cordilleras y un gran valle, contempló, desde tiempos atrás, una red importante de caminos que conectaron el territorio y donde fue necesario la emergencia de los cargueros, oficio destinado a transportar personas, fardos y mercancías en general, sobre sus espaldas. Una de las principales rutas fue "El paso del Quindío" de reconocida dificultad para superar la altura de la cordillera Central.

141

Llegaron las máquinas

La introducción del tractor y otras máquinas, como el arado, de mayor tecnología en las actividades agrícolas, implantó oficios especializados en el manejo de ellas. Cabe resaltar el conocido oficio de "mansiharrista", quien se especializaba en el manejo de la máquina agrícola de marca Massey Harris.

145

Real de minas de Santa Ana

Los mineros han sido oficio de todos los tiempos en la historia del Tolima, con la extracción de oro corrido, hecha por mazamorreros o minería de veta. Trabajo duro, luchando con el río o con la montaña y en la mayoría en condiciones de trabajo y explotación muy difíciles, pero que ha ido creando un conocimiento propio y especializado de reconocer el esquivo recurso minero y el modo de recuperarlo. La minería tradicional enfrenta la competencia de la explotación a gran escala dominada por grandes multinacionales.

152

Honda: la ciudad del río

Al Tolima lo atraviesa en todo su territorio el río Magdalena y recibe una cuenca abundante de ríos con su principal tributario, el Saldaña. En ellos se desarrolla la pesca y se obtiene la proteína fundamental: el pescado. En lugares como Honda, numerosos habitantes se dedican a este oficio milenario, conocedores del comportamiento del pez. Los pescadores han elaborado técnicas y hábiles estrategias para la captura ayudados de congolos y atarrayas. Actualmente los pescadores han configurado importantes modos de asociación.

159

Con Piedras se detuvo la minería

El municipio de Piedras, no en vano lleva su nombre. A la vista de una sobresaliente presencia de piedras (cantos rodados) que están en sus ríos especialmente en el Opía, sus habitantes y en general en la región circundante han aprendido a construir con este recurso muros y paredes que sirven como cercas y límites de los potreros y para viviendas. Amontonando piedras redondas con especial habilidad de un conocimiento propio de sus pobladores, se construye una apariencia y paisaje singular.

162

Cocinas del Tolima

Toda cultura tiene una importante manifestación que nos agrada y nos alimenta. Es su saber culinario, su conocimiento de producción, conservación y preparación de alimentos resultado de un manejo de sus recursos y una tradición y mestizaje recogido de generaciones pasadas. La cocina es un oficio delicado, esencial,

cargado de experiencia, trucos y secretos para deleitar el paladar de los comensales y para fundamentar una soberanía alimentaria cotidiana y en tiempo de crisis.

163

Viva la fiesta, viva la música, viva San Pedro

Las fiestas de tanta tradición en el Tolima, traen consigo un oficio indispensable para organizarla y darle vida. Son los llamados Fiesteros, que hacen el pregón, participan en los desfiles, elaboran máscaras, tocan instrumentos, dirigen comparsas, realizan coreografías, organizan el público entre tantas otras actividades que permiten que la fiesta sea una realidad, entregando alegría y creando una apuesta de disfrute colectivo.

179

La Chamba: alfarería del Alto Magdalena

En el municipio del Guamo, a orillas del Magdalena y en la intersección del Saldaña está La Chamba, lugar de tradición artesanal donde se elaboran reconocidas piezas de cerámica roja y negra que todos hemos tenido la experiencia de conocer en nuestra mesa. Numerosas mujeres moldean el barro sin torno, con la técnica del rollo, cocinan las piezas en hornos de leña y posteriormente las bruñen en una actividad laboriosa sin pausa, delicada y colmada de diseño en diversas piezas utilitarias. La alfarería de La Chamba ha viajado en su comercialización tradicionalmente por el río Magdalena llevando este oficio de manos, a buena parte del país.