

ESTOY AQUÍ PORQUE SOY MUJER: CRÓNICAS DE MUJERES RURALES DE MONTELÍBANO, CÓRDOBA

**I AM HERE BECAUSE I AM A WOMAN. RURAL
WOMEN IN MONTELÍBANO, CORDOBA**

**ESTOU AQUI PORQUE SOU MULHER: CRÔNICAS DE
MULHERES RURAIS DE MONTELÍBANO, CÓRDOBA**

ALEJANDRA GARCÍA

Universidad del Valle, Cali, Colombia



*alejagarcia.losada@gmail.com **ORCID:** 0000-0003-2986-5211

Artículo de reflexión recibido: 3 de julio de 2020. Aprobado: 29 de septiembre de 2020

Cómo citar este artículo:

García, Alejandra. "Estoy aquí porque soy mujer: crónicas de mujeres rurales de Montelíbano, Córdoba".

Maguaré 34, 2: 219-238. DOI: <https://doi.org/10.15446/mag.v34n2.92589>

INTRODUCCIÓN

La crónica *Estoy aquí porque soy mujer* surgió de un trabajo de campo que realicé en una vereda del corregimiento de Tierradentro, Córdoba, cuando me encontraba en Montelíbano, municipio del mismo departamento, realizando labores propias del programa Manos a la Paz de la Alta Consejería para el Posconflicto, entre febrero y agosto de 2018. No contenta con la labor desempeñada en dicho municipio, me aventuré a conocer la vereda, de la cual me reservo el nombre por motivos de seguridad, y sin autorización del programa iniciamos una labor de reconocimiento del territorio junto con las campesinas y campesinos. A partir de ese momento, me identifiqué con las mujeres del lugar y, como algo instintivo, comencé una búsqueda personal y colectiva de alianza para reconocer los espacios de resistencia de las mujeres rurales

Las mujeres de la vereda han hecho de la cocina un espacio de recuperación de la memoria, como una forma de sanar las heridas que la violencia ha dejado. Las recetas consignadas en cada relato son el resultado de un proceso de empoderamiento, en el que salen a relucir sus conocimientos sobre la agricultura y la gastronomía propias de su región. Los relatos comienzan con el nombre de una receta de un plato tradicional preparado con productos que ellas mismas han cultivado con semillas nativas y criollas heredadas por sus abuelas, promoviendo la autonomía y soberanía alimentaria de su comunidad. Presento para esta publicación las recetas y relatos de tres mujeres campesinas de distintas edades: Aurora, de avanzada edad; Yirsley, de 21 años, y Lery, de 28.

Café de arveja

*Los olores tienen la característica de reproducir tiempos
pasados junto con sonidos y olores nunca igualados
en el presente.*

Laura Esquivel. 1989. *Como agua para chocolate*.

*Aurora es una señora de avanzada edad, que vive
sola desde hace más de un año con su hijo menor.
Su exesposo la abandonó y ella no ha dejado de pensar*

que la culpable de su suerte es otra mujer: “ya estoy vieja y ahora sola; él debía estar conmigo que soy la primera”.

Escuchar el nombre de su exesoso la pone nerviosa; se mueve de un lado a otro y habla de él con nostalgia mientras cuelga la ropa o corre por agua a la quebrada. Aurora es afrodescendiente, alta, robusta y fuerte. Sus manos ásperas, su piel hendida y las pecas en su rostro son el reflejo de la labor del campo. Desde muy pequeña su padre le enseñó a conseguir, con sus propias manos, el alimento. “Cocinar es sencillísimo [...], solo hay que ponerle amor y verá que esos pelaos se le comen todo”.

A Aurora la vi por primera vez en una de las reuniones que tuvimos en la escuelita, siempre vestida con una falda larga y zapatos negros. Ella era la que susurraba y sonreía tímidamente con otras mujeres, en medio de los discursos de sus vecinos. Su potente voz me sorprendió un día cuando lanzó una queja en contra de la violencia que viven a diario las mujeres de la vereda.

Quando yo era una niña, a mi papá le gustaba el café, pero con el desplazamiento no había suficiente café en las veredas y se nos ocurrió poner a tostar la arveja. A mí siempre me ponían, porque yo era la más juiciosa. Hasta que la arveja soltaba una cascarita [...]; luego lo venteábamos y se le salía el bagacito, lo molíamos bien molidito y lo revolvíamos con una libra de café que mandábamos a comprar al pueblo; ya todo revuelto lo poníamos a calentar, y eso era delicioso.

Aurora es imparable. Siempre está en movimiento; organiza la cosecha, alimenta a los animales, cocina para todos sus hijos y nietos que viven cerca de su casa. Un día la vi entrar a la quebrada con la ropa puesta; su falda larga se aferraba a sus piernas dejando entrever su esbelta figura. En una mano tomaba el balde con la ropa y en la otra el jabón. En un lavadero improvisado con una tabla y unas piedras grandes, que se encontraban en la orilla de la quebrada, les sacaba la mugre a los pantalones de su hijo y me contaba las recetas que aprendió de las abuelas.

