



AGUARDIENTE RASTROJERO: Memoria e identidad en Viotá - Cundinamarca

Schnapps of the stubble:
Memory and identity in Viotá - Cundinamarca

DANIEL A. VELÁSQUEZ-MANTILLA
Corporación Universitaria Minuto de Dios, Colombia

KEYWORDS

*Cultural heritage
Cultural identity
Collective memory
Resistance to oppression
Alcoholic beverages
Peasantry*

ABSTRACT

This paper aims to understand the meanings of sociocultural practices in the peasant production of Schnapps of the stubble in the municipality of Viotá, province of Tequendama in Cundinamarca, Colombia. It is an ethnography that is achieved through the collection of different experiences and narratives about liquor production in the region. Its practices are considered intangible cultural heritage, arising from the coexistence of knowledge built within the framework of the history of the first emancipation, civil wars and agrarian struggles, which give foundation to memory and peasant identity.

PALABRAS CLAVE

*Patrimonio cultural
Identidad cultural
Memoria colectiva
Resistencia a la opresión
Bebidas alcohólicas
Campesinado*

RESUMEN

El presente trabajo tiene como fin comprender los significados de las prácticas socioculturales en la producción campesina de aguardiente rastrojero en el municipio de Viotá, provincia del Tequendama en Cundinamarca, Colombia. Es una etnografía que se logra a través de recoger distintas vivencias y narrativas sobre la producción del licor en la región. Sus prácticas son consideradas patrimonio cultural inmaterial, surge de la convivencia de saberes construidos en el marco de la historia de la primera emancipación, las guerras civiles y las luchas agrarias, éstas sostienen y dan fundamento a la memoria e identidad campesina.

Recibido: 09/ 09 / 2022

Aceptado: 17/ 11 / 2022

1. Introducción

En el departamento de Cundinamarca-Colombia, provincia del Tequendama, pervive una tradición que sostiene en parte la estructura identitaria que fundamenta la cultura campesina en la región. Es el resultado de años de tradición en la producción del café, la explotación de maderas y los diálogos culturales provocados entre el pensamiento colonial, campesino, indígena y de negritudes; mezclas de saberes y sabores que crearon una forma sui generis de ser para la idiosincrasia de la región. El presente trabajo exalta las voces de los campesinos y campesinas que mantienen viva la historia y práctica de la producción del aguardiente rastrojero en la región del Tequendama. Ejercicio investigativo que llama la atención sobre los riesgos latentes que corren sus habitantes de perder un legado que aporta ingresos económicos, bienestar social, creatividad y contribuye a la gestión del entorno social y natural en la provincia y departamento, elementos centrales del patrimonio cultural inmaterial según UNESCO (2016).

Es, sin lugar a duda, la historia de las resistencias campesinas que encontraron en la bebida tradicional una forma de enfrentar los inclementes desafíos del entorno ecogeográfico, en donde la variabilidad del clima requería de una bebida que ayudara a mantener caliente y activo el cuerpo en las arduas tareas del campo. Es también una forma de resistir en el ocaso de un sistema esclavista y feudal que animó las luchas campesinas ante las formas de explotación con pago en especie, trabajo obligatorio y peaje por parte de los hacendados (Merchan, 1975), asunto que se explicará más adelante. La provincia del Tequendama es una de las 15 provincias del departamento de Cundinamarca, compuesta por los municipios de: Anapoima, Anolaima, Apulo, Cachipay, El Colegio, La Mesa, Quipile, San Antonio del Tequendama, Tena y Viotá. Provincia marcada por una diversidad de pisos térmicos, bañada por ríos, cuencas, quebradas, con suelos aptos para el cultivo de toda variedad de frutas, hortalizas y legumbres, ganadería y piscicultura. Provincia cercana al río Magdalena, puerto fluvial por donde pasaron en la espalda de hombres y de mujeres esclavas las riquezas de la región.

