

Comida, bebida y juegos tradicionales en las fiestas del San Juan y San Pedro, en Garzón (Huila)

JORGE GENTIL PUENTES ROJAS

Magíster en Historia, escritor y profesor.

Las fiestas folclóricas del municipio de Garzón tienen la connotación del legado del pueblo español, quienes trajeron las costumbres de celebrar en las fiestas que se llamaron de San Juan y San Pedro, y también de los pueblos americanos, cuyo aporte se refleja en los pueblos que conservaron algunas costumbres en la comida, bebida, música, y danza. El festejo es propio de la Conquista; no obstante, para el caso local no se han podido realizar avances historiográficos al respecto, debido a que no existen fuentes escritas, de modo que su descripción se hace gracias al aporte oral.

Las celebraciones unen un grupo humano para el festejo. Los momentos de ceremonia en grupos sociales tienen cabida desde la misma formación de las primeras comunidades humanas. Sigmund Freud, en su trabajo *Totem y Tabú*, argumenta que el sacrificio de animales era destinado a un dios y considerado como su alimento real. Con el sacrificio de un animal, la carne y la sangre eran consumidas por el colectivo que participaba en el ritual. Tras la aparición del fuego, el alimento pasó a ser únicamente de líquido: se utilizaba la sangre del animal como brebaje —que luego fue sustituida por el vino—. Estos sacrificios consistían en una ceremonia pública, que luego terminaba en un festejo grupal. La fiesta en colectivo resaltaba la unión del grupo con la divinidad. El animal doméstico era sacrifi-

cado solamente en época de fiestas por parte del clan, debido a que estaba prohibido matarlo, pues era considerado de su mismo grupo. Después de haber participado en el ritual del sacrificio, se iniciaba el festín, y se permitía toda clase de actividades a la comunidad. En este punto, la fiesta se convierte en un acto en la cual todo es admitido y conducido al exceso, y la libertad es llevada al límite¹.

La difusión y conservación de las celebraciones de mitad de año en el Municipio de Garzón han sido el propósito de quienes han disfrutado e invitado a sus coterráneos para alegrar el periodo festivo. Desde antes, los bailes, la música folclórica, las coplas hacían parte de ese conjunto que componía la alegría de estar en el jolgorio. Por otra parte, era indispensable el estar preparado con la comida que se iba a consumir en este tiempo. Como el espacio era de rumba continua, se preparaban grandes cantidades de alimentos y además se trataba de que este producto que iba a ser consumido tuviera el máximo de duración. La costumbre era

.....
1 El tabú es la formación social en la cual se prohíbe algo y el tótem eran primitivamente animales considerados sagrados y antepasados de sus tribus. El tótem se transmitía por la línea materna y los miembros de un grupo totémico tenían prohibido tener contacto sexual con los del sexo opuesto pertenecientes al mismo grupo (Freud, 1953).

de disponer del asado huilense², que era primordial y en ninguna casa podía faltar. También se tenían para la fecha el bizcochuelo, el tamal, las morcillas de sangre, las arepas oreja de perro, los insulsos, el plátano maduro y asado. Todos estos son platos típicos de la región y se conservaban durante todo el periodo de las fiestas. Debido al mismo derroche de alegría, las personas no dedicaban mucho tiempo a otros oficios; los días pasaban en el festín y algunas horas eran utilizadas para reposar de la rumba y luego iniciar de nuevo el ciclo festivo. La comida se guardaba en hornos de barro, que conservaban la temperatura, para que no perdiera la sazón original.

El pueblo se preparaba para las fiestas, alistaban la comida, la bebida y, si les sobraba dinero, este se destinaba para estrenar el vestido de la fiesta, inclusive si durante todo el año no se había calzado. En el periodo de las fiestas se compraban unas alpargatas para lucirlas en la rumba y, si los recursos continuaban y no tropezaban con el dinero para el licor, las personas compraban su sombrero, poncho, el raboegallo, camisa y pantalón, preferiblemente blanco (Jaime Rivas Segura, entrevista con el autor, 13 de noviembre de 2005).

