

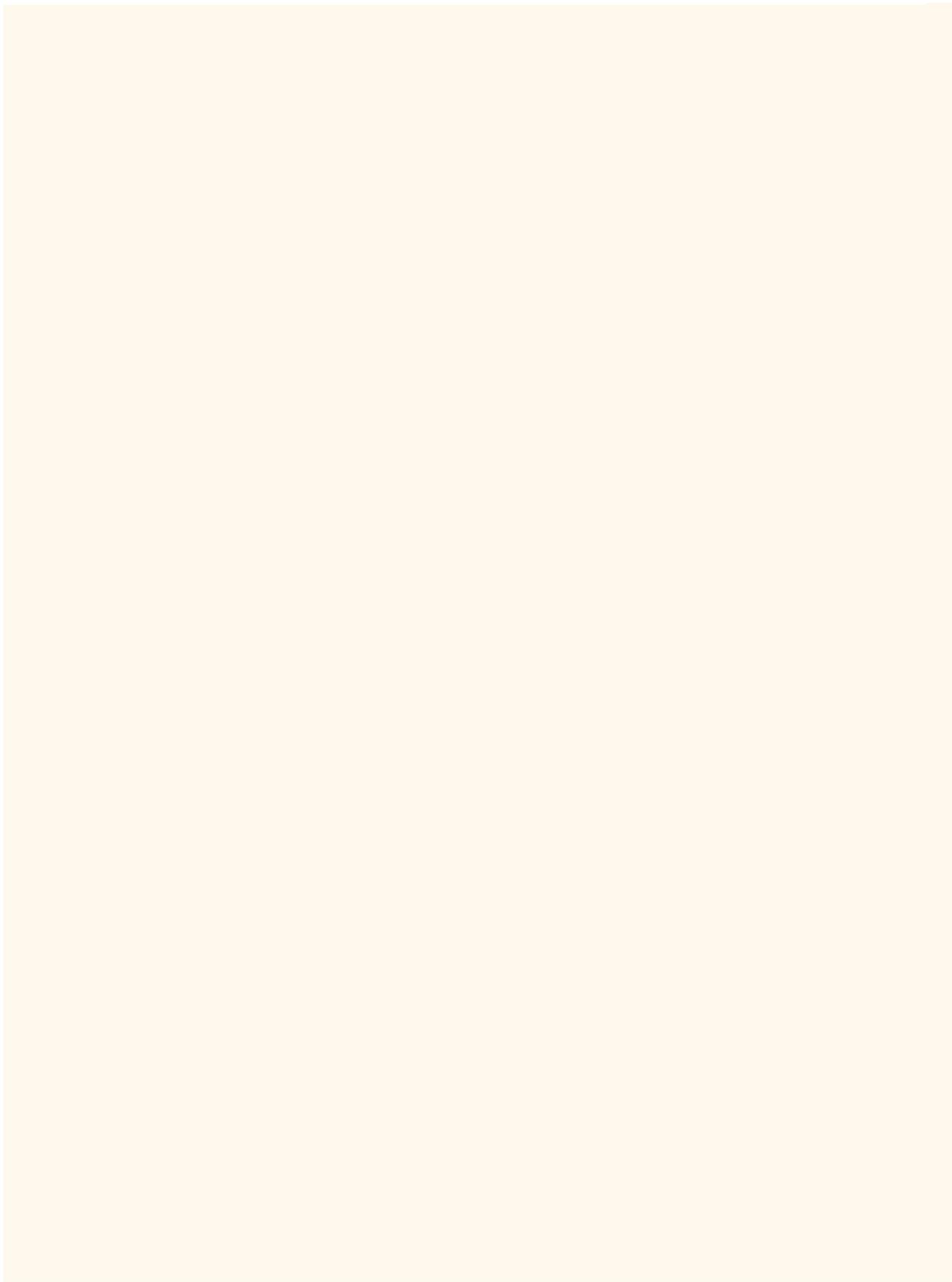
PATRIMONIOS LOCALES 2018

SABERES Y MEMORIAS

DE

Bosca

B O S a B O S a
S a B O S a B O
a B O S a B O S
B O S a B O S a
S a B O S a B O
a B O S a B O S
O S a B O S a B
B O S a B O S a
O S a B O S a B
a B O S a B O S
a B O S a B O S a
S a B O S a B O
a B O S a B O S
B O S a B O S a
S a B O S a B O



SABERES Y MEMORIAS DE BOSA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ

ALCALDE MAYOR DE BOGOTÁ

Enrique Peñalosa Londoño

SECRETARIA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE

María Claudia López Sorzano

DIRECTOR DEL INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL

Mauricio Uribe González

SUBDIRECTORA DE DIVULGACIÓN Y APROPIACIÓN DEL PATRIMONIO

Margarita Castañeda Vargas

EQUIPO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Catalina Cavelier Adarve (Coordinadora)

Mónica Sarmiento Roa

Juan Pablo Henao Vallejo

Diego Muñoz Casallas

PARTICIPANTES DE PATRIMONIOS LOCALES EN BOSA

Juan Carlos Castellanos Puentes

Yenni Marcela Gasca Mute

Anderson Cano Sánchez

Bryan Stiven Cárdenas Rincón

Natalia Choque Espitia

Saúl Andrés Cortés Fuentes

Carmenza Ducón de Murcia

Margarita Garibello Fonseca

David Felipe Henao Neuta

Frank Alberto Huepe Olaya

Teresa de Jesús Quicazán Ballesteros

Ariel Salas Sinarahua

Janet Pérez Ramírez

Maritza Díaz

María Camila Barreto

María Elisa Buitrago

Rosa Ilma Alvarado

Jessica Reina Contreras

Luz Dary Díaz

ACOMPAÑAMIENTO, CORRECCIÓN DE ESTILO Y COORDINACIÓN EDITORIAL

Catalina Cavelier Adarve

Mónica Sarmiento Roa

Juan Pablo Henao Vallejo

Diego Muñoz Casallas

APOYO ÁREA DE PUBLICACIONES

Ximena Bernal Castillo

AGRADECIMIENTOS

Alcaldía Local de Bosa

Cabildo Muisca de Bosa

Kilombo Nyara de Bosa

Comité de Seguridad Alimentaria de Bosa

Comerciantes de la Plaza de Corpcoboc

Comerciantes de la Plaza de Bosa Piamonte

Jardín Botánico de Bogotá

Biblioteca Pública Virgilio Barco

Equipo Territorial de la Secretaría de Cultura, Recreación y Deporte

DISEÑO GRÁFICO

Estudio Zuka

IMPRESIÓN

Buenos & Creativos S.A.S.

Bogotá, 2019

Esta obra es el resultado de un proceso de investigación local apoyado por el IDPC; los contenidos no representan ni comprometen la posición u opinión oficial de esta institución o del gobierno distrital y solo recoge la opinión de sus autores.

INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL

WWW.IDPC.GOV.CO

CALLE 8 No. 8-52

PATRIMONIOS LOCALES 2018

SABERES Y
MEMORIAS

DE

Bosa

Patrimonios Locales 2018

SABERES Y MEMORIAS DE BOSA

PRESENTACIÓN

El patrimonio cultural inmaterial o intangible está constituido por activos sociales que le dan identidad y sentido de pertenencia a los grupos humanos. Comprende prácticas culturales y saberes transmitidos de generación en generación, junto con los lugares y demás elementos materiales que los han hecho posibles. Es el legado cultural que cualquier colectividad ha mantenido vivo en respuesta a su entorno y quiere salvaguardar para heredar a las generaciones futuras. En este sentido, las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) son tradiciones vivas, dinámicas y colectivas que tienen normas consuetudinarias y valor simbólico, e incluso, pueden ser integrales con otras formas de patrimonio. Se transforman con el paso del tiempo y se enriquecen con otras formas culturales, sin perder aquellos elementos esenciales que las hacen singulares.

Si bien han existido valiosos avances sobre este tema en Bogotá, solo hasta el año 2016 se inició un trabajo sistemático y sostenido, gracias a la creación del Equipo de PCI del Instituto Distrital de Patrimonio Cultural (IDPC). De acuerdo con la misión y las competencias del IDPC, este equipo ha creado el programa Patrimonios Locales, buscando armonizar las necesidades de la ciudadanía con la convención de la Unesco, la política pública del ámbito nacional y los antecedentes distritales relacionados con el patrimonio de naturaleza inmaterial. Patrimonios Locales es un proceso de largo aliento, cuya finalidad es fortalecer la capacidad social de gestión de las personas interesadas en activar la salvaguardia colectiva y participativa del PCI bogotano.

A través de una convocatoria abierta a todos los ciudadanos mayores de 16 años en cada localidad donde hace presencia, Patrimonios Locales abre un espacio horizontal para el diálogo de saberes entre personas diversas, el cual se potencia con herramientas conceptuales y metodológicas que fomentan la investigación participativa y creativa en torno al PCI. Este proceso inició en 2017 en las localidades de Bosa, Los Mártires y Usme, y en 2018 ha ampliado su cobertura a las localidades de Antonio Nariño, Barrios Unidos, Engativá, Fontibón, Kennedy y San Cristóbal. A final de año se realiza un encuentro con los participantes de todas las localidades, generando un espacio para el intercambio de experiencias y visiones del PCI en el Distrito Capital.

El proceso con las tres localidades pioneras de Patrimonios Locales continuó este año. Lo que en 2017 inició de manera exploratoria, en 2018 viró hacia la investigación local. Producto de ello es el presente fanzine, resultado del trabajo y compromiso de los participantes de Bosa con este proceso. Con la asesoría y el acompañamiento del Equipo de PCI, los participantes iniciaron la investigación de manifestaciones culturales relacionadas con saberes agroecológicos, medicinales y gastronómicos, con la tradición festiva y el comercio tradicional de la localidad, así como la investigación de temas relevantes de la memoria local asociados a las plazas de mercado, el Tren de la Sabana y las Hermanas de la Visitación. Los hallazgos investigativos han sido plasmados en este fanzine que esperamos disfruten todos los lectores. Patrimonios Locales es un aprendizaje continuo y demuestra que es posible construir conocimiento colectivo con la ciudadanía.