Es un punto ubicado al sur occidente del departamento de Cundinamarca, por sus tierras transitaban comunidades de la familia Chibcha antes de la colonia, dejaron impregnados sus saberes en el territorio a pesar de no existir comunidades que se reivindicuen como tal, dada la sevicia con la que operó la corona española en la región desde 1492. En la actualidad, es una región sin fronteras físicas con otros departamentos, pero por su ubicación estratégica creó un tejido de relaciones con los saberes de los departamentos de Huila, Tolima, Santander y Boyacá. De igual forma, la provincia se formó en diálogo con comunidades europeas de Inglaterra, Francia, Alemania e Italia, quienes se posicionaron en el territorio en el siglo XIX, luego de las dádivas otorgadas por el Estado colombiano en agradecimiento a los préstamos obtenidos para librar las batallas por la primera independencia.

En este escenario los diálogos culturales forman las identidades que circulan el territorio, estos son definidos como un proceso en el cual se contextualizan diferentes conocimientos, prácticas, manifestaciones, lenguas, historias, formas de vida, buscando asimilar y entender aquello que trasmite el otro y reconociendo las diferencias que marcan los escenarios donde cada quien se desarrolla. Mediante estos se estrechan nuevas formas de interpretar aspectos que en su momento no se tenía conocimiento o se daban por perdidos en la historia, creando así un nuevo orden que "(...) permite percibir el analfabetismo cultural del que nos hacemos culpables cuando creemos que basta una cultura, la «propia», para leer e interpretar el mundo". (Fornet-Betancourt, 2003, p. 2)

De esta manera es claro que se da un acercamiento que permite de manera estrecha acortar esas distancias que impiden tener una lectura clara de los nuevos saberes y conocimientos ajenos a nuestro contexto, lo cual se percibe asimilando mediante el diálogo con aquellas culturas sus experiencias, lo que viene a formar parte de nuevos aprendizajes que de igual manera serán transmitidos en su momento a otras personas. Entonces los diálogos culturales van más allá de una simple conversación o encuentro, es el ejercicio donde tradiciones, lenguas y saberes se conjugan permitiendo un acercamiento de unos y otros con intereses que llevan a interpretar de manera diversa lo expuesto por cada persona o comunidad. Los diálogos de culturales suponen un sistema y método de vida para las comunidades, lo cual es visto con criterios que justifican validez y de igual manera es la huella que institucionaliza la diversidad que identifica los pueblos.

Esta investigación es el inicio de la recuperación del patrimonio cultural inmaterial de la producción de aguardiente rastrojero en el municipio de Viotá, provincia del Tequendama en Cundinamarca-Colombia. Entiende el Patrimonio Cultural Inmaterial como parte de las manifestaciones específicas de la cultura que provoca en sus poblaciones un sentimiento de identidad y pertenencia, Merino (2019). Es preciso declarar que: "El patrimonio cultural no debe ser entendido como algo estático ni una verdad fija sobre el pasado; por el contrario, es preferible que las ideas y pensamientos sean despertados a través suyo, contemplando las diferentes perspectivas" (Merino, 2019, p. 121).

2. Objetivo general

Comprender los significados de las prácticas socioculturales en la producción campesina de aguardiente rastrojero en el municipio de Viotá, provincia del Tequendama en Cundinamarca, Colombia.

2.1. Objetivos específicos

Caracterizar la formación económica y social que determina la producción campesina de aguardiente rastrojero en el municipio de Viotá, provincia del Tequendama en Cundinamarca, Colombia.

Identificar las prácticas culturales asociadas a la producción campesina de aguardiente rastrojero en el municipio de Viotá, provincia del Tequendama en Cundinamarca, Colombia.

Reconocer en la actualidad los sentidos otorgados por las comunidades a la producción campesina de aguardiente rastrojero en el municipio de Viotá, provincia del Tequendama en Cundinamarca, Colombia.