Dulce de ñame

El ñame lo pelo bien pelaíto y lo pongo a hervir en pedacitos pequeños. Me gusta más cocinar cuando estoy en el pueblo, porque

allá lo licuo; acá me toca machacarlo. Cuando veo que está cocinado lo bajo y lo pongo a reposar, luego lo licúo con buena leche (tres o cuatro litros de leche para tres o cuatro libras). Después de licuar lo echo en la paila, él queda como una leche espesa. Le echa canela, los clavos, la nuez moscada y el anís, y tres panelas, porque el ñame es desabrido. Lo coloco lentamente [a] que se cocine con el vapor y revuelvo a cada ratico, o si no se pega y se ahúma; ahí le echa el coco rallao y el queso. En el pueblo es más fácil cocinar, pero la vida en el campo es más bonita.

El techo de su casa, y como el de todas en esta vereda, está perfectamente tejido con palma de iraca. Las vigas están decoradas con puños (puñados) de arroz listos para pilar. Su casa es una gran despensa.

Figura 1. Cosecha de arroz



Fuente: Fotografía de la autora, Tierradentro, Montelíbano

En abril, Aurora realiza la primera siembra de arroz del año. Las labores previas a la siembra son arduas. Suele cargar las semillas en un totumo amarrado a su cadera y, bajo los rayos de sol, con machete en mano, tumba el monte y despeja la zona para abrir los agujeros en el que vierte las semillas. Cada vez que la veía caminar por el monte recordaba mi niñez. Ella me traía la sensación de estar en casa, de volver al campo y sembrar.

¡Ay señito! El desplazamiento significó para mí aprender a vivir en el pueblo. Allá pude hacer cosas. Fue duro al principio, pero me di cuenta de lo

que soy capaz. Ahora que ya no tengo marido, me dan ganas de irme otra vez para el pueblo. Allá están mis hijas y no me quiero quedar sola por acá en las montañas; aunque me guste estar aquí, siento que seré más útil allá.

Aurora y todas las personas los que habitan en el campo, especialmente en Córdoba, han llevado a cabo una labor enorme para permanecer en sus territorios y reproducir sus formas de vida. Las cosechas de arroz y maíz que cultivan se han convertido en semillas nativas y criollas; estas semillas, heredadas por las abuelas y abuelos, permanecen gracias a las condiciones biofísicas locales y a los cuidados que han aprendido culturalmente de generación en generación.

Nosotros tuvimos que irnos de acá, porque a mi marido lo amarraron y nos fuimos para el pueblo a esconderlo [...]; nos tocó salir apenas con la ropita. ¡Hombre! Dejar la casita... Eso estuvimos un poco de años. Trabajé en casas de familia, vendía fritos en la calle cargando con mis pelaos. Mientras tanto, la vecina le daba la comida a mi marido. Él sinvergüenza andaba de amoríos con ella mientras yo trabajaba.

Aurora desgrana el arroz; luego lo vierte en el pilón, un recipiente de madera hecho especialmente para esa labor. Para apilar el arroz, debe levantar un mazo de madera y golpearlo con todas sus fuerzas hasta que el arroz suelte poco a poco su cáscara; la precisión con la que tira del pilón hace que el arroz no se salga del recipiente. Cuando ya se ve blanco, lo deposita en un platón grande de plástico y lo *ventea* entre movimientos circulares, de forma que solo caen los cachos o cáscaras al suelo.

Figura 2. Arroz apilado



Fuente: Fotografía de la autora, Tierradentro, Montelíbano

Bollos de maíz

Este maíz está bien blandito para moler, está vichecito.

Me duelen los pies de estar aquí. ¡Yo estoy aquí porque soy mujer!

Después de molido lo envuelvo, en un momentico, en las mismas hojas de maíz. Antes de envolver, se le echa sal y azúcar y se revuelve. Eso es rapidito.

¡Quítate de ahí que te vas a malograr (lastimar), niña!

Figura 3. Bollos de maíz



Fuente: Fotografía de la autora, Tierradentro, Montelíbano

Le grita a su nietecita que se pasea cerca del fogón. Sus tres hijas y dos de sus nueras han venido a visitarla desde el pueblo, sus nietos y nietas andan por todas partes jugando y gritando.

¡Tráiganme una varita pa' revolver esa vaina! (la colada de chócolo)

Mi hijo Wilmer está enamorado de su gordita y todo es para su gordita. Hay que dejarlo que disfrute.

¡Ese marrano se salió del chiquero y nadie me quiere arreglármelo, hombre!

Vea a mi hija que no se ha dejado ni criar, ya con dieciocho años y se va a casar.

Y la otra ya tiene los dieciséis años y ya está con la carita lúcida por ahí mirando.

Y mis otras hijas cargando pelaos.