José Antonio Nieto argumenta que el periodo festivo es el momento de ruptura que tiene el orden social: la fiesta se hace sin límites. La celebración está compuesta de danzas, alimentos, bebidas y sexo, que se dan de manera ilimitada. En estas épocas, la gen-

te olvida los códigos que rigen a la sociedad, los principios morales se dejan a un lado, para vivir la celebración (Nieto, 1980, p. 57).

La tradición marca un camino determinado por la cotidianidad. Este es producto de una herencia traída por el grupo humano y desarrollada por la comunidad existente en este grupo social. Para Claude Gaignebet (1984, p. 101), el carnaval es un periodo en el se consume mucha comida, debido a las costumbres dadas por la cultura. De este modo, se abre una contextualización detallada frente a lo determinado por el grupo humano.

Este ciclo cultural desarrollado en las fiestas se conserva, incluso para las familias de bajos recursos. Ellos proveen la llegada de la celebración y bajo sus condiciones económicas se preparan para poder disfrutar de bebida, comida y estar presente en el festín que trae este periodo. Para quienes tienen mejores condiciones económicas, el derroche de alegría se ve reflejado en poder adquirir más y mejores productos para la ocasión. El compromiso de festejar es *a priori*, si no se tienen las condiciones, es tal que se busca la manera para hacerlo, aunque se tenga que endeudar, pero el propósito principal es el de celebrar las fiestas.

Cada familia tenía su costumbre para la preparación de las comidas y bebidas. Hombres y mujeres se repartían los oficios para disponer la ocasión de festejos. Los hombres sacrificaban el animal que iba a ser consumido y las mujeres arreglaban y asaban el cerdo. De otra parte, los licores preparados, como la mistela, eran bebidos en su mayoría por las señoras de la casa. El aguardiente producido en la finca del vecino, el guarapo fuerte, la chicha, el bizcochuelo, lo compartían con toda la comunidad y se acompañaban con la comida y la bebida para la temporada de celebración.

La señora Rosa Vargas de Silva nos da un ejemplo del diario vivir en la prepara-

2 Según Leo Cabrera, en "Culinaria Opita" (390-391), el asado huilense es preparado con carne de cerdo, maduro cocido, batata, yuca, arepa orejaeperro, los insulsos, el envuelto de maduro o estaca, el envuelto acostado, el masato. La arepa orejaeperro es preparada con maíz trillado, cocinada con agua; algunas veces le agregan también "guarruz", arroz cocido sin sal. Los insulsos son preparados cuando se cocina el maíz para elaborar las arepas orejaeperro, preparando una masa muy fina, y luego le agregan azúcar y canela.

ción de las comidas del periodo de fiestas de mitad de año:

Empiezo por la mistela de mejorana y el sabajón. Alisto también la (tuca) de barro y el “molinillo”, instrumentos indispensables para la preparación del bizcochuelo. La olla, también de barro para el sancocho de gallina, la tinaja de barro para la chicha y el calabazo, para envasarla, junto con el balay y el colador, para cernir el maíz. Las bateas de madera y la “cagüinga” o mecedora para preparar la masa y bullirla en la preparación de arepas y envueltos, junto con los platos de madera y cazuelas para servir. La carne de cerdo, luego de aliñarla y adobarla con todas las hierbas, el cilantro pepiado, poleo, el eneldo, cebolla larga, la pimienta, la mostacilla, la nuez moscada, la naranja agria, y el comino, queda lista la carne de cerdo para ir al horno de barro.

Además se indica que la preparación de la rellena, los insulsos, las arepas, el plátano zunco, era escogida con una semana de anticipación, sobre el 24 de junio, para que estuviera lista en el periodo festivo.

Las familias se reunían en la preparación de las comidas y bebidas para el festival. El inicio de la elaboración de los alimentos comenzaba ocho días antes del 24 de junio; se tenían listos los plátanos que iban a dejar madurando para las fiestas, y también se realizaban tertulias con los vecinos para acordar los preparativos de la comida. La reunión de preparación de fiestas era el preámbulo para dar apertura a lo que iban hacer las fiestas. Esta tertulia se hacía de manera imprevista debido a que los vecinos diariamente hablaban y, de manera tradicional, iban preparándose con la comida y bebida. En esta primera reunión se consumían los primeros aguardientes o guarapo fuerte, las fiestas estaban próximas y el fervor por celebrar y disfrutar del jolgorio no daba espera para tomarse los primeros tragos con sus vecinos y familia. Esto presagiaba de lo que sería en su vida un festival más.