3. Metodología

La investigación toma como horizonte un enfoque cualitativo, centra su atención en potenciar un diálogo permanente con los participantes, podemos afirmar que este tipo de investigación:

(...) se interesa, en especial, por la forma en la que el mundo es comprendido, experimentado, producido; por el contexto y por los procesos; por la perspectiva de los participantes, por sus sentidos, por sus significados, por su experiencia, por su conocimiento, por sus relatos. (Vasilachis, 2006, p. 4)

En tal sentido, busco superar una relación de dominación que propone el sujeto cognoscente sobre el sujeto conocido (Vasilachis, 2006), recuperó a través de la inmersión en campo, las voces silenciadas de prácticas culturales que otorgan sentido a la vida campesina. Es un trabajo que permitió exaltar voces no hegemónicas en la producción de la bebida del aguardiente rastrojero.

3.1. Diseño

Se recreó a través de un diseño etnográfico, los vínculos con las experiencias vitales en la producción del aguardiente permitió contar un relato a través del significado que varias personas dan al aguardiente rastrojero: "(...) realizar las historias de vida cruzadas de varias personas de un mismo entorno, bien sean familiares, vecinos de un barrio, o compañeros de una institución, para explicarnos a 'varias voces' una misma historia" (Vallescitando a Pujadas, 1999, p. 242). Los diálogos y experiencias dieron sentido al trabajo, la vivencias en espacios no formales a través de caminos de herradura, trochas y montañas crearon los significados del presente estudio. Encontrar en las montañas de los andes viotunos, campesinos que sostienen su identidad, a pesar de los olvidos, fue la experiencia más relevante que nutrió el trabajo.

El diseño toma como estrategia el estudio de campo de corte etnográfico, en donde se combinaron técnicas como la observación participante y la entrevista conversacional informal, en una inmersión profunda de campo durante dos años. (Valles, 1999)

3.2. Técnicas empleadas e Instrumentos

Técnicas como la observación y la entrevista, sostuvieron el trabajo de recuperar información relevante para el estudio. El tipo de entrevista fue conversacional informal, "caracterizada por el surgimiento y realización de las preguntas en el contexto y en el curso natural de la interacción (sin que haya una selección previa de temas, ni una redacción previa de preguntas)" (Valles, 1999, p. 180). La observación fue participante, la decisión de optar por esta técnica se tomó dado que se tenía poco conocimiento sobre el estudio realizado, no se conocía experiencia similar en el contexto de observación, se encontraron diversas versiones de los pobladores y es un fenómeno aparentemente oculto en la región (Valles, 1999, p. 160)

Entre los diarios de campo, la fotografía y la recuperación de la narrativa sobre las historias de vida de los participantes a través de dispositivos audiovisuales, se tejieron los instrumentos de captura de información.

En los diálogos, se logró abrir paso al rescate de la memoria histórica de las comunidades, algunos fueron personales, otros colectivos, acompañado muchas veces con aguardiente rastrojero, guarapo o café. En confianza todo fluye mejor; la observación participante ocurrió en todo momento y lugar de encuentro, por las montañas se respira memoria, olvido, lucha. Las arduas labores del campo se reflejan en las corporalidades de los campesinos y campesinas, centrar la mirada en sus cotidianidades fue fundamental para comprender el valor de la bebida en ellas, no solo es usada con fines recreacionales, es también una bebida fundamental para las prácticas de sanación, encuentro, trabajo y memoria.

3.3. Procesamiento de datos

Se realiza una descripción densa sobre la historia de vida de los participantes en torno a la producción de aguardiente rastrojero en el municipio de Viotá, Cundinamarca. Esta consiste en "escribir y analizar las estructuras

significativas de la experiencia, tales como son aprehendidas por los miembros de una determinada sociedad en un determinado momento, en una palabra, una fenomenología científica.” (Sánchez et al. citando a Geertz, 2021, p. 123).

Para tales fines, esta buscó develar los sentidos más relevantes en las escalas de los micros y macros relatos; la especificidad del relato local se relaciona con abstracciones más amplias que permiten comprender los diferentes acontecimientos que marcaron los hechos en una escala de relación entre lo local-global y lo global-local. Se realizó un apoyo para la interpretación de los datos encontrados en la reflexión teórica relacionada con los diálogos culturales, el patrimonio cultural inmaterial y el análisis de los modos y formas de producción que marcaron el devenir histórico del aguardiente rastrojero en la región.