Figura 4. Colada de maíz



Fuente: Fotografía de la autora, Tierradentro, Montelíbano

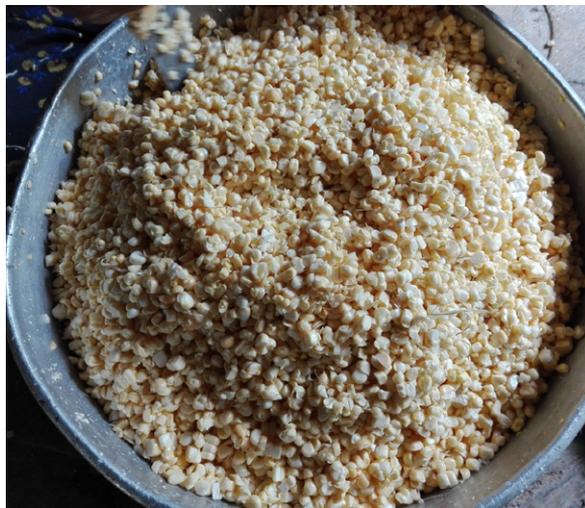
Una noche, Aurora y yo nos quedamos solas. Aurora sonreía tímidamente, mientras le preguntaba cuáles eran sus sueños. De un momento a otro, se levantó de la mesa y se fue hacía el rincón de la cocina; la vela que alumbraba desde el centro de la mesa no alcanzaba a despedir su luz hasta ese rincón y Aurora se perdió en la oscuridad. Le cuesta hablar de su vida, de sus sueños, y cada vez que escucha mi voz interrogante suspira profundamente para tomar impulso y soltar un par de frases. En el campo sólo hay silencio.

Yo me enamoré joven como de quince años. Mi mamá no quería que yo me fuera con él, pero yo me escapé y me fui con él que, porque era para toda la vida y vea, me dejó por otra. Ahora me tocó sola.

Arepa de choclo

Para hacer la arepa de choclo usted aprieta el molino bien apretao, que salga pulidita la masa. Pela tres o dos dientes de ajo; se busca el ají dulce, y le saca la pepa, y también la echa ahí y lo muele con la cebolla picada. La masa va saliendo con el color. Le agrega sal y azúcar, y ya, las coloca a fritar lento.

Figura 5. Arepa de choclo



Fuente: Fotografía de la autora, Tierradentro, Montelíbano

El maíz es el segundo cultivo de mayor importancia. Aurora lo siembra entre abril y mayo. Es necesario cultivar la sandía en medio del cultivo de maíz para ayudar a controlar la maleza y, de esa forma, disminuir las labores de deshierbe.

Aurora es una de las pobladoras más antiguas de la vereda. Aun así, desconoce su fundación, solo recuerda que, para la década de los setenta, vivían de sembrar yuca, maíz, ñame, arroz y plátano para el autoconsumo y la venta; algunos tenían vacas y producían leche, queso y suero, pero el camino hasta el corregimiento de Tierradentro dificultaba la comercialización, ya que eran aproximadamente cinco o seis horas de camino: “Mucha trocha del corregimiento acá. Todo el bendito día caminando. Ese camino no estaba como ahora, estaba más torcido que una quebrada”.

Debido a las dificultades de comercialización, entre las cinco o seis familias que habitaban la vereda en ese entonces, se propiciaban las dinámicas de trueque, donde se intercambiaban leche por huevos o gallinas, carne por cosechas de maíz o arroz, ayudándose mutuamente a la permanencia en la vereda.

Hay un hijo que le ayuda más a uno ¿cierto? Toditos me ayudan, pero hay uno que ayuda más, más condolido, más buena gente...
¡Usted tan jovencita! Sin marido y por acá por estas tierras alejadas de todo. Yo a su edad ya tenía un poco de pelaos para criar.

A Aurora le gusta gritar a las montañas para escuchar el eco de su voz. Eso la tranquiliza y yo siento que ese grito la ayuda a descargar el peso de los recuerdos.

Ensalada de iraca viche

Yirsley es una joven de 21 años. Vive con William hace seis años en una casita de madera que no se alcanza a ver desde acá abajo. Con la gota de sudor en la frente, subimos la montaña. Su hija, una mujercita de cuatro años, caminaba delante de nosotras. Yirsley caminaba junto a mí, casi animándome con la mirada para que no desfalleciera. Eran casi las tres de la tarde y el sol quemaba sin compasión. Después de media hora de camino, nos sentamos bajo un árbol y tomamos agua de la quebrada. Sara jugaba con mi sombrilla, tan fresca como si no hubiera subido la montaña.

Conseguimos los cogollos de la iraca, cantidad suficiente para más de tres personas. Picamos la parte más blanda en trocitos pequeños. La echamos en la olla a presión con suficiente agua, con el fogón alto, por aproximadamente diez minutos.

La palma de iraca es una especie de la familia de las ciclantáceas. También se conoce con el nombre de *pipi*. No es una verdadera palma, pero está relacionada con estas por pertenecer al mismo orden de las espatifloras. En realidad, es una planta herbácea de 1,5 a 2,5 m de altura, sin un tallo visible.

Mi mamá sabe hacer unas comidas deliciosas. Hace rato que no la veo. Ella está en Cali, se fue para allá después de separarse de mi papá. Yo terminé por acá, porque me fui a vivir con William.