**EQUIPO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL**

Pag. 10

HUERTAS URBANAS

IDENTIFICADAS EN BOSA

Pag. 12

PLANTAS MEDICINALES

PARA EL AUTOCUIDADO

SABERES DE LAS MUJERES
DIVERSAS DE BOSA

Pag. 14

SABORES * de * BOSA

Pag. 20

MEMORIAS Y SABERES EN LAS PLAZAS DE MERCADO

CELEBRACIONES DE AYER Y HOY

Pag. 36

FESTIVAL DEL SOL Y LA LUNA

Pag. 40

RECETAS PARA RE-ENCONTRARSE
CON LAS TRADICIONES DE BOSA

¡SE NOS VA EL TREN!

Pag. 46

LEGADO INMATERIAL DE LAS
HERMANAS
DE LA
VISITACIÓN

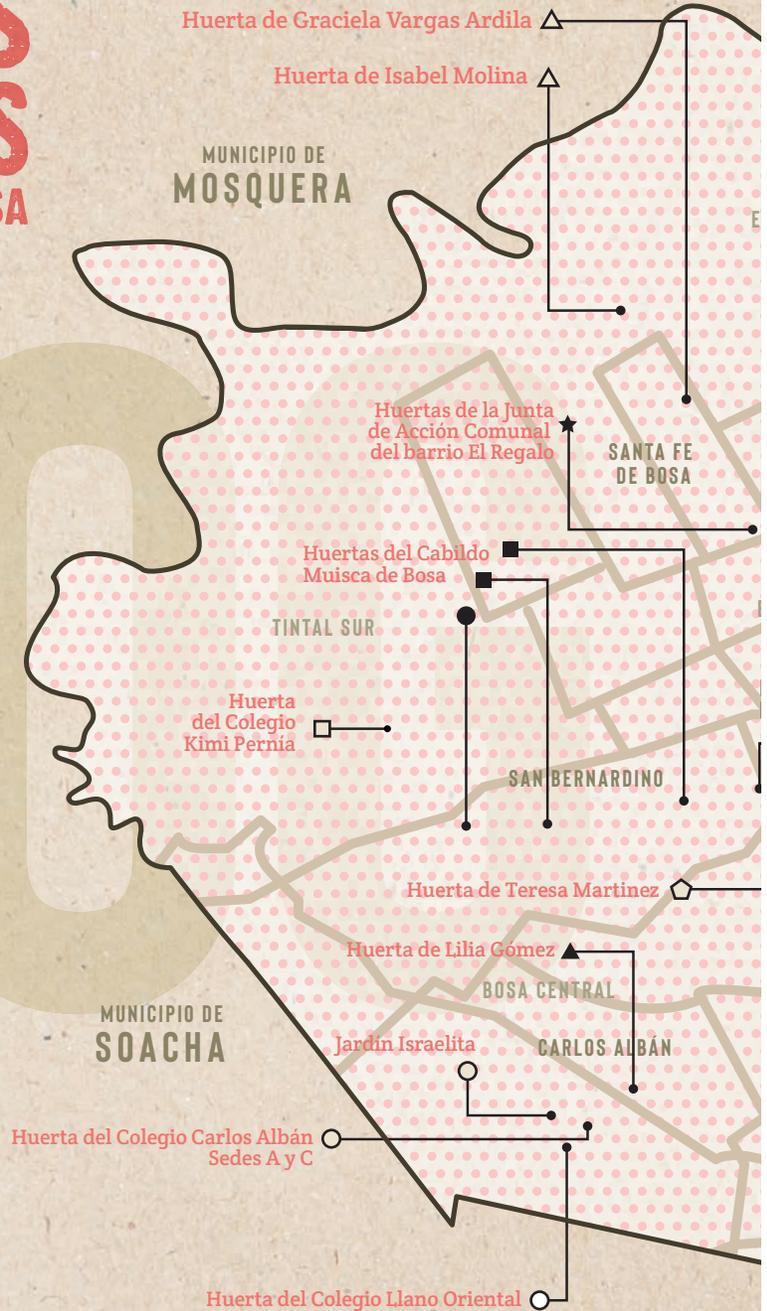
Pag. 52

HUERTAS URBANAS IDENTIFICADAS EN BOSA

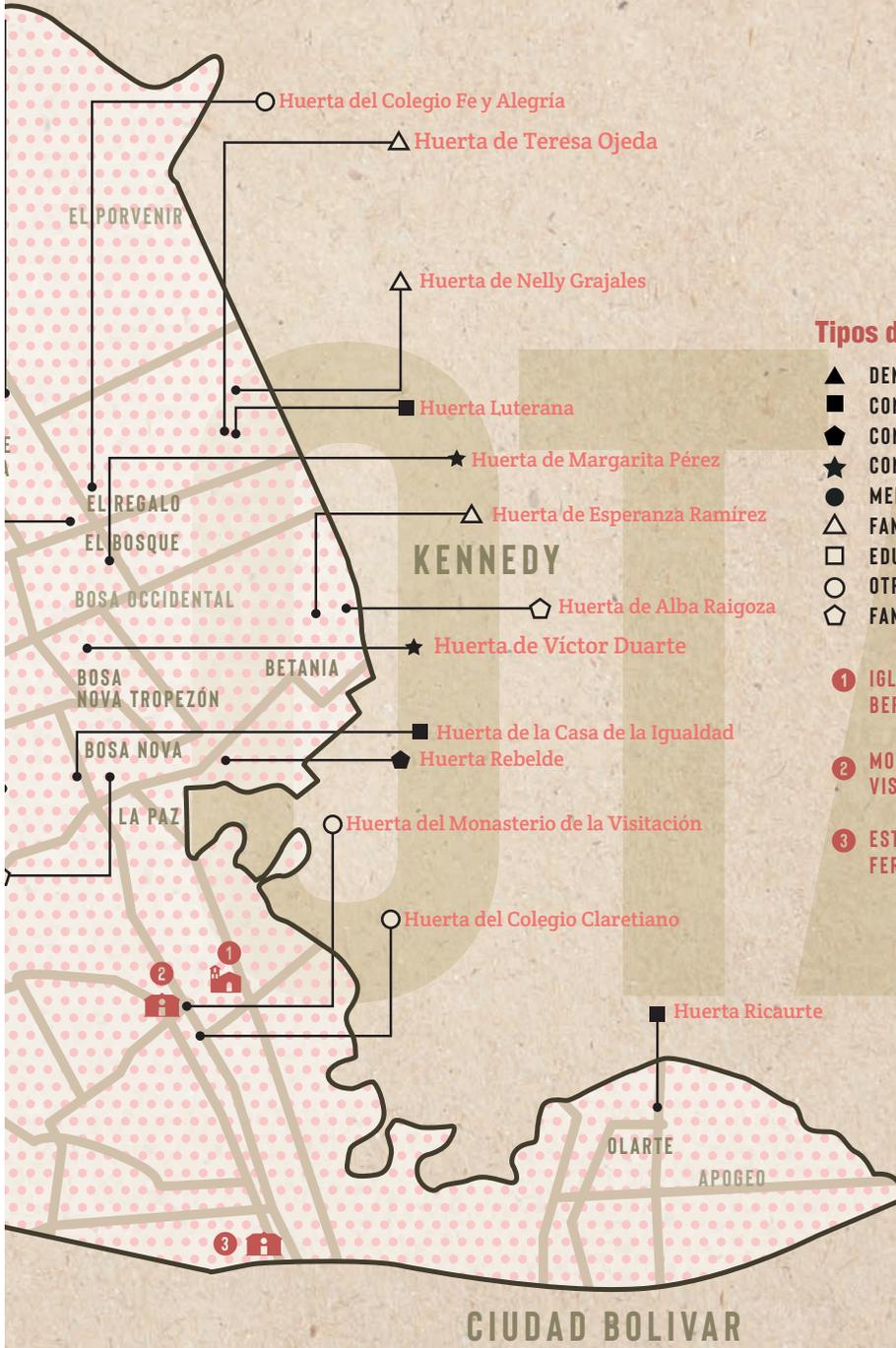
Investigación:

LUZ DARY DÍAZ
NATALIA CHOQUE ESPITIA
SAÚL ANDRÉS CORTÉS FUENTES

BOSA



Esta investigación contó con la colaboración del Comité de Seguridad Alimentaria de Bosa y el Jardín Botánico de Bogotá.



Tipos de huertas identificadas

- ▲ DEMOSTRATIVA E INVESTIGATIVA
- COMUNITARIA
- ◆ COMUNITARIA Y MEDICINAL
- ★ COMUNITARIA Y EDUCATIVA
- MEDICINAL
- △ FAMILIAR
- EDUCATIVA
- OTRAS HUERTAS
- ◓ FAMILIAR Y EXPEDICIONARIA

- 1 IGLESIA SAN BERNARDINO DE BOSA
- 2 MONASTERIO DE LA VISITACIÓN DE SANTA MARÍA
- 3 ESTACIÓN DEL FERROCARRIL DE BOSA

❖ PLANTAS ❖ MEDICINALES

PARA EL AUTOCUIDADO

SABERES DE LAS MUJERES DIVERSAS DE BOSA

Investigación:

TERESA DE JESÚS QUICAZÁN
CARMENZA DUCÓN
MARITZA DÍAZ
ROSA ILMA ALVARADO
MARÍA ELISA BUITRAGO

Texto e ilustración:

TERESA DE JESÚS QUICAZÁN

MUJER

Perfecta creación humana,
al dar vida se convierte en
el seno del ser humano.

Las mujeres son compañía
y apoyo; son portadoras de
ternura y de sensibilidad que
enmienda corazones rotos.

Despiertan sentimientos
muertos; son valientes y
empoderadas, y han marcado
la historia como activistas y
premios Nobel, entre muchas
otras cosas.



1. Poleo

Para limpiar los pulmones
(en emplasto se coloca
sobre la espalda).



2. Altamisa

Para la diabetes.
Para los triglicéridos.
Para los cólicos
menstruales.



3. Desvanecedora

Saca entuertos
después del parto
(se hacen baños).



4. Limonaria

Para hacer
baños vaginales.
Para la tensión (hervir
la raíz y tomar).



5. Ortiga negra

Para la circulación,
previene la vena várice.