4. Análisis

En la región del Tequendama en Cundinamarca, Colombia, las prácticas del colonialismo español se mezclaron con las comunidades europeas migrantes en el territorio y configuraron una forma sui generis en donde coexistían los modos de producción esclavista, feudal y capitalista; estas se formaron a través de latifundios en donde la explotación de comunidades negras, indígenas y campesinas determinaron la construcción de andamiajes productivos para la explotación a gran escala de maderas y el manejo completo de la cadena de producción del café. Desde Europa fue enviada maquinaria con tecnología de punta para la época que ayudó a fortalecer este modelo. El municipio de Viotá fue epicentro que sostuvo estas formas y modelos de producción, crearon una economía a través de la combinación de distintas formas de abuso, en donde, los dominios sobre la tierra, la construcción de infraestructura para su explotación a gran escala y diversas prácticas de explotación sobre la persona humana, favorecieron la construcción de andamiajes productivos de alto impacto para la época en Colombia. Por las condiciones topográficas del terreno se puede afirmar que el factor determinante para su implementación fue la explotación de hombres y mujeres que abrieron camino, cargaron por la trocha las maderas, piedras, hierros y maquinaria. El progreso de la época se dio a merced del sacrificio de las comunidades campesinas, indígenas y de negritudes, esto animaría las luchas de resistencia que caracterizaron el municipio en el siglo XX.

Como corolario a estas prácticas de explotación, aparentemente eliminaron cualquier rastro que evidenciara la presencia de comunidades indígenas y de negritudes en la región. Por un lado, las comunidades indígenas asimilaron culturalmente las prácticas de los campesinos colonos, perviven a través de sus caminos, pictogramas y petroglifos, también a partir de saberes de la tierra que fueron transferidos a través del diálogo cultural, los cuales se expresan en la caza, los manejos de la agricultura y la cocina; aún quedan rastros en la morfología de los campesinos más longevos, quienes conservan los fenotipos indígenas de las comunidades de la familia lingüística Chibcha en la región. Sobre la presencia de las comunidades negras no quedan rastros aparentes de sus morfologías, sin embargo, podemos afirmar que su presencia se dio a través de los esclavistas hacendados de la vieja santa fe, hoy Bogotá:

(...) Los esclavos acompañaban a sus amos en las diversas faenas que desarrollaban cotidianamente dependiendo de sus oficios y cargos; muchos españoles se ausentaban de la ciudad por determinadas temporadas, acompañados por sus esclavos de servicio, con el ánimo de apersonarse de sus propiedades rurales en la sabana o en la “tierra caliente”. (Díaz, 1996, p. 50)

Esta mezcla de saberes y sabores configuró una forma del pensamiento campesino propio de la región, formado en el reconocimiento de prácticas ancestrales de múltiples regiones, quienes, a través de la implementación de técnicas de resistencia ante las inclemencias del entorno ecogeográfico, los procesos de colonización occidental y los encuentros producidos ante la diversidad de cosmovisiones, negociaron una forma de ser, convivir y resistir en sus territorios. El campesino viotuno es por esencia un trabajador de la tierra, quien históricamente ha vendido su mano de obra para sobrevivir en la región, la prosperidad de la región fue para los hacendados, quienes configuraron un modelo de explotación que combinaba prácticas del esclavismo, el feudalismo y el capitalismo a través de formas y relaciones latifundistas de producción.

Así se describen las formas de explotación por parte de los hacendados a las comunidades campesinas:

(...)La obligación consistía en que el campesino por el derecho a vivir en algún pedazo de tierra de la hacienda, debían pagar a la misma desde seis hasta 18 semanas de trabajo gratuito anualmente. (...) El campesino en ese pedazo de tierra no podía hacer casa comfortable ni higiénica, sino tambos cubiertos con paja o palmiche. (...) no podía sembrar mata raizal como plátano, caña de azúcar y mucho menos café. (...) a quien le encontraran una mata de café sembrada o sembrándola clandestinamente, era condenado por el patrón o administrados con una sanción a cárcel o colonias penales por ese “delito”, como si se le encontrara un cadáver enterrado. (...) El campesino que pasara con artículos agrícolas en una bestia por los caminos de la hacienda para la plaza de mercado del pueblo tenía que pagar 10 centavos, lo que se llamaba “aduanilla”. (...) los campesinos que estuvieran en condiciones de comprar por su cuenta algunos artículos de consumo para su alimentación como granos, no tenían derecho de ir a comprar libremente al comercio particular del