No, no estaba enamorada. Él quería que yo fuera su novia, yo no quería, pero insistió tanto que se ganó el cariño de mi papá, un hombre celoso con nosotras. No sé cómo hizo, al final... nos hicimos novios.

Yirsley es pequeña y robusta, de cabello largo y abundante. Ella parece no temerle a nada: “a mis 21 años ya he sufrido bastante”, me dijo mientras

clavaba sus ojos en los míos. Su piel es lisa y trigueña. Sus ojos grandes y expresivos le brillan cada vez que habla de su hija; quiere lo mejor para ella, por eso sueña con salir del campo si las cosas no mejoran.

Yo estaba en décimo de bachillerato y en el colegio nos pedían más cosas: cartulinas, marcadores, libros, más y más cosas. Ni mi mamá ni mi papá podían darme todo. Además, mis hermanos también necesitaban. Me empecé a sentir como una carga para ellos. Mi hermana mayor quedó embarazada y mis papás no hacían más que regañarnos a todos y reprocharnos que ya éramos muchos y que no había plata pa tantos. Me sentía mal todo el tiempo. Le conté a William lo que pasaba en mi casa y él me convenció de que me fuera a vivir con él. Sí, yo me fui creyendo que todo iba a ser mejor.

Mientras llegábamos a la casa de Yirsley, ellas no pararon de reír y de jugar con la sombrilla; “son amigas del viento”, les dije al verles el cabello agitarse contra su cara. Al llegar a casa, Sara corrió a buscar a sus primos, quienes viven unos metros más arriba, todos hombrecitos, no mayores de diez años. Cinco minutos después bajó acompañada por ellos.

Jugaron con las hojas secas, con las gallinas, con los cerdos, hasta que alguno de ellos golpeó a Sara. Ella lloró, pero no se quejó con nadie, se secó las lágrimas y continuó jugando hasta que otro niño le volvió a pegar y la tiró al suelo; al niño no le gustó como ella jugaba y la ignoró. Ella lloró nuevamente, pero se reincorporó rápido y siguió jugando con ellos como si no pasara nada.

Después sacamos la Iraca de la olla y la escurrimos bien. La ponemos en un sartén y la machucamos, bien machucaíta. El ajo también tiene que estar bien machucaíto y se lo agregamos junto con la cebolla picada en trocitos. Le echamos dos cucharadas de aceite y, luego, le echamos cuatro huevos. Montamos al fogón y mezclamos bien. Cuando ya esté seco y tenga buena textura, entre blanda y dura, le echamos el limón y sal al gusto. Acompañamos con machucado de plátano y chocolate de almendra.

El machucado es un plato tradicional colombiano de la costa caribeña: plátano verde cocinado revuelto con cebolla y ajo. El árbol de almendro, también llamado *almendro malabar*, es un árbol tropical de gran porte, llegando a alcanzar 35 m de altura, dentro de la familia de las combretáceas.

Su semilla es utilizada en gran parte de la costa colombiana, para preparar chocolate, mejor conocido como chocolate de almendra.

Sara le contó a su mamá que la abuela le ha enseñado a cocinar porque le va bien en la escuela. Yirsley le dijo que, cuando esté grande, será quien le haga de comer a ella.

Recuerdo cuando llegué a vivir acá, lejos de todo, de mi familia... en esta montaña. Al tiempito quedé embarazada. William se iba dos o tres semanas y volvía campante, no le preocupaba nada de mí. Yo me quedaba sola en esta casa. Si no fuera por mi suegra, que es tan buena, yo hasta me habría muerto.

Yirsley cogió la cuchara de palo, la acercó a su boca y saboreó la mezcla; cerró los ojos e hizo un sonido de satisfacción, y siguió mezclando los ingredientes en un silencio que me pareció abrupto, pues no había dejado de hablar y reírse en ningún momento. Parecía que aquel fogón se había apagado con ella. Después de un par de minutos, tomó impulso y, con un hondo suspiro, sonrió y continuó su relato: “El embarazo me dio muy duro. Yo era un palito toda demacrada. La seño me decía que me acostara, que ella me hacía de comer, que no pensara en nada, ni siquiera en William”.

Ensalada de banano

Cinco bananos maduros grandes y, eso sí, que sean bien grandes; dos dientes de ajo, cebolla, color (achiote) y aceite. Machacamos el ajo, se pica la cebolla, se aplica aceite y se sofrita. En otro recipiente deben estar los bananos sin cáscara y bien machucados. Se agrega al sartén, se echa sal al gusto, y ya.

Yirsley recobró la energía al saborear una nueva receta. A veces creo que es verdad cuando dicen que las mujeres somos un mar de emociones que vienen y van como las olas. Ahora se burla de sí misma, de cómo le cambia la voz al explicar su receta favorita. Me pide que la escribamos con las cantidades exactas, y yo asiento entre risas con el lapicero listo para escribir. De repente, grita: “¡El fogón ya está listo para sofreír!”. Las gallinas salen revoloteando por todo el lugar cada vez que Yirsley alza la voz.