6. Uchuva

Mejora la visión.
Regula el azúcar
en la sangre



7. Romero

Para la memoria.
Para la caída del cabello.
Fortalece los huesos.
Para la bronquitis.



8. Sábila

Para el cuidado de la piel.



9. Toronjil

Para el corazón.



10. Brevo

En baño apura el parto.
Tomado para los entuertos
después del parto.



11. Paico

Purgante

12. Ruda

Alimenta la matriz



13. Archucha

Para el dengue
hemorrágico.
Detiene la hemorragia
en el parto.



14. Perejil, sábila, nopal y colicero

Para los miomas.



15. Anís

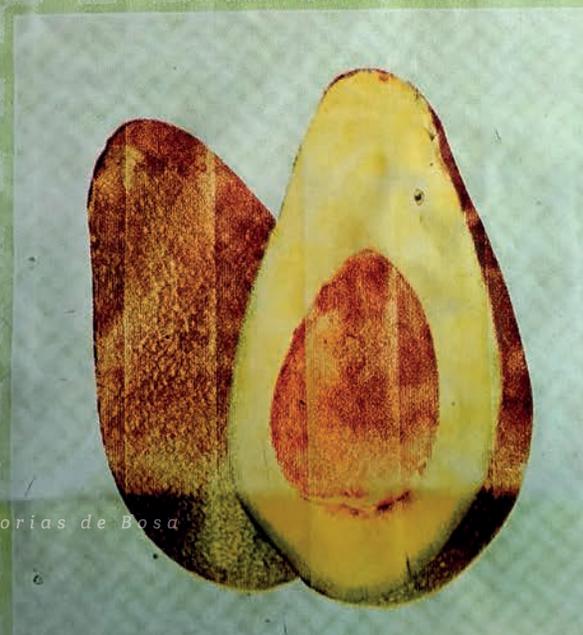
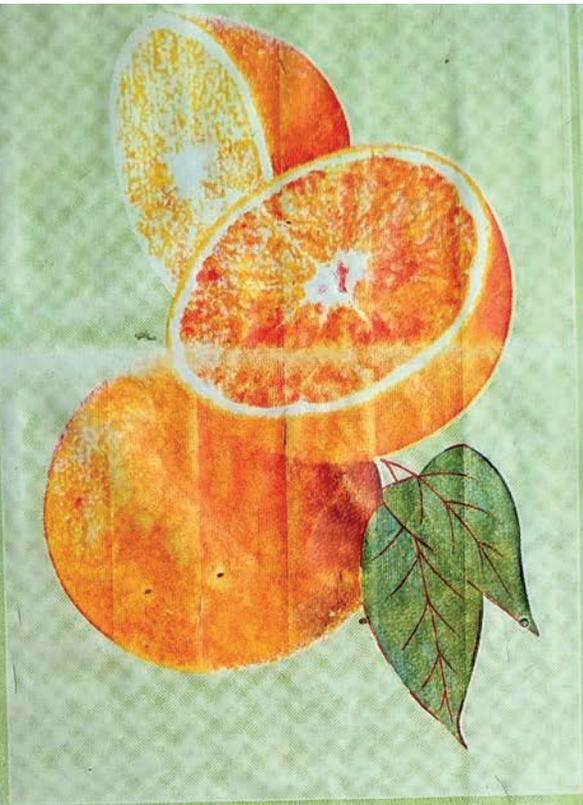
Para dolores
menstruales.



16. Caléndula

Para la vena várice.
Es antibiótico.

Una parte del conocimiento que se transmite aquí fue generosamente compartido por las sabedoras Luz Mery Sánchez, médica ancestral del Kilombo Nyara Sharay de Bosa, y Martha Orojuba, sabedora del Cabildo Muisca de Bosa. Otra parte de la información fue aportada directamente por las investigadoras, quienes también tienen conocimiento sobre el uso medicinal de algunas plantas.



SABORES * de * BOSA

Investigación:

MARÍA CAMILA BARRETO
JANET PÉREZ RAMÍREZ

Sólo maíz amarillo y maíz blanco (entraron en) su carne y fueron el único alimento de las piernas y de los brazos del hombre. Y ellos fueron nuestros primeros padres, los cuatro hombres formados y en los que este alimento (se hizo) su carne.

FRAGMENTO DEL POPOL VUH - III PARTE, I CAPÍTULO

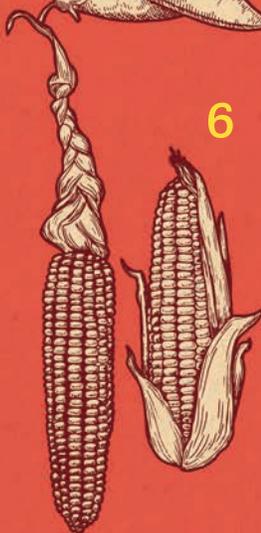
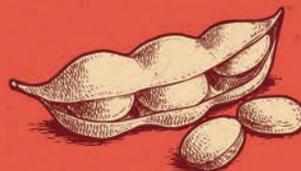
Recuperado de americaindigena.com/s17doc1.htm

Para complementar la información adquirida por medio de las visitas a las huertas y algunos cabildos indígenas, hemos creado una lista de alimentos y platos que pertenecen a la tradición cultural del Altiplano Cundiboyacense, región de la cual hace parte la localidad de Bosa.

El proceso del mestizaje ha sido un factor importante que ha complementado las tradiciones alimentarias indígenas, transformando así los componentes, los sabores y las formas de preparar los alimentos. Sin embargo, tenemos una gran variedad de alimentos que han tenido pocas alteraciones con el paso del tiempo, ya que se siguen conservando las semillas originarias o la elaboración artesanal y nativa de los platos.

A continuación, se enuncian las semillas y alimentos propios que se encuentran en el territorio de Bosa, bien sea en plazas de mercado, en huertas privadas, en huertas comunitarias o de manera silvestre.

ALIMENTOS
DEL ALTIPLANO
CUNDIBOYACENSE
CON PRESENCIA
EN BOSA



21





- Agraz silvestre o mortiño 1
- Bayas silvestres 2
- Uva camarona o de páramo 3
- Puchin o cacao silvestre 4
- Papas (*diferentes especies*) 5
- Maíz (*diferentes especies*) 6
- Ruda 7
- Nabos 8
- Cacao 9
- Frijol 10
- Arveja 11
- Habas 12
- Calabaza 13
- Ahuyama 14
- Yuca 15
- Arracacha 16
- Guayaba 17
- Guatila 18
- Curuba 19
- Tomate de árbol 20
- Remolacha 21
- Pepinos 22
- Quinua 23
- Amaranto 24
- Chía 25
- Repollo 26
- Uchuva 27
- Feijoa 28
- Lulos silvestres 29
- Moras silvestres 30
- Aguacate 31
- Brevas 32
- Cilantro 33
- Acelgas 34
- Guascas 35
- Ají 36

**PLATOS TRADICIONALES
DE LA REGIÓN CUNDIBOYACENSE**

CUCHUCOS
TAMALES
AREPAS
ENVUELTOS
PANES
MAZORCAS
NATILLA
MASATO
AGUA DE PANELA
CALDO DE PAPAS
CHANGUA CON HUEVO
COCIDO BOYACENSE
MAZAMORRA CHIQUITA
CHOCOLATE
MUTES
CHICHAS

Pasabocas

HABAS TOSTADAS, MAÍZ, PAPAS SALADAS

RECETA

ENVUELTOS DE MAZORCA

Ingredientes

1.250 Gramos de
MAZORCA TIERNA
entre 11 y 12
mazorcas medianas

480 Gramos de
**QUESO FRESCO
RALLADO**

50 Gramos de
**MANTEQUILLA
SIN SAL**

1 1/3 Cucharadita de
SAL

3 Cucharaditas de
**POLVO DE
HORNEAR**

**Y
MELAO**
con lo que endulzamos

Preparación

1. Muela o licúe los granos de maíz.
2. Ponga la mezcla en un recipiente grande e incorpore, poco a poco, el resto de los ingredientes.
3. Tome hojas de mazorca (ameros) y coloque en cada uno dos cucharadas grandes de masa.
4. Cierre bien las hojas, cuidando que el contenido no se escape.
5. En el fondo de una olla, arme una cama gruesa de hojas de mazorca y luego cúbralas con dos tazas de agua hirviendo.
6. Coloque los envueltos tapados sobre esta base y cocínelos a fuego bajo durante 40 minutos.

Para envolver y cocinar

QUESO FRESCO
en tiras

DULCE DE GUAYABA
(opcional)

**HOJAS DE
MAZORCA**

**TUSAS O HUESOS
DE LAS MAZORCAS**
después de desgranar



MEMORIAS Y SABERES

EN



LAS

PLAZAS DE MERCADO

Investigación e ilustraciones:

ANDERSON CANO



UNA MIRADA A LOS ESPACIOS DE LAS PLAZAS DE MERCADO EN BOSA

Este es un ejercicio de exploración de la memoria colectiva y los conocimientos alrededor de dos plazas de mercado de la localidad de Bosa: la plaza de mercado de Bosa Piamonte, ubicada cerca al Cementerio Parroquial, entre los barrios Piamonte y Jiménez de Quesada; y la plaza de Bosa Centro, Corporación de Pequeños Comerciantes de Bosa Centro (Corpcoboc), ubicada en la Calle 63 Sur con Carrera 80 H. Esta exploración se hizo a partir de los relatos de algunos de los comerciantes más antiguos del sector, habitantes y vecinos, quienes son los que pueden ayudar a reconstruir este escenario de comercio en sus diferentes épocas desde sus experiencias y memoria. También se revisaron algunos documentos sobre la historia de estas plazas y de la localidad.

La indagación sobre estas plazas de mercado surge en el proceso de exploración del patrimonio cultural inmaterial presente en la localidad de Bosa, entendiendo estos espacios de comercio como el lugar en el que confluyen varios rasgos y representaciones constitutivas de la identidad bosuna, ya que muchas de las actividades económicas realizadas allí hacen parte de una tradición cultural asociada a los núcleos de sostenimiento primarios de los habitantes del sector, no solo porque han garantizado la cobertura de las necesidades básicas, sino porque están anclados en la historia y la memoria rural que tiene este territorio.