pueblo, sino que eran obligados a comprar en las tiendas de la hacienda que denominaban “comisariatos” en donde se les vendían a precios usureros la peor calidad de víveres. (Merchan, 1975, pp. 108-109)

Este paisaje, provocado a través del encuentro de mundos, experiencias y contextos, definió un tipo de formación económica y social que provocó la emergencia de luchas en el territorio por la reforma agraria. En el marco de estas resistencias, los saberes de la producción del aguardiente rastrojero se vincularon y crearon una economía propia que no estaba regulada por los modelos de latifundio. En cada hacienda existía un sakatin, lugar en donde los sabedores de la producción de la bebida tradicional aplicaban sus técnicas para el proceso de la destilación de mieles de caña de azúcar. Perseguidos en su momento por las autoridades, se idearon las formas para seguir fomentando su economía, su encuentro y procesos de sanación a través de la bebida. Según los relatos de varios campesinos, coinciden en afirmar que, el rol de las autoridades para el control era diezmado a través de pagos en dinero y especie, desde la invitación a piquetes con gallina hasta la entrega regular de dineros, mecanismo usado para garantizar la libre producción y distribución en la región. Es preciso mencionar que para el siglo XIX los impuestos sobre la producción de aguardiente en Colombia constituían cerca del 19% de los ingresos nacionales en 1874 y más del 21% en 1882 (Márquez, 2001, p. 428), esto sigue siendo significativo, dado que, a nivel nacional es el licor más consumido en la actualidad (Villar et al., 2020).

Este paisaje va configurando una red de saberes que, entre la legalidad y las desobediencias civiles, resistió y generó una serie de prácticas culturales que soportan en gran parte los sentidos que articulan a la identidad campesina viotuna. Todas las familias del municipio sean del casco urbano, centros poblados o veredas tienen una historia que contar alrededor de la producción, distribución o consumo del aguardiente rastrojero, se llama así porque su producción se realiza en los rastrojos, cerca de las quebradas, para garantizar el agua y protegerse de la acción de las autoridades.

La producción del aguardiente es el resultado de la suma de saberes, en donde se articulan la agricultura en la producción de caña, la ganadería con el manejo de mulas de carga para llevar cañas y mieles, prácticas medicinales para la sanación comunitaria y recreacionales para las festividades. La Familia Ramírez, Virachacha, Rojas, Sánchez, Morales, Ballestas, Daza, Martínez, Medina, García, entre otras, formaron más de 100 espacios de producción de aguardiente, configurando una economía que, junto al café y el banano, ayudaron a sostener y dignificar las condiciones de los campesinos en la región. (C. Rodríguez, Comunicación informal, 11 de noviembre de 2021)

Cada campesino y campesina de la región teje una historia, un vínculo con el aguardiente. Sus usos van desde prácticas recreacionales hasta curativas, es parte de la historia por los significantes que otorgan las comunidades, hoy se tejen sonrisas y complicidades, hablar de aguardiente rastrojero en las confianzas es abrir las puertas de visualización a la formación social y cultural de la región. Por esencia los campesinos y campesinas viotunas son resilientes, han resignificado la historia de dolor en oportunidad, han creado formas diversas de afrontar las exclusiones a través de la creatividad colectiva. Consumir aguardiente los hace más colombianos, ese picante, sabor amargo y dulce retrata en parte las realidades del pueblo, con picardía se lograron enfrentar las amarguras y dieron un dulce sabor a su existencia.