Los siguientes años después del embarazo fueron horribles. Él andaba con la una y con la otra. Me dejaba sola con la niña y yo

tenía que salir a buscar la comida, estar pendiente de los animales, de todo. Ahora se volvió cristiano y ha cambiado.

Ensalada de papaya verde

Lery tuvo que salir huyendo de la guerra junto con su familia, cuando apenas era una niña. Llegaron al pueblo sin nada, solo con la ropa que llevaban puesta. Hace apenas unos años regresó al campo. Ahora vive con su esposo, su hija y sus dos niños pequeños.

Cuando fui a visitarla, la encontré espantando una fila de cerdos bebés. Luego de levantar su cabeza y contemplar el paisaje, me invitó a sentarme; preparó una bebida caliente y se sentó junto a mí.

Figura 6. Fila de cerdos bebés en casa de Lery



Fuente: Fotografía de la autora, Tierradentro, Montelíbano

La papaya debe estar prácticamente verde. Necesitamos una cebolla, dos dientes de ajo, color al gusto (achiote), cuatro huevos y tres cucharadas de aceite.

Pelas la papaya y le sacamos las pepas. La cortas en pedazos útiles para rayar; se raya. Después de rayada se coloca en un sartén con dos vasos de agua hasta que esté suficientemente cocida; se cuele y se pone a escurrir muy escurrida. Machucamos el ajo con sal y se pica la cebolla en trocitos muy pequeños; procedemos a freír con aceite; echamos la papaya escurrida. Dejamos diez minutos a fuego lento para

que coja todo el sabor de los ingredientes. Para finalizar agregamos los cuatro huevos crudos, dejamos cinco minutos más con la llama alta. Se le echa limón al gusto.

Esta receta se puede acompañar con yuca, plátano, con ñame y un vaso de café con leche, y queda un desayuno excelente.

En la parte posterior de su vivienda, hay un pequeño cultivo de frutas y algunas hortalizas. Los cultivos de arroz y maíz tienen una mayor extensión en la vereda y en menor medida los cultivos de plátano, sandía, banano, papaya, aguacate, piña, calabazo, yuca, habichuela, frijol, coco, mango y guandul.

¡Ay, señito! Yo me sé tantas recetas y mi mamá se sabe más. Cuando trabajábamos en el pueblo, ella hacía unos fritos deliciosos; el dulce de almendra es, mmm..., para chuparse los dedos.

Nosotros vivimos como cuatro años en el pueblo y nos fuimos a vivir allá, porque a mi papá casi lo matan, dos veces lo amarraron y lo amenazaron, entonces nos tocó coger camino pal pueblo. Allá llegamos todos. Luego fue que mis hermanos se devolvieron pal monte a raspar coca; ellos tenían como doce años cuando eso.

Todas las veredas adscritas al corregimiento de Tierradentro fueron desalojadas. Según cifras de la Agencia Presidencial para la Acción Social, en Montelíbano, para el año 2001, resultaron 2.408 desplazados. Después del éxodo rural, muchos de ellos regresaron al corregimiento y solo subían a las veredas a sembrar coca; duraban entre cinco y ocho días y volvían al centro del poblado, en el que solo había cantinas y residencias. Compraban los alimentos en los pueblos cercanos, ya que no había cosechas de pancoger.

Nosotras estudiamos en el colegio que había allá y, en la tarde, le ayudábamos a mi mamá a planchar en casas de familia y, por la noche, nos poníamos a vender fritos y arepas en la esquina del parque.

Nos tocaba muy duro. Llegábamos muy cansadas y tarde de la noche a la casa, y al otro día a madrugar; yo estaba pequeña, tenía once años. Así duramos un tiempo hasta que mi mamá dijo que no podíamos trasnochar más por el estudio. Entonces en las tardes llegábamos a vender puerta a puerta las bolitas de alegría. Dejábamos en las tiendas lo que nos pedían y así fuimos teniendo clientes fijos.

Acompañé a Lery a los cultivos para ver el estado de las sandías: “mi esposo no soportaría la idea si le cuento que he arrancado una sandía verde”, me lo dice con un tono serio; luego, corre hasta donde sus hijos y les ordena que no le cuenten a su papá.

Los hijos de Lery son traviesos y resbaladizos. Se cuelgan de mi ropa y me tiran piedritas con una cauchera. Lery intenta detenerlos y siempre corre tras ellos, pero son veloces, saltan de un lado a otro antes de dejarse atrapar. Su hija, en cambio, es dulce y se mantiene alerta para ayudar en las labores del hogar.

Arroz con sardinas

¡Si quieres tener un plato de arroz revuelto! ¡Un delicioso arroz con sardinas!! Suena profesional (risas)

Primero: arroz pilado en pilón, dos libras.

Segundo: dos sardinas enlatadas (dos latas de sardinas).

Conseguimos ají dulce, cebollín, col, ajo, cebolla, achiote, coco y limón.