Alrededor de las plazas de mercado se han consolidado varios saberes que involucran tanto los conocimientos asociados a la producción de los alimentos, tiempos de cosecha, propiedades alimenticias y usos, como formas de negociar, formas de comunicación, circulación, distribución, montaje, exhibición y conservación de los productos, y otros conocimientos y habilidades que hacen parte de las dinámicas de estas plazas y son familiares a comerciantes y compradores que desde hace varios años se benefician de este espacio de comercio tradicional.

En las plazas de mercado se devela un sistema de comercio popular que se ha mantenido durante años y ha sobrevivido a las transformaciones

del sector y a las nuevas dinámicas comerciales que se han posicionado en la ciudad. Además de ser un espacio de comercialización de variedad de bienes y alimentos, es el espacio de circulación y transmisión de saberes que son eco de comunidades raizales y campesinas presentes en el territorio de Bosa. Estos saberes se constituyen por medio de la experiencia y tienen un valor simbólico para quienes los usan y los comunican. Las plazas de mercado son también un referente espacial para los habitantes de Bosa.

Agradezco especialmente a las personas entrevistadas, quienes, a pesar del poco tiempo que tenían disponible, vieron en estos relatos la posibilidad de contar parte de sus luchas, desventuras y sus procesos de organización en la localidad.

SOBRE LA LOCALIDAD DE BOSÁ

El territorio de Bosa fue un antiguo poblado Muisca que tras los procesos de colonización y adoctrinamiento se constituyó como municipio. La mezcla de su población dio origen a parte de su identidad raizal. Esta población usaba para su sustento un modo de producción semejante al modo de vida campesino. Esta forma de vida generó núcleos de comercio entre los habitantes de veredas que circundan el centro fundacional, lo cual, no solo permitió consolidar un sustento para sus pobladores y comerciantes, sino que cubrió la demanda de productos durante un largo periodo de tiempo. Tras la ampliación del núcleo urbano en Bogotá y la llegada masiva de campesinos de otras partes a la capital, debido a las revueltas y violencia generalizada en el país, fue necesario involucrar las periferias a la dinámica urbana, es así como en 1954 el municipio de Bosa se une a la capital como parte del Distrito Especial. Esto aceleró la constitución de barrios y la extensión de la frontera urbana.

Con la llegada masiva de habitantes al territorio de Bosa, prolifera el desempleo y la baja calidad de vida. Algunos de sus habitantes subsisten a partir del comercio de alimentos, durante un largo periodo, estos comerciantes habitaron la calle de manera informal en la Plaza Fundacional de Bosa. Tras el cambio de las dinámicas rurales a urbanas, y con el aumento de la demanda de productos y alimentos, se constituyeron nuevos lugares de comercio informal en zonas más distantes, que luego de consolidarse por un largo periodo de tiempo y ser un referente espacial para sus habitantes se catalogan como nuevas plazas de mercado.

MEMORIAS

de mi plaza



Memorias de mi plaza
Anderson Cano, 2018.

«En la plaza de mercado solo compraba gente con plata, nosotros éramos muy pobres y mi abuela nos mandaba a recoger las sobras; comidita que aún estuviera buena, también recuerdo que en los tiempos de coleo estas las corrían a otros lugares».

DON JOSÉ

HABITANTE DEL SECTOR, BARRIO JIMÉNEZ DE QUESADA

«En aquel tiempo nos dedicábamos a trabajar en un carrito con mi papá; nosotros recogíamos la gentecita de las veredas de San Bernardino y los traíamos a la iglesia principal, mucha gente compraba y mercaba, algunos venían a vender lo que no vendían en abastos».

DON RAMIRO

HABITANTE DEL SECTOR, BARRIO ARGELIA

¿Sabías que ...? Actualmente Bosa no cuenta con una plaza de mercado pública. Las dos plazas de mercado que existen son privadas y fueron establecidas por el trabajo de sus comerciantes.

EL INICIO DE LA PLAZA DE MERCADO EN BOSA

La Plaza Fundacional de Bosa es un referente histórico y tiene gran valor para la comunidad de la localidad. Su construcción empezó en el año de 1618. Frente al templo tuvo lugar el encuentro de los conquistadores Gonzalo Jiménez de Quesada, Nicolás de Federmán y Sebastián de Belalcázar para la firma de un tratado de paz y la división de los territorios. Este lugar se consolidó como lugar de adoctrinamiento y posteriormente como un escenario de encuentro de su población. Algunos habitantes iniciaron comercializando en este espacio excedentes de su producción, otros comerciaban con lo que no se vendía en Corabastos o en otras plazas bogotanas; vendían legumbres, hortalizas y algunos animales y productos cultivados y sembrados en las veredas aledañas a este territorio. Vacas, chivos, gallinas y burros eran comercializados en la plaza, junto con su producción de quesos, leches, huevos y algunos embutidos hechos por manos especializadas.

El mercado que funcionaba en esta plaza era desplazado a otros lugares cuando se realizaban prácticas de coleo y toreo, durante los días de julio cercanos a las festividades de San Pedro. Posiblemente, el uso de la plaza fundacional para otras prácticas culturales, el aumento poblacional y el establecimiento de nuevas zonas de comercio, fueron parte de los factores que llevaron a que el mercado en esta zona desapareciera.

DOS NUEVOS LUGARES DE MERCADO

Plaza de mercado de Bosa Piamonte

Algunos relatos de los habitantes se refieren al funcionamiento de esta plaza desde hace 30 años, y son muchos los que afirman que en realidad existe desde hace más tiempo. Exactamente no se sabe cuándo inició, ni quiénes la organizaron, el recuerdo que la gente tiene de esta plaza es el de un mercado grande que ocupaba una calle sin pavimentar con diferentes carritos y puestos de mercado con parasoles de colores.

Corpcoboc

Quienes trabajan allí cuentan que esta plaza reunió a distintos comerciantes informales que tras un largo periodo de organización y diálogo encontraron la manera de comprar un predio y construir un lugar digno para sus ventas.

«La plaza de mercado abrió en el año de 1992 tras la conformación de una cooperativa que reunía 112 socios, compramos el predio, tras una cuota impuesta por nosotros mismos. Fue muy duro al comienzo, acreditar un negocio no es trabajo fácil y después de todas las necesidades que pasamos, porque esto no era así, tocaba trabajar a la intemperie y en el barro; duramos siete años con el agua de contrabando, hasta que nos ayudaron con la legalización del agua. El piso, el alcantarillado, los locales y el tejado es puro esfuerzo de nosotros; hacíamos rifas, eventos y recogíamos el dinero de nuestros bolsillos para invertir en este proyecto. Al comienzo fue duro, pero ya logramos todo lo que ve, y aunque estos tiempos son duros y ya no se vende como antes, seguimos en la lucha diaria».

DIRGELIO BERMÚDEZ

FUNDADOR Y ACTUAL PRESIDENTE DE LA JUNTA DIRECTIVA DE CORPCOBAC

Esta plaza albergó varias chicherías, fritanguerías y lugares de bebida frecuentados por la gente, hasta que fueron decayendo. Debido a la poca demanda, los dueños vendieron, cerraron o incursionaron en nuevos negocios que se mantienen, hasta el momento, como ferreterías, misceláneas y negocios de organización de eventos.

Los fines de semana son los días en que se ve mayor movimiento en esta plaza, que funciona de lunes a sábado de 7:00 a.m. a 8:00 p.m., y el día domingo de 8:00 a.m. a 5:00 p.m. Dos celebraciones que suceden en este lugar son el 16 de julio, día de la Virgen del Carmen, y las novenas navideñas.

VARIEDAD DE SABERES EN LAS PLAZAS DE MERCADO

El largo tiempo que han dedicado los comerciantes de las plazas a su labor les ha dado la experiencia necesaria y el conocimiento que hacen de estos mercados no solo un sitio para el abastecimiento de productos, sino un lugar diverso donde circulan variedad de saberes relacionados con:

Los lugares de cultivo y cosecha
de los diferentes alimentos que se ofrecen en las plaza.

—

El proceso de producción
y los tiempos de cultivo y cosecha de los alimentos.

—

La circulación de los productos,
los diferentes puntos de abastecimiento que nutren las plazas y mercados pequeños de la ciudad.

—

La organización y distribución
de estos productos en las plazas, que involucra la elaboración de estantes y vitrinas, el montaje de los puestos, la selección y el arreglo de las frutas y verduras para exhibir.

—

Los códigos de comunicación
entre comerciantes y vendedores.

—

Las maneras de negociar
y de acceder a un buen precio.

—

La comunicación
y el trato en la venta.

Las formas de mantenimiento y conservación
de estos alimentos.

—

El conocimiento
sobre las propiedades nutricionales y medicinales de los alimentos.

—

El uso medicinal.

—

El conocimiento
de las cocineras relacionado con las recetas más conocidas de las plazas y su preparación.

—

Los tiempos y los diferentes momentos y épocas del mercado.
Así como los comerciantes tienen un tiempo de descargue y exhibición de los productos, muchos de sus clientes saben qué día y en qué horarios pueden conseguir estos productos más frescos o cuándo hay mayor variedad.

—

Los diferentes roles
en los que se distribuyen las actividades de la plaza.



Montaje de puestos Plaza Piamonte: Mónica Sarmiento, 2018.

DE AQUÍ Y DE ALLÁ

*cosechas y
temporadas
de venta*

Los lugares de producción, el clima en el que se da la variedad de alimentos en diferentes zonas del país, las formas en que circulan y el tiempo de su cosecha hacen parte de los conocimientos de vendedores y distribuidores, a partir de lo cual se decide sobre lo que se vende en determinados meses y lo que no.

«En la plaza uno siempre tiene mercado fresco, esto no es refrigerado de días, se vende calidad y al mejor precio».

COMERCIANTE

PLAZA DE MERCADO DE BOSA PIAMONTE.

CIRCULACIÓN DE PRODUCTOS

A diario, muchos de los comerciantes de estas plazas van a Corabastos, esto les permite mantener surtidos sus puestos con alimentos frescos, pero también lo hacen porque, al no ser grandes distribuidores, se les dificulta adquirir productos al por mayor para abaratar los costos, entonces solo ofrecen lo que está a su alcance, que normalmente son productos de la canasta básica. Además, por experiencia saben que los precios de los productos agrícolas más básicos pueden subir y bajar de forma rápida, esto les permite calcular cuándo es conveniente integrar un producto a su oferta o cuándo descartarlo durante algunos días.