Producir aguardiente es un acto de desobediencia civil y resistencia cultural, a pesar del monopolio estatal en los tejidos comunitarios se fomenta, disfruta y comparte. En la región, es parte de la cotidianidad, la humedad intensa del clima requiere de una bebida que caliente el cuerpo y de fuerzas para enfrentar la jornada laboral. En la recolecta de café, en tiempos de la expansión cafetera, era habitual tomar un trago al finalizar la jornada, esta bebida tradicional forjó las bonanzas, acompañó los procesos de siembra, recolección y transformación, de igual forma se crearon las condiciones para fomentar una economía alterna que coadyuvó a generar condiciones de dignidad para los campesinos. Según las narrativas de los más longevos con quien se dialogó, esta forma de producción ayudó a que las familias compraran predios, pagaran estudio y vestido. Era una economía familiar que se expandió por toda la región, llegando a la ciudad de Bogotá y otras ciudades principales, era tan próspera que los insumos llegaron a ser traídos de Táchira Venezuela, la producción era tan alta que llegaron a producir por sakatin la suma de 4.000 botellas mensuales, trabajaderos que operaron las 24 horas, sobre todo en épocas de las festividades decembrinas.

Existe un recetario de prácticas culinarias y medicinales que tienen de base la bebida, el más recordado por sus habitantes, el trago de leche, una mezcla de huevos, harina, canela y aguardiente rastrojero. Al recordar la bebida los ojos de los campesinos brillan, es un trago de la memoria, de los recuerdos de las madres y abuelas, de las festividades especiales. Es una bebida que acompañó los brindis, con galletas, tortas caseras o como aperitivo, está en la memoria viva de los campesinos y campesinas viotunas. Pocos conservan aun su receta original, cada familia tiene un ingrediente secreto, un poco de aquello, otro tanto de esto, la bebida significa encuentro y cuidado, está lleno de mitos, relatos e historias. De igual forma, el aguardiente rastrojero se acompaña de ruda, lavanda, café cargado, pronto alivio, cordoncillo, cajeto, naranja agria, entre otras, hace parte de las recetas sanadoras que favorecen un modelo de atención en salud con cuidados tradicionales a base de aguardiente rastrojero. Ungüentos a base de marihuana, consuelda, alacrán, entre otros, son parte de la línea de productos para uso tópico.

Los campesinos y campesinas reconocen el poder del aguardiente rastrojero para tratar fríos, descuajadas, calambres, artritis, así como gripes, fiebres y otras dolencias. Según las narrativas de Don Berna, un productor de aguardiente en la región, esta bebida ha sido llevada para que los trabajadores que se desempeñan en cuartos fríos de carnes, en medio de la jornada, usen la bebida como ungüento para evitar los dolores que se causan por la alta exposición a bajas temperaturas (B. Medina, Comunicación informal, marzo 2022), según su narrativa, son clientes habituales que hablan del poder curativo de la bebida.

El aguardiente rastrojero es parte de la memoria viva y prácticas que se resisten al olvido en Colombia, es el resultado de técnicas para la vida que lograron fomentar una forma de ser y convivir en los territorios. A pesar del desarrollo tecnológico en la región se sigue usando, ya no con la misma frecuencia, pero vivo en los territorios gracias a la acción de sabedores y sabedoras de la región.

5. Resultados

La producción de aguardiente rastrojero en la región de Viotá Cundinamarca forma parte del paisaje que se teje a nivel nacional en Colombia. Cada región tiene su técnica de producción de aguardiente: en el pacífico colombiano, el viche; en el departamento de Antioquia, el aguardiente tapetusa; en la Guajira, el Chirrinchi o yotshi; y así, podemos encontrar en cada municipio, provincia, departamento o región, un saber que teje los sentidos de la colombianidad. En últimas, es parte de la historia, de las memorias vivas, de las desobediencias civiles y las resistencias culturales.