Lo primerito es rayar el coco. Se sacan dos litros de leche de coco y se deja lista. Procedemos a machucar el ajo; se pica la cebolla, el cebollín y col. Sofreímos todo con una cucharada de aceite. Después de sofreír, agregamos la leche y el achiote. Se deja calentar un poco sin hervir.

A Lery le encanta cocinar, parece como si se le prendiera un fueguito adentro cuando habla de cómo preparar su receta preferida. Ella salta, se ríe, se recoge el cabello, canta, mientras escoge los ingredientes y los deja listos para echarlos a la olla.

Estuvimos tres años en Montelíbano y todo lo que trabajaba era para la casa. Yo me cansé, porque en la escuela todos mis compañeros vestían bien y cada vez pedían más cosas en el colegio que yo no podía comprar, y ya estaba creciendo, necesitaba cosas. En la casa no teníamos tiempo de hablar, no había comunicación. Dejé de estudiar.

Lavamos el arroz, lo echamos al caldero, se revuelve y se puntea de sal. En otro recipiente debe estar la sardina machucada. Cuando el arroz esté a punto de secarse, se agrega la sardina y se revuelve bien. Para que se mezcle bien, le exprimimos dos limones, revolvemos y tapamos. Cuando ya está listo se acompaña con tajadas de plátano.

Le dije a mi mamá que iba a dejar el colegio para ponerme a trabajar. Ella se enojó y todo el tiempo me gritaba. Ella creía que yo tenía novio y que por eso iba a dejar el estudio. Yo le dije a una amiga que me ayudara con trabajo para poder vestirme mejor. Un día pelee con mi mamá y ella me echó de la casa.

Lery detuvo su relato para recoger los platos de la mesa infestados de moscas, los lavó en el lavadero de piedra que tiene a un lado de su casa y se echó dos baldados de agua. Se sobó la cara lentamente como si le pesaran las manos; después, se perdió tras las cortinas y volvió con una falda azul celeste y una blusa blanca impecable.

Yo me fui para donde una tía que se ofreció a ayudarme. Ella me dijo: “voy a ser clara contigo, yo te voy a dar todos tus útiles e implementos de aseo. Tú me vas a ayudar acá en la casa, y yo te voy a dar cincuenta mil pesos mensuales”. Yo dije: “Bueno. Me va a matricular en un buen colegio y me va a dar todos los uniformes y todo, está bien ¿no?”.

Alguien grita desde la otra montaña, y Lery responde con un grito fuerte; los gritos se repiten una y otra vez durante unos minutos. No logré entender el mensaje, pero ella me sonreía satisfecha y me confesó que alguien estaría por llegar al rancho. Entonces nos sentamos tranquilas. Lery descargó sus brazos en la mesa, como quien suelta un peso enorme. Sus hijos se han quedado en los cultivos y sus ojos se han fijado en el paisaje, que ahora parece paralizado; el silencio se apodera de nosotras.

Guatinaja sofrida

Machacamos el ajo, picamos la cebolla en trocitos, y picamos el ají muy menudo en un sartén, y sofreímos.

Como ya estaba más jovencita, el esposo de ella se enamoró de mí; mi tía también estaba ayudando a un primo mío que ya estaba terminando sus estudios. Se había graduado de bachiller y estaba estudiando un técnico. Yo soñaba con llegar algún día, así como él.

Lery cortó con un machete varios troncos y los echó al fogón. “¡Ahora sí a cocinar!”, grita Lery como si tuviera un gran público. “Preparamos la carne bien abierta, relajadita; la colocamos en una olla con aceite a fuego lento con sal al gusto, por unos cinco minutos”.

Los hombres son los que cazan el guatín; ahora está muerto y con un machetazo en la cabeza. No es fácil atrapar a un animal tan hábil como las guatinajas, por lo que la persecución se convierte en una expedición. Lery manipula el cuerpo del guatín, lo lava hasta desaparecer el rostro de dolor de aquel animal y, finalmente, lo convierte en un trozo de carne.

Un día le conté a mi primo: “Mira, primo, que ese hombre me acosa todo momento cuando mi tía sale. Yo no sé qué le pasa conmigo y yo me quiero ir de aquí y contarle a mi tía”. Entonces mi primo me dijo: “Mira, Lery, yo te voy a decir algo. Te voy a dar un consejo; si él se inventa cualquier excusa delante de ella, quién va a quedar mal si no eres tú. Ella le va a creer a él, al padre de sus hijos; tú eres, como quien dice, nada aquí”. Entonces, yo me llené de ese miedo de hablar. Yo no era capaz de decirle a ella nada y a veces me daban ganas de decirle, pero me acordaba de las palabras de mi primo.