«Anteriormente nos purgaban con el paico, y eran muchos los gusanos que le salían a uno, durábamos todo el día en el baño y así limpiábamos el cuerpo, ahora los medicamentos para purgar también los utilizan, solo que la gente no sabe, porque es más negocio para las empresas»

ANA

COMERCIANTE DE LA PLAZA DE BOSA PIAMONTE

SOBRE LOS USOS Y LAS PROPIEDADES de plantas y alimentos

Mucho de lo que se sabe del uso de las hierbas hace parte de un conocimiento tradicional heredado de la vida campesina. Este conocimiento está siempre presente en las descripciones que varios de los comerciantes y clientes hacen sobre estas plantas y también sobre las frutas y verduras. Estos conocimientos se sustentan en el testimonio de la gente y en su experiencia al consumir y usar estas plantas y alimentos.

«Algunas plantas no se usan como se debe, un ejemplo es el de la cicuta. Todos creen que es para envenenar, eso en realidad sirve para alejar las plagas como pulgas, chinches o piojos »

ANA

COMERCIANTE DE LA PLAZA DE BOSA PIAMONTE

GUATILA o “papa de pobre”

La guatila es el fruto de una planta trepadora que crece silvestre. En el campo se consume mucho por su alto valor nutricional. Aunque es más popular su preparación cocinada, también se puede consumir cruda en ensaladas o jugos.

«En sopa o sudado es mucho lo rico y mucho lo que alimenta»

COMERCIANTE DEL SECTOR



Variedad de saberes en las plazas de mercado
Anderson Cano, 2018.

LAS FORMAS DE ORGANIZACIÓN Y APROPIACIÓN DEL ESPACIO PARA EL COMERCIO

Las plazas de mercado inician como una manera de comercio informal, y a pesar del poco interés que han tenido las entidades gubernamentales en apoyarlas, los comerciantes se han organizado para mejorar sus condiciones de trabajo. Por ejemplo, parte del mercado de la plaza de Bosa Piamonte lo conforma un grupo de vendedores que se establecen en el espacio público para ofrecer diferentes productos a los transeúntes; de esta forma, generan ingresos sin tener que pagar ningún tipo de renta.

A pesar de las prohibiciones y persecuciones que han causado muchos inconvenientes e incomodidades a los vendedores en el desarrollo de su labor, esta parte del comercio es la que ha permanecido desde que comenzó a conformarse la plaza de Piamonte. El mercado callejero se fue consolidando a partir del trabajo de sus vendedores y logró posicionarse en el comercio hasta legitimar este espacio y contar con el reconocimiento de los diferentes vecinos y habitantes que acostumbran pasar a diario para comprar lo del almuerzo o el mercado de la semana.

En medio de la lógica de la venta informal, en este mercado existen unas normas y acuerdos que responden a una forma de organización propia, y fueron generados poco a poco entre comerciantes y demás personas que se benefician del mercado de la plaza. Estas normas o acuerdos están relacionados, por ejemplo, con los tiempos de apertura y cierre del mercado, las tarifas en los precios, la ubicación y el montaje de los puestos, los roles que se desempeñan o el aprovechamiento de los productos. En esta forma de organización se manifiestan diferentes conocimientos y habilidades que subyacen a estas actividades.



*Plaza de Mercado Bosa Piemonte
Anderson Cano, 2018.*

«Durante los años 90 y 2000 la plaza tenía alrededor de 100 vendedores que ocupaban las calles de lado a lado, no pasaban los carros y sí se veía la platica, hoy solo rebuscamos al día».

CECILIA

COMERCIANTE DE LA PLAZA DE BOSA PIAMONTE

OTROS SABERES Y HABILIDADES

¡Acerquese con confianza!

En la plaza de mercado de Bosa Piamonte los comerciantes ubican sus carros con frutas y verduras en ambos costados de la calle, formando un corredor que permite el paso de transeúntes para escoger los alimentos; se identifican desde lejos por los coloridos parasoles acondicionados a las carretas para protegerse de la lluvia y el sol. Los carros o carretas en los que se montan los puestos de venta ya son bien conocidos por los bogotanos, son sencillos y elaborados de manera descomplicada, en ellos se puede encontrar arveja, frijol, maíz, tomate, cebolla cabezona y larga, ahuyama, habichuela y otros productos de consumo básico, los cuales son escogidos, arreglados y exhibidos cuidadosamente por los vendedores, quienes los organizan en montoncitos, porcionados en bolsas, mallas, desgranados o picados y listos para echar a la olla, como el famoso picado de zanahoria con arveja que empacan en una bolsa alargada.

DÚOS

Una manera de persuadir al cliente es exhibir y ofrecer un producto junto con su complemento, estos son los llamados *dúos*, que en los puestos se encuentran así: la cebolla junto al tomate porque son complemento para preparar los guisos, la zanahoria junto a la remolacha para la ensalada roja, o el frijol y la habichuela para la sopa.

DEGUSTACIÓN

Otra manera de persuadir en la venta es dar un pequeño bocado de alguna fruta o verdura para que los compradores puedan asegurarse del buen sabor de lo que compran.

ESPECIAS

Empacadas en bolsas y porciones pequeñas, se exhiben colgadas o donde se puedan encontrar fácilmente.



Llanta de vehículo

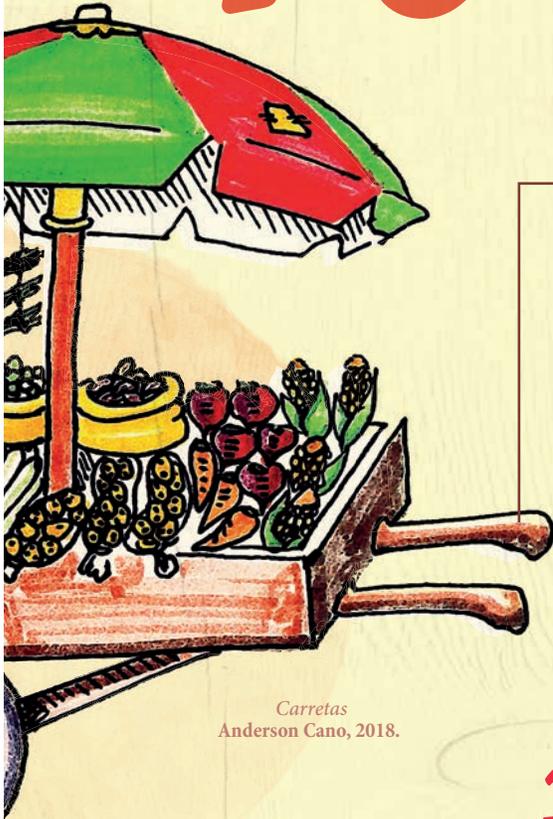
Usada para hacer las carretas de tipo artesanal

La plaza se monta y desmonta cada día. En Piamonte, al ocupar un espacio público los puestos de venta acondicionados en carretas hacen que se puedan mover y guardar en la noche para reaparecer nuevamente en el día.

Las 3 B

*Llévelo que tiene las 3 b:
bueno, bonito y barato*

La negociación es una posibilidad para la compra que aún está presente en las plazas. A través de la negociación, compradores y vendedores llegan a un acuerdo común, y pactan el precio que se pagará por el producto.



*Carretas
Anderson Cano, 2018.*

MANILAR

Para cargar las carretillas

CONVERSANDO SE APRENDE

La comunicación y el trato con los vendedores hace de la compra una actividad más cercana, que permite generar mayor confianza para preguntar por la procedencia de los productos, la variación de los precios, sus propiedades y usos. También permite negociar el precio, conocer los nombres y la variedad de cada producto, por ejemplo, los diferentes tipos de papa, perejil, lechuga, pepinos, tomates, cebollas y frijoles, entre otros.

¿y la Ñ A PÁ?

Este es un obsequio que generalmente hacen los comerciantes como muestra de simpatía hacia su clientela con el fin de mejorar la atención prestada. Además, cuenta como parte del servicio y hace que la gente vuelva a comprar en el mismo puesto.

«La ñapita siempre cuenta porque se van los clientes contentos y así vuelven, esto es importante para mantener la clientela».

COMERCIANTE

PLAZA DE MERCADO DE BOSA PIAMONTE.

UN MERCADO DIVERSO

Los mercados de Corpcoboc y de la plaza de Bosa Piamonte no se limitan a la venta de frutas y verduras, son más complejos; allí también se comercializan otros productos, entre ellos: granos secos, hierbas, carnes, lácteos, animales y artesanías. La venta de estos productos no es fija, se acomoda a la demanda de los habitantes del sector. Hoy en día se ofrecen productos y servicios que hasta hace algunos años era difícil encontrar. Por ejemplo, en la plaza de Corpcoboc muchos negocios cambiaron de chicherías y ventas de frutas y ropa a ferreterías, ventas de plásticos, misceláneas y negocios de organización de eventos, diversificando de esta manera el mercado y los conocimientos presentes allí, e involucrando diferentes formas de trabajo.

En la plaza de Bosa Piamonte esta diversidad se presenta de otra manera, el mercado no se encuentra en un solo lugar. Aunque hace unos años se construyó un pasaje para que la plaza funcionara en un solo espacio, son pocos los comerciantes que se ubican allí. Este mercado se encuentra desagregado en diferentes zonas del barrio Piamonte: por una calle se encuentran los puestos de verdura en las carretas; subiendo por otra cuadra están algunos restaurantes; en otra están los locales de venta de animales, ubicados frente a las casetas de venta de flores del Cementerio de Bosa; y en otra cuadra se encuentran los locales de hierbas y productos esotéricos en los que se exhiben frondosos atados de ruda, albahaca, manzanilla, caléndula, hierbabuena, sábila, y se vende todo tipo de jabones y pociones como “Amor amor”, “Saca sal”, “Contra envidia”, “Despojo” o “Contra maleficios”, que ofrecen mágicamente éxito, protección, amor, dinero y otros milagros.