El ritual de preparación era compartido con toda la familia, y la señora de la casa



Horno de barro, utilizado para preparar el asado huilense. Aquí se dejaba la carne de cerdo para ser consumida en la celebración. Foto: Jorge Gentil, junio de 2007.

dirigía el proceso para la elaboración de todos los alimentos. Además de lo anterior, también se compartía con los vecinos: este hecho va a multiplicar la tradición para el periodo. En el espacio de fiestas, la amistad y solidaridad se robustecían, se compartían los alimentos, se acompañaba su preparación y se ayudaba, si era del caso, para que el vecino tuviera todas las comodidades para preparar la comida. Este hecho hace que el amigo compartiera lo preparado con su grupo social y todos contribuyeran en conjunto para cubrir las necesidades y poder llevar una feliz reunión. Se tiene la comida en abundancia: el periodo prefestivo ha sido metódicamente llevado para que en las fiestas no falte nada. La bebida también está en su punto y la música tiene ya sus ejecutores que junto a los moradores hacen más grande la comunidad (Ignacio Vidarte, entrevista con el autor, 27 de noviembre de 2005).

El periodo de fiestas en el mes de junio también era aprovechado para ir a la quebrada o al río. En la tarde y luego de dar apertura a las fiestas, las familias salían con sus amigos para disfrutar de un baño y llevaban los ingredientes para hacer el sancocho de gallina junto al río. También el asado huilense era consumido en este evento y se envolvía en hojas de plátano para tener una mayor higiene. La música era interpretada por los integrantes de las familias que, con mayor destreza, se atrevían para animar y empezar la rumba propia de este día, con tiples, guitarras, tambores, chuchos, la marrana, la esterilla y demás instrumentos autóctonos de la fiesta tradicional. Este momento era compartido con coplas que servían para dialogar con el público presente y de esta forma hacer un rato jocoso, pues en este lapso se hacían los llamados rajaleñas, que de manera improvisada trataban de ridiculizar a los presentes en el paseo con las actuaciones de su diario vivir. De esta manera bailaban, tomaban

aguardiente, comían los platos típicos de la región y disfrutaban la estadía (Jesús María Castro Salazar, entrevista con el autor, 30 de julio de 2005).

El sacrificio del cerdo

El cerdo es el animal de preferencia para ser consumido en el periodo de fiestas, debido a que las familias pueden criarlo y engordarlo en sus propias casas. Para la crianza de este animal, las gentes acondicionaban una cochera en el solar de sus viviendas, sitio hecho de guadua y techo de paja para poder tener encerrado al animal y poder brindar la comodidad para que este no se salga y cause daños en la casa. Algunas otras familias optaban por amarrar al animal a un árbol, con un lazo. Los solares de las viviendas tenían espacio suficiente para poder acondicionar las llamadas cocheras para la crianza del cerdo. Las casas eran espaciosas, hecho que les permitía poder tener los cerdos sin inconvenientes. Los matarifes del pueblo tenían cocheras especiales cerca de la quebrada La Cascajosa; en este sitio los animales estaban sueltos y recorrían los alrededores de la quebrada. Sus dueños diariamente surtían de alimentos a los cerdos.

Los alimentos consumidos por el cerdo eran los desperdicios de las familias, que servían para engordar al animal. Las familias pedían al vecino o a un familiar los sobrantes de las comidas para poder mantener al cerdo y el alimento era recogido por los niños o hijos del dueño del animal, quienes participaban de la alimentación del cerdo. De esta manera se facilita la alimentación y los gastos que se tenían eran bajos. La señora de la casa también estaba muy atenta a la asistencia del cerdo; es ella quien ordenaba cuándo se le debía llevar comida y continuamente estaba observando al animal en su diario transcurrir, debido a que



Las familias se reunían en sus casas para sacrificar el cerdo, luego preparaban la carne para consumir durante el período festivo. Foto: Jaime Rivas Segura.

ella permanecía más tiempo en la casa. Este hecho hacía que se encariñara más con el animal (Jaime Rivas Segura, entrevista con el autor, 13 de noviembre de 2005).