Ese hombre mandó a mi primo a comprar una comida para la casa, siendo que no había necesidad de eso, y él le decía: “Pero ve, que yo te estoy mandando”, y le entregó la plata. Mi tía se había ido para una escuela dominical; eso fue un domingo. Yo recuerdo que yo estaba trapeando en una habitación, cuando yo siento que él me agarra y yo empecé a forcejear con él, a no dejarme y él arrancándome la ropa a la fuerza, y yo [decía]: “Déjeme, déjeme”. Yo gritaba. Él había cerrado la puerta de afuera, las ventanas, todo. Gracias a Dios que yo había hablado eso con mi primo y él como que cayó en cuenta y se devolvió, y empezó a golpear la puerta, y yo le grité: “Alguien está tocando la puerta”. Y él gritó: “¿Quién va a estar tocando la puerta? Eso no te lo voy a creer”. Cerró la puerta del cuarto y yo pensé “ya este hombre me violó aquí”, y ajá, ese señor con tanta fuerza. Cuando mi primo empezó a gritar: “¡Lery, ábreme!”. Él escuchó la voz, se empezó a poner la ropa otra vez y salió como si nada. Yo estaba llorando. Yo le había mordido un brazo. Me le pegué de un brazo, y él abrió la puerta y le dijo: “Ajá, ¿y qué te pasó? —Es que no encontré lo que estaba buscando en la tienda”. Mi primo entró al cuarto y me dijo: “Y ajá, se te salió el diablo. —Ayúdame a empacar que me voy. —Ajá, pero espera que llegue mi tía para que le digas las cosas, no te puedes ir así. —No, yo me voy así”.

Mezclamos los condimentos con la carne, revolvemos aproximadamente diez minutos. Le agregamos el tomate y revolvemos bien, y listo.

No, con mi mamá prácticamente yo no contaba, porque ella me había sacado de la casa por todas esas discusiones. Finalmente, llegó mi tía y yo le dije que me iba, y ella me dijo: “Pero Lery por qué te vas a ir, yo quiero que te quedes, tú me ayudas mucho en la casa. —Yo tengo todas mis cosas recogidas, yo me quiero ir. —Pero ¿por qué te vas a ir? ¿Por qué, hija? No te vayas, tú aquí me ayudas mucho”. Sinceramente, yo me quería ir. A veces planchaba hasta las once de la noche. El trabajo era muy duro; ella era muy estricta en esa casa. Todo tenía que tenerlo brillantico, perfecto; todo limpio, porque si no era así ella iba a tener mala cara y yo no quería eso. Yo me levantaba a las cuatro de la mañana, arreglaba, le llevaba los hijos hasta el paradero del bus del colegio. Y ella me dijo: “Bueno, hija, tú eres la que sabe, tú verás pa dónde te vas a ir”. Yo llegué a la casa de mi mamá y le dije: “Yo voy a vivir aquí en la casa otra vez”. Ella me dijo: “tú verás, hija”. Mi mamá sabía que yo no me había ido por hacer el mal.

Guiso de armadillo

¡Ay, el guiso de armadillo es una delicia! Vas a ver.

Se parte el armadillo en pedazos, se lava con buen limón, se le echa ají y procedemos a condimentar. Le agregamos la cebolla, el cebollín.

Lo montamos en una olla a presión por unos veinte minutos.

Un día iba saliendo del colegio y ese señor llegó a recogerme en su carro. Yo estaba con tres amigas y él se ofreció a llevarnos a todas que para que hiciéramos las tareas más rápido. Yo le dije: “Cuál tarea, yo me voy para la casa. Que ese señor se vaya, que se vaya. —Ay, pero qué vas a perder, vas con nosotras, nos queda más fácil ir con él a sacar las tareas al Internet”. Y yo lo pensé mejor y dije: “pues vamos cuatro”, y nos subimos. Llegamos al Internet y él nos pidió cuatro bebidas ya preparadas. Cuando él dijo eso, yo no entendí y me tomé el refresco. Luego empecé a sentir como un sueño; yo me sentía mal, rara. Y él dijo que me llevaba a la casa y yo me fui con él

Rayamos el coco y sacamos aproximadamente una botella de leche de coco.

Su expresión alegre se fue desvaneciendo. Su rostro se tornó pálido y su voz temblaba con cada palabra. Sus ojos empezaron a humedecerse. Cuando las lágrimas se asomaron, tomó aire para recuperarse y lo soltó con fuerza como si se deshiciera de algo, como si dejara atrás una carga, una pena: “Desperté en un motel con ese señor. Cuando lo sentí desnudo, quise correr [...]; lloré y grité [...]. Esa fue la tragedia de mi vida”.

Se tapó la cara con las dos manos y lloró un largo rato. El tiempo se detuvo, no escuché ningún ave cantar, ni sentí la brisa; el fuego se apaciguó y el llanto de Lery retumbaba en mi pecho dejando una huella que nunca podré borrar.

Yo no quise volver al colegio. Mamá se enojó; que era que yo estaba detrás de alguien. “Mamá, déjate de esas cosas raras”.

Me pasé a estudiar en el nocturno. Yo mantenía donde una vecina que hacía perfumes. Ella tenía un hijo y mi mamá siempre me regañaba, porque creía que yo iba a buscarlo a él. Pero no era así, yo iba a ver a mi vecina, porque me gustaba su trabajo con los perfumes.