MUCHAS FORMAS DE TRABAJO

En estos mercados intervienen muchas personas que cumplen diferentes roles. La labor que desempeñan y los servicios que prestan ayudan a mover el mercado y hacen posible que estas plazas continúen funcionando. Dentro de los roles más comunes se encuentran:

Comerciantes

Entre ellos se encuentran los distribuidores, quienes abastecen los diferentes puestos de las plazas, y los vendedores, propietarios de los puestos o empleados que se especializan en diferentes productos; hay verduleros, fruteros, paperos, comerciantes de productos fríos como los carniceros, los vendedores de jamones, queso, mantequillas y otros derivados de la leche, los comerciantes de huevos y amasijos o los artesanos.

Cargueros

Los hay jóvenes y viejos. Se dedican a cargar y descargar los camiones con los productos que piden los comerciantes, y a llevarlos a los puestos de venta.

Transportadores

Son quienes realizan los acarreos de grandes cantidades de productos desde los centros de acopio hasta la plaza y otros lugares de venta.

Bicitaxis

Prestan el servicio de transporte a los clientes y compradores que necesitan llevar su mercado a casa. Anteriormente, esto lo hacían jóvenes con carretillas.

Canasteros

Se dedican a la venta y comercialización de canastillas en las plazas de mercado y en otros lugares donde sean requeridas las canastas de madera o plástico.

Cocineras

Dentro de estas plazas de mercado y en sus alrededores es común encontrar restaurantes que suministran desayunos y almuerzos a los vendedores, a otras personas que trabajan allí y a los visitantes. Allí las cocineras integran en su menú la variedad de productos que se encuentran en estos mercados, lo cual representa una buena opción de bajo costo para disfrutar de algunos platos de las cocinas tradicionales bogotanas.



Bosa Celebra:
Henry Alfonso Riaño, 2018

CELEBRACIONES DE AYER Y HOY

Investigación:

YENNI GASCA
DAVID HENAO NEUTA

Los investigadores consultaron el libro titulado *Las Etnias milenarias somos historia; somos saberes*, publicado por la Alcaldía Local de Bosa en el año 2012. Cabe anotar que queda por investigar a profundidad el proceso de incorporación del trigo y la cebada en la Fiesta de la Madre Luna, ya que estos productos no son de origen americano y, por lo tanto, no pudieron haber hecho parte de las dietas amerindias antes del contacto con los europeos. Los investigadores también conversaron con la señora Margarita Garibello Fonseca, participante de Patrimonios Locales 2018 que les explicó lo relacionado con las celebraciones de origen cristiano.

CELEBRACIONES VIGENTES

El Festival Jizca Chia Zhue o del Sol y la Luna se celebra anualmente durante el puente de San Pedro, a finales de junio o comienzos de julio, y rememora las fiestas tradicionales y religiosas de Bosa; allí se encuentran las familias raizales a recordar y visibilizar los saberes de la comunidad Muisca.

La Bendición de la Semilla es un ritual Muisca que se practica el 2 de febrero de cada año para bendecir la semilla que se usará en el nuevo año agrícola, que comienza el 21 de marzo.

El Inti Raymi o Fiesta del Sol es una antigua ceremonia Kichwa que se celebra durante el solsticio de verano, el día 21 de junio, en honor al padre Sol, a quien se le agradece por permitir las cosechas de maíz.

La Killa Mama, Kuya Raymi o Madre Luna es una celebración Kichwa que suele realizarse en agosto o septiembre y da comienzo a las fiestas de la cosecha del maíz, la cebada, el trigo y la quinua.

El Hatun Puncha, Kalusturinda o Gran Día es una fiesta en honor del arco iris que se celebra al inicio del año nuevo Inga, el 21 de marzo, siendo la fiesta de la alegría, la reconciliación y el retorno de los que han emigrado a otras tierras.

La Fiesta de la Virgen del Carmen, patrona de los conductores, es una procesión que estos realizan el 16 de julio de cada año.

CELEBRACIONES QUE YA NO SE REALIZAN

La *Rogativa de San Isidro Labrador*, patrono de los campesinos, era una fiesta religiosa que se celebraba el 21 de marzo con el fin de atraer las lluvias para que aumentase el nivel de agua de los ríos Tunjuelito y Bogotá y, con ello, crecieran las cosechas; además de las rogativas para llamar el agua, se hacía una procesión con el santo y se le bañaba en uno de los ríos, desde los puentes de La Paz y San José.

El *San Pedro* era una fiesta de dos o tres días que se celebraba alrededor del 29 de junio con chicha, música, baile y juegos tradicionales como la vara de premios.

La *Virgen de la Concepción* era una procesión que la comunidad católica hacía los días 7 y 8 de diciembre hasta la imagen de la Inmaculada Concepción, donde se prendían velitas; al interior de las fincas se hacían fogatas grandes con madera y tamo.

En el marco de la tradición católica de la *Novena de Aguinaldos*, que se celebra entre el 16 y el 24 de diciembre, se realizaban comparsas y pesebres en vivo en la iglesia de San Bernardino, ubicada en Bosa Centro.

Durante la celebración católica de *Semana Santa* existía la práctica de compartir el alimento entre familias.



**FESTIVAL DEL
SOL Y LA LUNA**

**RECETAS PARA RE-ENCONTRARSE
CON LAS TRADICIONES DE BOSA**

Autores:

**MARGARITA GARIBELLO FONSECA
DAVID FELIPE HENAO NEUTA**



PASOS PREVIOS

1. Despertar

los sentidos para ver, escuchar, oler, sentir y saborear.

2. Recordar o preguntar

por las historias que cuentan los antiguos habitantes de Bosa. Recordar las personas, sus apellidos y sus apodos; reconocer los caminos, los lugares de encuentro y las transformaciones que ha tenido la localidad.

3. Prepararse

porque encontrarse con Bosa es encontrarse con uno mismo. Prepararse porque el ejercicio de la memoria permite recorrer caminos de alegría y caminos de nostalgia.

4. Agradecer

a mi linaje y a mi territorio, sea de donde venga, porque no estuve ni estoy en Bosa por casualidad.

5. Comprender

que Bosa hace parte del gran territorio Muisca y, debido a ello, sus antiguos habitantes siguen conservando sus apellidos tradicionales hoy en día, así como un sentido de comunidad, un auto reconocimiento como raizales descendientes de indígenas y un arraigo por la tierra que fue heredada y trabajada por generaciones.

UBICACIÓN

En la Plaza Central de Bosa se prende el primer fuego y se comienza a cocer esta receta. Durante la comparsa del Festival del Sol y la Luna todos los asistentes debemos alimentar ese fuego del espíritu, preparando el camino para el recordar. Si va y nos llueve, toca rogar a San Isidro para que quite el agua y ponga el sol. Una vez abajo, en la vereda de San Bernardino, durante tres días continúa el servir, comer y compartir.

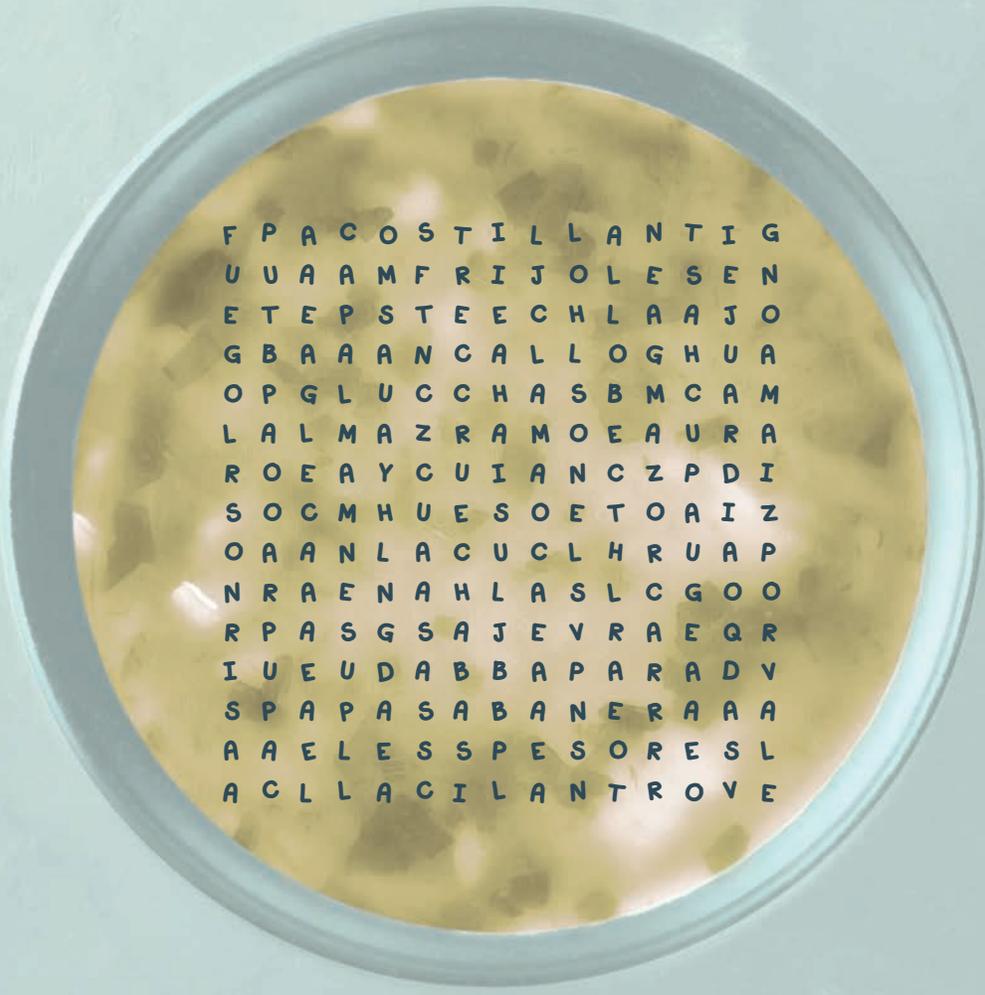
INGREDIENTES

Mazamorra de letras

Llegando a la vereda San Bernardino, después de la caminata, el sol y el cansancio, nos espera una gran olla comunitaria. Los antiguos de Bosa ya reconocemos el olor de antaño que nos acompañó diariamente: mazamorra chiquita cocinada en leña. La sazón de la abuela nos recuerda la antigua casa de bahareque y la alegría de la familia cuando comíamos juntos.