Tanto la preparación de la comida como de las fiestas era compartida entre amigos y vecinos. Cuando llegaba el día del sacrificio del animal, iban de casa en casa y en este acto asistían incluso los niños; era curioso el dolor que producía a las personas, en especial la señora de la casa, cuando el cerdo era sacrificado, pues este animal se había convertido en un ser especial entre la familia. El asunto se arreglaba ofreciendo un trago doble a la señora de la casa, quien se lo tomaba y así podía cortar la pena que producía el sacrificio del animal. Este hecho indudablemente marcaba la apertura de las fiestas. El cerdo era sacrificado por el propietario y los vecinos le ayudaban a despresarlo. El ciclo continuaba seguidamente en casa de otro habitante del sector, que también ofrecía el cerdo para la parranda, pues así como el animal era despresado y asado, se repartía entre todos los habitantes del sector en fiestas. La tarea no terminaba,

con la alegría de compartir en familia y comunidad, las señoras, después de observar la muerte del animal, procedían a preparar las morcillas, las arepas, los insulsos, el bizcochuelo, y también adobaban la carne con hierbas especiales de la región (Amparo Díaz, entrevista con el autor, 20 de febrero de 2005).

En los últimos años las fiestas han cambiado la tradición comentada, en especial sobre el llamado ritual del cerdo. Las condiciones sociales y ambientales no permiten tener estos animales en los solares, las familias no pueden criar los cerdos en sus viviendas, lo que deriva en la individualización de este gesto vivido entre las familias. La carne se compra y es asada, pero no se tiene la misma unión entre los pobladores, el derroche de aguardiente y el desprendimiento en las comidas no es el mismo, producto también de las condiciones económicas que se tienen hoy en la región.

El cerdo, por costumbre en las fiestas, no pierde la tradición. Las personas compran el plato preparado, hecho que ha permitido la disminución porcentual del

consumo. Son pocas las familias que conservan la tradición de obsequiar el asado y las familias también han disminuido el número de integrantes. Este hecho ha permitido que se compren pequeñas porciones de carne e incluso no se tiene la tarea de prepararlo, sino que se compra ya hecho y listo para servir en la mesa.

Los juegos tradicionales de las fiestas

En momentos de placer las personas buscan toda la clase de diversiones, los juegos entregan alegría que presenta la misma colectividad o grupo que lo está practicando; el juego también muestra un ganador, este evento es generador de entretenimiento y satisfacción. En el periodo de fiestas hay unos juegos particulares que vivía la comunidad, que atraían a más población que venía a participar y observar esta diversión popular.

Entre las recreaciones practicadas, estaba la descabezadura de gallos, el juego tenía la particularidad que se hacía montado a caballo. La persona tenía el propósito de

arrancarle la cabeza a un gallo que estaba sujeto a una cuerda y era manipulado por otra que, con un lazo, subía y bajaba al animal que estaba atado de sus patas; el participante que se quedara con la cabeza del gallo era el ganador del juego. Levantaba la cabeza del animal como signo de victoria, seguidamente el gallo era entregado a la persona que estaba encargada de preparar el sancocho para ser consumido entre la colectividad partícipe de las fiestas en la calle de la Pesa (Jaime Cediel, entrevista con el autor, 17 de junio de 2005).

Otro juego que atraía la emoción de la comunidad en el periodo festivo era el juego de la paloma. Este consistía en meter una paloma en una olla de barro, que trataban de romper sujeta a una cuerda manipulada para hacer más dificultosa la tarea. La persona que tenía este propósito iba sobre un caballo; con una veloz carrera y un pequeño salto, impulsado y con el perrero, podía romper la olla y ganarse un premio especial, aunque en muchas oportunidades el premio salía volando y no tenía más que los pedazos quebrados en el suelo. En



Calle de la Pesa, sitio donde se llevaba a cabo la fiesta tradicional. Los juegos hacen parte de la celebración en familia; un caso particular es el de la vara de premios, la descabezadura de gallos, que se hacía montando a caballo, celebración del año 1981. Foto: Jaime Rivas Segura.

algunas oportunidades, este juego se hizo con mucha picardía, pues en ocasiones, no se ponía la paloma en la olla, sino un panal de abejas o de avispas a las personas que consideraban presumidas. Cuando partían la olla, terminaban ridiculizados por los organizadores del juego y era momento para la burla por parte del grupo participante y público que estaba como espectador (Gilberto Cediél Hernández, entrevista con el autor, 9 de enero de 2006).