El monopolio del aguardiente en Colombia fomentó leyes extremadamente injustas que afectaron los sentidos sociales, culturales y económicos de las poblaciones, resquebrajaron el encuentro, afectaron la producción nacional y desorientó el eje de articulador histórico cultural de las luchas por la emancipación del modelo colonial. El aguardiente es para los colombianos una bebida que representa la pujanza de sus gentes, representa las nostalgias y los encuentros, Así lo declara una de las canciones insignia de los colombianos:

A mí deme un aguardiente, un aguardiente de caña, de las cañas de mis valles y el anís de mis montañas. No me dé trago extranjero que es caro y no sabe a bueno, y porque yo quiero siempre lo de mi tierra primero... ¡Ay! que orgullosos me siento de haber nacido en mi pueblo.(Godoy, 1960)

Esta letra representa los sentidos que otorgan los colombianos a la bebida, canción considerada como el primer himno popular nacional que llena de alegría y ensancha los corazones de las nacionalidades que los vinculan. Cada colombiano y colombiana al escuchar este bambuco se enlaza en un tejido de lo común, de los pluralismos que los caracterizan y encuentran.

El monopolio del Estado se formó desde tiempos de la Colonia, las regulaciones nacieron a través de las reformas borbónicas del siglo XVIII, constituyeron una práctica que busco desarticular los encuentros del mundo occidental, africano y latinoamericano, la chicha fue su gran enemigo, al considerarse bebida poco higiénica para los foráneos, primero se fomentó la producción del aguardiente y luego se monopolizó por parte de las autoridades coloniales, esta fue otra de las causas que animó la rebelión de los comuneros de 1781. Posteriormente entre el siglo XIX y XX se consolidó el monopolio del Estado Colombiano a través de las nuevas figuras político administrativas que se crearon en Colombia (Restrepo, 2019).

La producción del aguardiente garantizó un tributo importante para consolidar el Estado colombiano, su desarrollo inició a través de la ley del 29 de mayo de 1838, que contempló los fines del tributo para el sostenimiento de los establecimientos carcelarios a través de las rentas de las provincias. De allí en adelante se crearon formas más especializadas para garantizar el monopolio del Estado sobre la producción del aguardiente. Es preciso afirmar que ante el monopolio los actos de desobediencia civil crearon formas de resistencia cultural que fueron perseguidas por el Estado, pero a pesar de ello, se sostienen en el entramado social y cultural en Colombia. Se entiende La desobediencia civil como: "actos que formalmente son ilegales, pero que se realizan invocando los fundamentos legitimarios generalmente compartidos de nuestro ordenamiento de Estado democrático de derecho." (Habermas, 2000, p. 55).

Hoy se abre un nuevo camino, las comunidades en resistencia cultural provocaron un escenario para la creación de nuevas leyes orientadas a proteger el patrimonio cultural y la pequeña producción de aguardiente, estas orientadas a superar el monopolio del Estado y crear las condiciones para que las producciones artesanales y de pequeña escala ingresen al sistema vía reconocimiento y tributación. Tal es el caso de la ley 2158 de 2021, por medio de la cual se reconoce, impulsa y protege, el Viche y sus derivados como bebidas ancestrales y patrimonio colectivo de las comunidades afrodescendientes del Pacífico colombiano, desarrollo normativo que abre las puertas y crea las condiciones para que vía principio de igualdad se garanticen las condiciones de producción artesanal en el país.

6. Conclusiones

En el municipio de Viotá y la provincia del Tequendama se requiere de acciones afirmativas por parte del Estado para reconocer y potenciar la producción del aguardiente en la región, existe un riesgo latente de perder el saber,

dado que, la mayor parte de las personas que conservan la tradición son adultos mayores, existe un cambio en la vocación productiva de café en la región, por los efectos del cambio climático y los abandonos del Estado, situación que afecto sensiblemente la producción aguardiente que antes se constituía como el segundo factor de generación de ingresos para los campesinos en la zona según las narraciones encontradas.

Es necesario activar las rutas de recuperación de patrimonio cultural inmaterial, llamar la atención del Estado colombiano para que atienda las necesidades de sus pobladores, redefinir aspectos en su regulación y encontrar nuevas vías de emprendimiento asociadas al aguardiente rastrojero: turismo, salud y alimentos. Es necesario fomentar la producción local, la asociatividad y ambientes culturales que revivan la tradición, es una excusa para hablar de la historia, las luchas, los encuentros y retos del futuro próximo.