Para terminar, bajamos la olla y le sacamos el vapor, echamos la leche de coco y el achiote. Se monta la olla al fogón para que el armadillo coja sabor a leche de coco y se deja por cinco minutos.

Mi tía jamás se enteró de lo que sucedió con ese señor. Jamás volví.

Al siguiente día regresé a casa de Lery para preparar una nueva receta. La encontré acostada en su hamaca con la mirada perdida. “Estoy enferma”, me dijo, y nos abrazamos. Me senté a su lado para ver el cielo que ya se tornaba gris...

Yo conocí al papá de mi hija en Montelíbano. Él es un muchacho juicioso y trabajador. Nosotros vivíamos en Montería en un apartamento que él estaba pagando desde antes de conocernos. Estudiaba ingeniería en la universidad. Llevábamos un año de novios cuando me pidió que nos casáramos. Mi mamá estaba furiosa.

Se tomó un sorbo de agua de panela con limón que le había preparado su hija Gladys, de 13 años. La mañana estaba fría, el cielo oscuro y yo me sentía muda con un nudo en la garganta.

Un día a él le salió trabajo en una finca, por allá en Antioquia; allá hacía mucho frío. Yo apenas me había enterado [de] que estaba embarazada de mi hija, y así nos fuimos. A los tres meses de estar allá, él dijo que tenía que irse [a] hacer un trabajo y que no me llevaba porque yo estaba embarazada. Yo me quedé esperándolo todo el embarazo. Tuve mi hija con la ayuda de una señora que conocí semanas antes y que me llevó a un centro de salud. Él volvió a los tres días de que naciera mi hija y me llevó a Montería. Apenas pasé la dieta, lo dejé. No pude perdonarle que me abandonara en un lugar ajeno al mío, embarazada y sin nada, apenas sobreviviendo.
¡Se soltó a llover!

Lery se levantó de la hamaca con los pies a rastras y alzó la cortina para que no se mojara. Luego se sentó en una silla y me sonrió como si intentara recobrar el ánimo, pero caía una tormenta de agua que lo nublaba todo.

Volví a la vereda a buscar a mi mamá que también había retornado. Ella me recibió, y lo primero que me dijo era que ella sabía que ese hombre no era bueno. Me la pasaba muy triste y amargada, no hablaba con nadie.

Un día llegó a la vereda un muchacho, trabajaba con mi hermano y empezó a pretenderme, y yo no quería. Él se lo pasaba haciendo chistes y molestándome. Todos lo querían y me decían: “Mira, Lery, que él es bueno, no te hagas de rogar”. Ahora somos esposos y tenemos estos dos pelaos. Él me trata bien y yo soy feliz. Yo me la paso así, tranquila. Él se va meses a trabajar y a mí no me preocupa, porque estoy cerca de mi familia y tengo mis cultivos para alimentar a los pelaos.

CONCLUSIONES

Hablar de nosotras mismas resulta extraño en medio de una sociedad que nos censura como sujetos diversos, libres y en constante transformación; ser conscientes de nuestro poder femenino nos conduce a formar una red de apoyo que nos permita saber que no estamos solas y contribuir a cerrar la brecha de la desigualdad.

Conocer la cotidianidad de las mujeres rurales que han sido y siguen siendo objeto de la violencia me llevó a proponer una serie de acciones que facilitarían afrontar esos escenarios de vulnerabilidad que, como

mujeres, hemos tenido que callar bajo condiciones estructurales de exclusión socioeconómica, política y de género; era necesario que esas acciones se desarrollaran desde sus espacios, en lugares donde se sintieran seguras y pudieran romper el silencio que las sometía a estar sujetas a las percepciones masculinas.

La seguridad alimentaria y el cuidado de la familia al que han sido designadas las mujeres es un modelo colonial que todavía se ve reflejado en nuestra sociedad, ya que es una labor no remunerada y poco valorada por los sistemas sociales. Por esta razón, escribir las recetas y sus historias de vida de alguna manera visibiliza las labores de las mujeres en el campo y, al mismo tiempo, se identifican las relaciones de poder que ejercen estos sistemas, a través de representaciones simbólicas que colocan a las mujeres en posición de desventaja.

La gastronomía, por lo tanto, se convierte en una forma de contar las experiencias y de resignificar el espacio; es decir, la cocina deja de ser un lugar de dominación, para transformarse en un espacio en el que se evoca el recuerdo y se recupera la memoria que fue arrebatada por los continuos desplazamientos al que han sido sometidas por los diferentes grupos armados. Volver a su territorio y reconstruirlo a través de la memoria posibilita dilucidar las tensiones que convergen del conflicto, así como que las personas puedan reconocerse, liberarse de una carga emocional y exigir las garantías para la no repetición.

A pesar de que las mujeres realicen estos procesos de empoderamiento en las zonas rurales, el abandono estatal afecta sus luchas reivindicativas y contribuye al escalamiento de la violencia. Es decir, la carencia de políticas públicas que reconozcan a las mujeres como sujeto de derechos da cuenta de la desigualdad social que les impide el acceso a herramientas que logren mitigar los impactos del conflicto.