Pero las fiestas tenían variedad de juegos. Otra diversión importante era la carrera de perros, este se formaba con los perros tomados de la calle, aquellos perros que viven de la caridad y en la calle obtienen su alimento. Al animal le amarraban una vejiga de res que previamente había sido secada e inflada para introducir semillas o pepas, y se ataba al cuello del perro, de modo que las semillas daban la sonoridad, cuando el perro corría. El juego consistía en quemar un “cuete” cerca de los perros; los animales asustados tomaban cualquier rumbo. El animal que por suerte tomaba el camino adecuado y pasaba de primero este era el triunfador. El premio era un pequeño trozo de comida (Jaime Cediél, entrevista con el autor, 17 de junio de 2005).

Todos los juegos se llevaban a cabo en la calle de la Pesa. Se realizaban en la tarde, por supuesto con gran asistencia. La vara de premios tenía la acogida de jóvenes, entusiasmados por el estímulo que los organizadores ponían en una guadua alta y resistente, la cual se enterraba en un lugar céntrico en la plaza o en la llamada calle de la Pesa. La guadua era engrasada para dificultar el ascenso que tenían que hacer los participantes, y ellos, para quitar la grasa, tomaban un costal de fique y así podían ascender. El premio estaba en la cumbre de la guadua y, en oportunidades, la recompensa consistía en dinero en efectivo, aguardiente,

cerveza, y ropa (Ignacio Vidarte, entrevista con el autor, 27 de noviembre de 2005).

La atracción de los juegos la hacían, en la mayoría de los casos, los animales. Un ejemplo es el de la Marrana Embadurnada: se buscaba un cerdo de tamaño mediano, se pelaba con cuchilla, luego de ser rasurado el cerdo era engrasado por todo el cuerpo. El cerdo era soltado en un círculo o en las corralejas que se hacían en el barrio Las Mercedes, los participantes esperaban su turno y quien pudiera tomar al cerdo y cargarlo se llevaba el premio, que era el cerdo atrapado en dicho juego (José Aurelio Losada, entrevista con el autor, 22 de enero de 2006).

Las competencias se alternaban con las carreras de encostalados; niños, jóvenes y adultos participaban en estas. Las carreras se hacían con costales de fique, en una pequeña recta que estaba ubicada en la vía que conducía a la calle de la Pesa. La gracia se hacía cuando en estas participaban personas obesas o en ocasiones, los competidores se caían, al paso de la competencia, que producía la risa de los espectadores en la vía (Rodrigo Silva Vargas, *Recuerdos del San Pedro*).

De otra parte, las corralejas eran el deleite de la población en general. Los habitantes del sector construían un marco de guadua para facilitar la tarea de torear las vacas y así controlar a los animales en un solo sitio, en donde se estaba haciendo la corrida. El ganado era propiedad de los matarifes del barrio; estos animales eran los que al día siguiente iban a ser sacrificados y expendida la carne en el mercado. A las corralejas entraban los pobladores que tenían el coraje de entrar al ruedo, que generalmente eran los mismos matarifes del barrio, quienes con algunos tragos en la cabeza solían engrandecer su espíritu heroico (José Aurelio Losada, entrevista con el autor, 22 de enero 2006).

La llamada Vacaloca era también atracción para los asistentes; producía risas a los grandes y miedo para los niños que no habían visto tal espectáculo. Era construida de un marco de guadua y forrada en telas viejas que se iban a convertir en hachones, debido a que esta era mojada en petróleo y luego era encendida de la parte superior; al marco de la guadua le ponían cachos de res y eran encendidos para dar mayor vistosidad al simulado animal. Había una persona que tomaba la estructura de la vaca, la ponía en la parte superior de su cuerpo, para poder correr a cualquier sitio y hacer circular a las personas que asistían a este evento. En ese momento estaban los hachones encendidos, lo cual generaba que las personas corrieran para no ser alcanzadas por el feroz animal que en ese instante representaba y así librarse de él. Dicho juego se hacía en la noche para poder ser más vistoso y llamativo.