7. Agradecimientos

A los habitantes de los municipios de la provincia del Tequendama, principalmente del municipio de Viotá, quienes abrieron sus puertas y permitieron reconstruir los saberes y sabores del aguardiente, A don Marcos Aya por abrir sus puertas con hospitalidad y permitir llegar a través del guarapo a los sakatineros de la región. A don Antonio Niño Parra, quien resiste desde las tradiciones campesinas de la elaboración artesanal de la panela y miel para la elaboración del aguardiente rastrojero en el municipio de Anapoima, A don Álvaro Agudelo Mendoza por sus aportes con relación a la historia del café y de la provincia. A los testimonios que se resisten al olvido y procuran mantener viva la identidad campesina en la región: Bernabé Medina Quintero, Carlos Julio Ramírez Sánchez, Carlos Alberto López Valenzuela y Edna Margarita Ramírez Rodríguez. Esta investigación es el resultado del proyecto KIODE: diálogos culturales, territorios y resistencias pedagógicas (C120-1106), financiado por la Corporación Universitaria Minuto de Dios - UNIMINUTO.

Referencias

- Díaz, R. A. (1996). La manumisión de los esclavos o la parodia de la libertad santafe de bogotá, 1700-1750. *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura*, 23, 49-72.
- Fornet-Betancourt, R. (2003). Interculturalidad: Asignatura pendiente de la filosofía latinoamericana. *Erasmus: Revista para el diálogo intercultural*, 5(1), 11.
- Godoy, R. (1960). *Soy colombiano* [Análogo recorded by R. Silva & Á. Villalba]. [https://www.youtube.com/watch?v=DXLmNX\]xoKA](https://www.youtube.com/watch?v=DXLmNX]xoKA)
- Habermas, J. (2000). *Ensayos políticos*. Ediciones Península.
- Márquez, G. (2001). De la abundancia a la escasez: La transformación de ecosistemas en Colombia. En *Naturaleza en disputa. Ensayos de historia ambiental en Colombia 1850-1995*. Universidad Nacional de Colombia. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/52463>
- Merchan, V. J. (1975). *Datos para la Historia Social, Económica y del Movimiento Agrario de Viota y del Tequendama* en *Revista Estudios Marxistas*, 9, 105-116.
- Merino, I. C. (2019). Patrimonio cultural inmaterial y bienes comunes. ¿Nuevos derechos de propiedad intelectual? *Derecho global. Estudios sobre derecho y justicia*, 4(12), 41-60.
- Restrepo, J. C. (2019, octubre 1). *La renta del aguardiente: De estanco colonial a monopolio republicano*. El Tiempo. <https://www.eltiempo.com/opinion/columnistas/la-columna-bicentenario/la-renta-del-aguardiente-de-estanco-colonial-a-monopolio-republicano-la-columna-bicentenario-418598>
- Sánchez, M. J., Fernández, M., & Díaz, J. C. (2021). Técnicas e instrumentos de recolección de información: Análisis y procesamiento realizado por el investigador cualitativo. *Revista Científica UISRAEL*, 8(1), 107-121. <https://doi.org/10.35290/rcui.v8n1.2021.400>
- UNESCO. (2016, enero 5). *Patrimonio Cultural Inmaterial* [Institucional]. UNESCO. <https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>
- Valles, M. S. (1999). *Técnicas cualitativas de investigación social: Reflexión metodológica y práctica profesional*. Síntesis.
- Vasilachis, I. de G. (2006). La investigación cualitativa. En *Estrategias de investigación cualitativa*. pp. 23-64 Gedisa Ed.
- Villar, J. C., Espinosa, C., Lugo, C., Ramírez, M., Carrillo, M., Montaña, C., Dorado, D., Rodríguez, J., & Campo, J. (2020). *Estudios Económicos Sectoriales Caracterización del mercado de licores en Colombia: Evidencia para el periodo 2016-2019*. Grupo de Estudios Económicos - SIC. <https://www.sic.gov.co/sites/default/files/files/2020/ES%20Licores%202020.pdf>