Mazamorra se denomina a una variedad de platos criollos que se preparan de formas diversas en varios países latinoamericanos. En el territorio Muisca del Altiplano Cundiboyacense su principal ingrediente es la harina de maíz porva (piste). Conoceremos los ingredientes para preparar la conocida mazamorra chiquita, y al descubrirlos encontraremos un mensaje secreto para revelar la clave de su preparación, búscalo en las letras que sobran.

- | | | | |
|-----------|---------------|-----------|--------------|
| 1 | Maíz porva | 11 | Ajo |
| 2 | Habas | 12 | Acelga |
| 3 | Tallos | 13 | Papa criolla |
| 4 | Papa sabanera | 14 | Mazorca |
| 5 | Frijoles | 15 | Fuego |
| 6 | Guapuchas | 16 | Sonrisa |
| 7 | Hueso | 17 | Cilantro |
| 8 | Callo | 18 | Agua |
| 9 | Arvejas | 19 | Sal |
| 10 | Cebolla | 20 | Costilla |



F P A C O S T I L L A N T I G
U U A A M F R I J O L E S E N
E T E P S T E E C H L A A J O
G B A A A N C A L L O G H U A
O P G L U C C H A S B M C A M
L A L M A Z R A M O E A U R A
R O E A Y C U I A N C Z P D I
S O C M H U E S O E T O A I Z
O A A N L A C U C L H R U A P
N R A E N A H L A S L C G O O
R P A S G S A J E V R A E Q R
I U E U D A B B A P A R A D V
S P A P A S A B A N E R A A A
A A E L E S S P E S O R E S L
A C L L A C I L A N T R O V E

Mensaje secreto

RITUALES INDÍGENAS Y MEDICINA TRADICIONAL

En el ritual a la luna estarán solo las mujeres.

Durante el ritual al sol y el camino de sanación encontrará a quienes transitan aquel recorrido donde médicos, sabedores y parteras indígenas limpian y armonizan sus cuerpos, pensamientos y espíritus.

EXPRESIONES ARTÍSTICAS

Prepárese para bailar al son de la música de cuerdas, desde los pasillos, torbellinos y bambucos, transitando por la carranga y alcanzando las músicas andinas. Danza, música y teatro se encuentran para hacer mover las fibras.

JUEGOS TRADICIONALES

Aliste su tejo y no se olvide de su puntería. Encontrará consejos y sorpresas entre la cucunubá y el turmequé, en las alturas de la vara de premios, o con quien tome más rápido la chicha.



MUESTRA GASTRONÓMICA

Encontrará secretos en las preparaciones tradicionales de maíz como la mazamorra chiquita, mazamorra dulce, envueltos y chicha. También en el cocido, el cuchuco, el ajiaco, los tamales de calabaza, la morcilla y el maíz tostado, descubrirá sabores y texturas.

PRODUCTOS ARTESANALES

Encontrará diversos productos del arte propio de la comunidad: pirograbados en madera, mochilas y bolsos en lana virgen, hilaza o fique; bufandas, ruanas, guantes, gorros u otros textiles, así como manillas, collares, aretes en semillas, mostacilla e hilo, entre otros.

RESULTADO

El Festival del Sol y la Luna es un encuentro comunitario asociado a la cultura festiva, en donde las familias muisca de Bosa, a través de un alimento, de una bebida, del juego tradicional o del compartir de la palabra, vuelven a tejer las redes familiares y comunitarias que se han venido deteriorando desde la llegada de la ciudad.

Hoy en día, en este festival se visibilizan y potencian las prácticas culturales, tradiciones, usos y costumbres de la comunidad Muisca de Bosa, cuyas familias raizales, descendientes de los antiguos indígenas, mantienen saberes que se están fortaleciendo y recuperando para que no sucumban al olvido o al silencio.

Este encuentro vivifica las fiestas religiosas y bazares realizados antiguamente en Bosa. Salvaguarda, a su vez, algunas prácticas que se realizaban durante estas fiestas como la vara de premios (Fiesta de San Pedro) o la peregrinación por Bosa (Fiesta de San Isidro), resignificándolas como prácticas con rastros de la tradición muisca y reivindicando un legado ancestral que ha sido devuelto al pueblo Muisca desde la ritualidad, las plantas sagradas y el entendimiento de la cosmovisión del territorio.

¡SE NOS VA EL TREN!

Investigación e ilustración:

BRYAN STIVEN
CÁRDENAS RINCÓN

Llegué a Bosa a vivir con mi familia en el año 2005 y aún no conozco ni la cuarta parte de esta localidad. Reconozco algunos barrios de nombre y otros porque necesariamente los he tenido que recorrer. Entre estos está La Estación, allí vive uno de mis tíos y en algún momento, en las frecuentes visitas que le hacía, me pregunté de dónde provenía el nombre “Estación” para referirse a esta parte de la localidad, pero por aquel entonces mi curiosidad no fue más allá.

En otras visitas a la casa de mi tío, al pasar por el lado del Comando de Acción Inmediata (CAI) del barrio, sobre la Autopista Sur con Calle 65 Sur, podía ver una casa que me parecía muy antigua, estaba abandonada y en su fachada pintada de amarillo y verde se podía leer «Fundación Cultural Chiminigagua».

Pasaron muchos años y, aunque continué visitando a mi tío, solo hasta hace poco volví a sentir interés por esa antigua casa que desconocía, cuando escuché hablar a alguien de la Estación del tren en Bosa. No sabía que por esta localidad había pasado el tren, para mí fue una sorpresa, esto despertó mi curiosidad y quise conocer más sobre el tema.

Cuando busqué en internet me di cuenta que aquella casa, que me había llamado la atención, era la antigua estación del tren y comprendí de dónde venía el nombre del barrio La Estación. Indagando más, encontré una foto de la Estación del Ferrocarril del Sur con la siguiente leyenda:

«Vista de la Estación del Ferrocarril del Sur.
Edificio diseñado por Pablo de la Cruz, hacia 1928.
Estaba ubicada al costado occidental de la Estación
de la Sabana, sobre la calle 13, entre carreras
18 y 19. Fue demolida hacia 1950».



Estación del Ferrocarril del Sur (Calle 13 con Carreras 18/19)
Gumersindo Cuéllar Jiménez, 1930.
Archivo de la exposición *La imagen del ferrocarril en la numismática colombiana*.
Biblioteca Luis Ángel Arango, Bogotá D.C., Colombia, 2005.

Foto disponible en <http://babel.banrepcultural.org/cdm/ref/collection/p17054coll19/id/543>

El Ferrocarril del Sur conectaba a Bogotá con los municipios de Bosa, Soacha y Sibaté. Su construcción inició en 1895, en 1903 llegó hasta Sibaté y dos años después se conectó con el Ferrocarril de La Sabana. La Estación del Ferrocarril del Sur que se ve en la foto fue construida al lado de la Estación de La Sabana (Biblioteca Luis Ángel Arango, 2005).

Las estaciones que hacían parte del Ferrocarril del Sur eran: Estación Bosa, Estación Soacha, Estación Alicachín (Chusacá), Estación Santa Isabel (Sibaté) y Estación San Miguel. De esta ruta se desprendía el ramal ferroviario Salto de Tequendama cuyo desvío se ubicaba después de la Estación de Alicachín, conducía a la Estación el Charquito y finalmente a la Estación Salto de Tequendama. La construcción de este tramo inició en 1912 y se terminó en 1927.

Pues bien, al encontrar esta información sobre el Ferrocarril del Sur, decidí buscar personas de la localidad que hayan vivido en la época en que estuvo en funcionamiento la Estación de Bosa para indagar un poco sobre la memoria que hay en torno a esta. Me encontré entonces con la señora Margarita, quien siempre ha vivido en la localidad, y la señora María Elisa, quien vive cerca de la Autopista Sur desde el año 1978. Conversando con ellas pude conocer acerca de varios temas relacionados con la agricultura, la industria, el transporte, el turismo y otros aspectos asociados a las dinámicas alrededor del tren en Bosa.

ENCOMIENDAS Y TRANSPORTE DE MERCANCÍAS

El padre de Margarita fue mayordomo en una finca cerca a la Estación de Bosa. Los patrones le encomendaban llevar presentes para algunos políticos en la Plaza de Bolívar. La manera de transportarse por aquel entonces era en burro o a caballo, pero para llegar al centro, probablemente, su padre se transportaba en el tren y entregaba las encomiendas. Luego su padre dejó de emplearse y se dedicó al cultivo de trigo, cebada y hortalizas, cuya cosecha transportaba en el tren y la vendía en la Plaza de Bolívar.

AL PASO DEL TREN SE MOVIÓ LA INDUSTRIA

En los alrededores de la Estación de Bosa poco a poco se fue evidenciando el crecimiento de la industria por el transporte férreo. Habían varias empresas como General Electric, Coca Cola, Urdimbres Mejía, Pro-Tabaco y Las Calderas. María Elisa recuerda que en la época en que empezó a vivir cerca a la Autopista Sur, llegaba el tren con partes, repuestos de carros y combustible para surtir la estación de gasolina ESSO.



Se nos va el tren
Bryan Stiven Cardenas, 2018.

EL VIAJE

Margarita y María Elisa recuerdan la importancia que tenía para la gente la presencia del tren en el sector, cuando las personas escuchaban que venía la locomotora, salían corriendo a ver la llegada del tren, muchas veces para recibir o despedir a sus amigos y familiares. También recuerdan los viajes que hicieron en el tren para ir de paseo a Girardot o para visitar a familiares en diferentes zonas de Cundinamarca. El Ferrocarril del Sur hacía trasbordo en la Estación de La Sabana y desde allí se transportaba a los pasajeros a otros municipios por las rutas que conectaban con otros ferrocarriles; por ejemplo, para ir a Girardot, una vez llegaban a la Estación de La Sabana, tomaban la ruta del Ferrocarril de Occidente hasta Facatativá, donde se unía con el Ferrocarril de Girardot.