Los habitantes del sector de la Pesa también trataban de imitar a un jinete montando un caballo de paso fino, que se hacía con palos de madera. El juego no lo hacían los niños, solo lo hacían los adultos que quisieran representar un buen jinete y trataban de hacerlo de la mejor manera; con su marcha querían imitar a un caballo de paso fino (Gilberto Cediel Hernández, entrevista con el autor, 9 de enero de 2006).

Los diferentes juegos y actividades ejecutadas en el marco de la fiesta eran acompañadas de la música originada por improvisados músicos del barrio. Con sus pichinches, lograban poner a bailar al grupo de asistentes y también tenían tiempo para hacer coplas a los asistentes, con las que bromeaban y sacaban a relucir los inconvenientes o problemas que se tenían en el diario vivir y laboral. La comida era compartida; previamente en los diferentes expendios de los matarifes se había recolectado dinero y carnes para hacer una comi-

da en colectivo, con todos los que asistían al barrio. También se proporcionaba licor que se consumía en grandes proporciones. El estanco municipal era administrado por Joaquín García Fierro; él entregaba varias cajas de aguardiente a los organizadores del evento, que eran repartidas entre los participantes del festín. La pólvora era quemada, especialmente voladores; así se transmitía al pueblo la alegría que en el sitio estaban viviendo (Díaz, 1959, pp. 143-144)³.

El periodo de fiesta es el espacio en donde no se mide metódicamente el comportamiento humano, donde se presenta el desborde de alegría y los desmesurados gastos. Los protagonistas de las fiestas eran personas que durante el año de trabajo pasaban inadvertidos y en las fiestas sacaban su ideal de fantasía, actos unimaginables en su diario vivir, gracias al alicoramiento y al exceso propio de las fiestas.

Las fiestas son un periodo esperado tanto por los niños, como por adultos. Este tiempo es extraordinario, debido al desborde de alegría, de satisfacción por el periodo no trabajado, por estar en grupo, por compartir con personas de condiciones económicas mejores, por ser protagonistas en un corto tiempo de su vida, por llevar a cabo sueños y continuar soñando, por disfrutar la comida preferida con licor. Los niños estrenan y son complacidos por sus padres; aprovechan el periodo para jugar más tiempo, junto a sus amigos y familiares (Guerro, 1997, pp. 49-50)⁴.

3 El trabajo histórico de Díaz argumenta las prohibiciones que en la Colonia. Para el tiempo festivo, la Iglesia tomaba las restricciones para los diferentes juegos de corridas de toros o corralejas como una ofensa contra Dios. La Iglesia presenta recomendaciones a los sacerdotes de las poblaciones para prohibir estas prácticas llamadas deshonestas.

4 Este es un estudio de las comunidades campesinas en las fiestas religiosas y de mitad de año en el municipio de Garzón Huila.

Las expresiones vividas en las fiestas no son iguales a las del diario vivir. En las fiestas hay más libertad, las personas tienen mayores motivos y, a la vez, expresiones para comunicarse. Los códigos éticos impiden que estos comportamientos se den habitualmente, pero para el periodo de

fiestas, se ignoran. Las expresiones dadas en comunidad florecen junto con los sentimientos, lo que conduce a la unión de los vecinos, amistad, elogios y agradecimientos por la misma alegría y satisfacción que en el momento trae el periodo festivo.

Referencias

- Díaz, J. (1959). *Proceso histórico de pueblos y parroquias de la diócesis de Garzón*. Neiva: Imprenta Departamental del Huila.
- Freud, S. (1953). *Tótem y tabú*. Buenos Aires: Santiago Rueda.
- Gaignebet, C. (1984). *El carnaval. Ensayos de mitología popular*. Barcelona: Alta Fulla.
- Guerrero, L. G. (1997). Fiestas patronales campesinas, resignificación y cambio social. *Memorias del VI Congreso Latinoamericano de Religión y Etnicidad ALER y el encuentro de la diversidad del hecho religioso en Colombia ICER*. Bogotá: Cinep/Icanh.
- Nieto, J. A. (1980). La fiesta y sus funerales. *Revista Occidente*, (2), 54-68.
- Silva, V. (2003, junio). ¡Se robaron mi asado!, *El Pichinche*. Garzón, Huila.