DESAPARICIÓN

Con el tiempo, lo que quedaba del tren fue desapareciendo. Debido a la construcción y ampliación de la Autopista Sur y, posteriormente, con la construcción de las estaciones de Transmilenio, los rieles se fueron borrando. María recuerda que después de que el tren dejó de funcionar, se podía caminar por los rieles que pasaban por el lado del Cementerio Jardines del Apogeo.

Cuentan que en el barrio Villa del Río aún queda una huella de lo que fueron los rieles del Ferrocarril del Sur. Por su parte, La Estación de Bosa pasó a ser una tienda donde vendían chicha y, posteriormente, se convirtió en la sede de la Fundación Cultural Chiminigagua. Hoy, al pasar por allí, la estación conserva en su estructura la mayoría de sus elementos originales, que contrastan con otras construcciones de los alrededores. Solo los grafitis y un mural en una de las caras de la fachada de esta estación suspendida en el tiempo llaman la atención y advierten sobre su actual abandono.

La Estación de Bosa representa un hito en la memoria de la localidad. El paso del tren por Bosa generó movimiento, en su historia se devela la vida rural que existía entorno a la producción agrícola de aquella época, la expansión del comercio, los procesos de industrialización y los procesos de transformación urbana propios de las dinámicas sociales y culturales de Bogotá que impactaron este territorio.

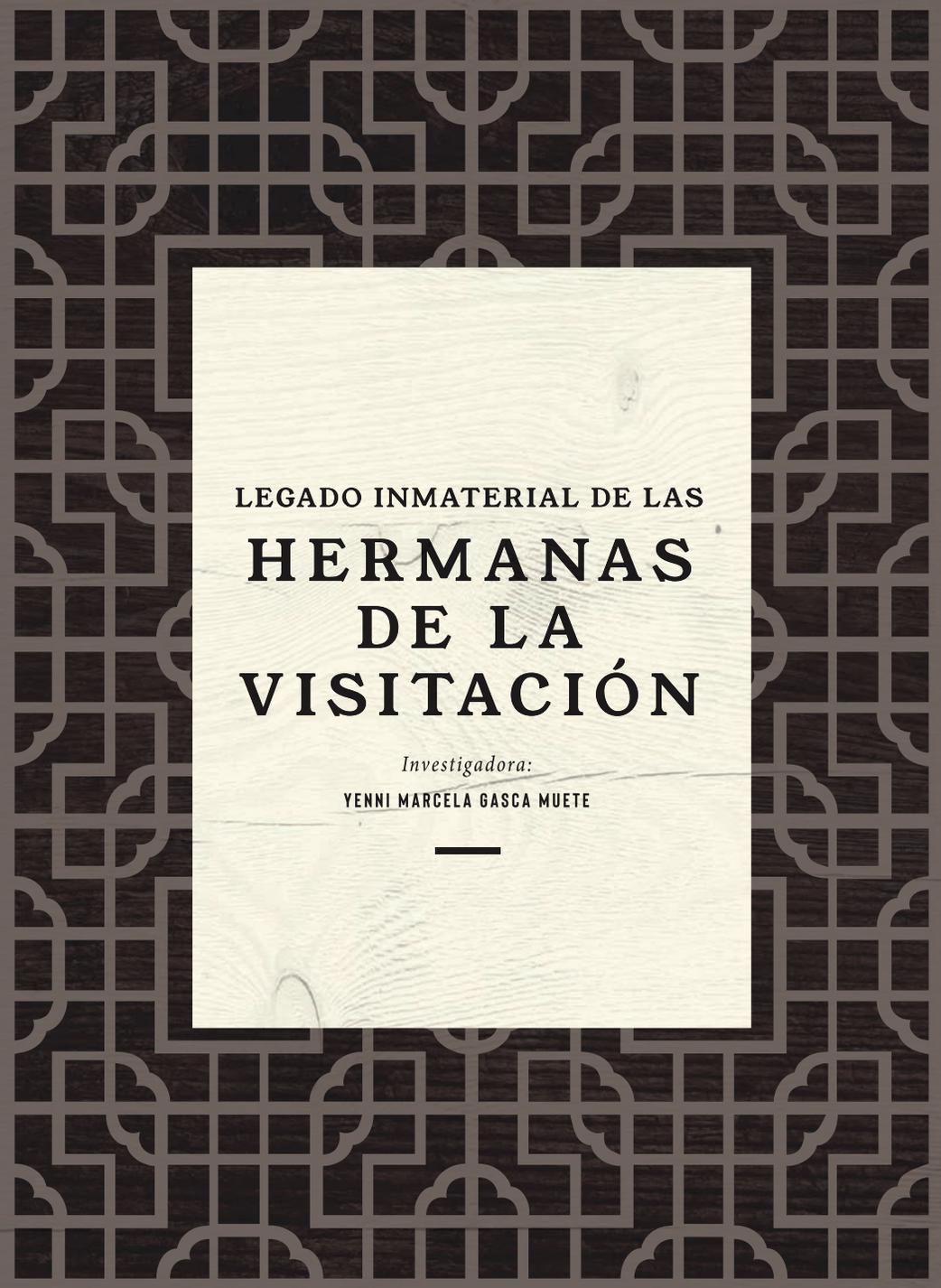
El conjunto de estaciones del ferrocarril existentes en el país fueron declaradas como bienes de interés cultural del ámbito nacional, mediante

el Decreto 746 del 4 de abril de 1996. Sin embargo, queda mucho por hacer para el reconocimiento de la memoria y de la importancia que tuvo la Estación de Bosa en la historia de la localidad, igualmente, para la recuperación, protección y activación de esta y otras estaciones del tren en el país, entendidas como espacios de memoria e identidad colectiva, y no como si se trataran de un *no lugar* al que se le niega su pertenencia a la ciudad.

Referencias bibliográficas

1 Biblioteca Luis Ángel Arango. (Octubre 2005). Exposición *Imagen del ferrocarril en la numismática colombiana*. Recuperado de: <http://www.banrepcultural.org/ferrocarriles/menu.htm>

2 Arias de Greif, J. (1920). «Ferrocarriles de Colombia 1836-1930». En *Credencial Historia* No. 257. Recuperado de: <http://www.banrepcultural.org/biblioteca-virtual/credencial-historia/numero-257/ferrocarriles-en-colombia-1836-1930>



LEGADO INMATERIAL DE LAS
**HERMANAS
DE LA
VISITACIÓN**

Investigadora:

YENNI MARCELA GASCA MUETE

Hacia el año 1919 llegaron al municipio de Bosa las Hermanas de la Visitación, quienes, gracias a la caridad de la novicia Mercedes Acevedo, hallaron aposento en el que hoy se conoce como Monasterio de la Visitación de Santa María de Bosa, para ese entonces destinado al funcionamiento del Colegio Sagrado Corazón de Jesús, considerado el primer colegio de Bosa y autorizado por el Ministerio de Instrucción Pública mediante la resolución N° 48 del 26 de junio de 1913.

Según cuenta la actual hermana superiora, Rosa de María, «la misión de la hermana Mercedes Acevedo fue hacer de Bosa una gran congregación educativa religiosa, en su empeño, hacia el año 1923 invitó a la congregación religiosa de los Claretianos, en el año 1945 venden parte de sus terrenos a las religiosas Nazarenas y hacia 1957 a las misioneras Claretianas». Después de 100 años de historia, este legado sigue vivo en la comunidad con los colegios Claretiano, Nuestra Señora de Nazareth e Inmaculado Corazón de María, como otros tantos colegios religiosos que tuvieron sus cimientos en tierras tradicionalmente muiscas.

Pero quizás, este aporte silencioso de las Hermanas de la Visitación para sembrar cimientos educativos en Bosa no es tan reconocido por la comunidad, como sí lo han sido los diferentes medios que han tenido para solventar sus propias necesidades. Al hablar de las Hermanas, se escucha entre los más ancianos acerca de la tradicional, y quizás primera pastelería de Bosa, pues cuentan que allí compraban los «más deliciosos pasteles» para celebrar sus fiestas familiares. Hoy en día, la pastelería de las Hermanas es reconocida entre los diferentes paladares por el *brazo de reina* y el *masato*.

La preparación de los amasijos les implica, previamente, la elaboración de otros ingredientes, como el melote, que les lleva varias horas a fogón de leña, y el vino, que supone la selección de las mejores naranjas para dar un exquisito sabor a los postres. No hay que dejar de mencionar el uso de los huevos criollos, provecho del galpón con más de 800 gallinas ponedoras, que construyeron las hermanas al interior del Monasterio.

Si bien las Hermanas de la Visitación llevan una vida de claustro, en el Monasterio han replicado otras tradiciones de la comunidad de Bosa, mantienen el cuidado y cultivo de una huerta que les demanda tiempo en el riego de las plantas aromáticas para su propio consumo. También organizan un evento que tiene lugar el último domingo de cada mes, con la entrega de mercados a 200 ancianos o familias necesitadas de la comunidad, tradición que desde hace más de 70 años inició como medio de ayuda, luego de que la comunidad de Bosa se viera afectada por fuertes lluvias.

En silencio, las Hermanas de la Visitación han dejado su legado inmaterial, pero hoy su historia en Bosa pareciera estar escribiendo sus últimas palabras, pues el inclemente paso del tiempo deja entrever un recinto que fue declarado Bien de Interés Cultural (BIC) de carácter distrital ya deteriorado que amenaza con derrumbarse. Las Hermanas se irán a otras tierras a iniciar un nuevo legado en otras comunidades, concluyendo que su obra en Bosa ya tiene raíces profundas que viven por sí solas, de lo cual solo esperan que, así como en su momento las vastas tierras de lo que fuera el Colegio Sagrado Corazón de Jesús, hoy puedan destinarse a otras obras educativas en la comunidad.



Monasterio de las Hermanas de la Visitación
Juan Carlos Castellanos, 2018.

B 0 S a B 0 S a

S a B 0 S a B 0

a B 0 S a B 0 S

B 0 S a B 0 S a

S a B 0 S a B 0

a B 0 S a B 0 S

0 S a B 0 S a B

B 0 S a B 0 S a

0 S a B 0 S a B

a B 0 S a B 0 S

a B 0 S a B 0 S a

S a B 0 S a B 0

a B 0 S a B 0 S

B 0 S a B 0 S a

S a B 0 S a B 0



**ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.**