

La crónica en la construcción de la identidad regional vallecaucana¹

Autora:
Katherine
Martínez Rivera

El periodismo, “el mejor oficio del mundo”, como lo define Gabriel García Márquez, es tal vez una profesión malagradecida, de esas en las que se conoce el horario de entrada, pero no el de salida; una en la que la remuneración no refleja el trabajo que se realiza. Sin embargo, la labor periodística, para quien la disfruta, tiene magia propia. Cada larga jornada encierra misticismo, un romance con las palabras del que son cómplices la inseparable libreta y el hoy en día infaltable celular para guardar datos, fotos y audios. Cada palabra escrita tiene historia, puede ser un diálogo con algún personaje o un hecho importante, que terminan desencadenados en relatos que perduran en la memoria.

Ese misticismo, esa magia, ese romance con las palabras que dejan el periodismo y las historias, fue la motivación para realizar este trabajo de grado. Demostrar que la profesión del comunicador no puede dejar de lado el rol del periodista, que uno no excluye el otro y que la narración hace parte de las tradiciones y de la vida misma, construyeron el hilo conductor de *La crónica en la construcción de la identidad regional vallecaucana, estudio de caso del diario El País, 1960 y 2010*.

Esta investigación abarcó un recorrido por la historia del Valle del Cauca a través de la revisión de las ediciones dominicales de *El País*, principal diario del suroccidente de Colombia, para encontrar rasgos de

1 Trabajo de grado dirigido por el profesor Jorge Manrique-Grisales, docente del Departamento de Comunicación y Lenguaje de la Pontificia Universidad Javeriana Cali.

identidad regional que se abordaron a través de narraciones hechas en dos momentos de la historia del Valle, demarcadas por sus cumpleaños número 50 y 100, haciendo especial énfasis en la crónica, género con características de periodismo y literatura. De esta revisión se escogieron cuatro crónicas para realizar una comparación de estilo, forma y contenido: *La caña de azúcar en el Valle* y *Sobre una laguna fue construido el barrio Santa Ana*, del año 1960, y *¡Jaque mate!* y *Una mirada al Siloé "travel"*, del 2010.

Para este análisis se realizó una revisión documental que permitió conocer proyectos o estudios desarrollados que tenían relación o abordaban el tema en cuestión. Asimismo, se desarrolló una búsqueda bibliográfica de aspectos relacionados con la crónica, identidad regional y narración, como las costumbres, los imaginarios, la cultura, las tradiciones, el estilo de narración, la sucesión temporal de hechos, entre otros.

Objetivos

Objetivo General

Indagar por algunos rasgos de la identidad regional vallecaucana, enmarcados en cuatro crónicas publicadas en el diario *El País*, en dos momentos de la historia del Departamento (1960 y 2010).

Objetivos Específicos

- Establecer el rol de la crónica como reflejo de la identidad regional en el Valle del Cauca, con base en cuatro piezas de este género periodístico publicadas en las ediciones dominicales del diario *El País* en 1960 y 2010.
- Realizar una comparación, dentro de las características del género, entre las crónicas que se publicaron en 1960 y 2010.
- Destacar la importancia de la narración en la configuración de sentido en el acto comunicativo, para lo que se realizará un manual de crónica que tendrá aplicación en clases de periodismo.

Marco conceptual

La identidad regional "se da cuando por lo menos una parte significativa de los habitantes de una región ha logrado incorporar a su propio sistema cultural los símbolos, valores y

aspiraciones más profundas de su región" (Giménez, 2000, p. 115). Estos valores y símbolos son normalmente conocidos como tradiciones, que de una u otra forma marcan un sello característico en determinado territorio, que las acoge como propias. Estos espacios también comparten aspectos sociales que demarcan la forma de ser y desarrollarse de sus habitantes.



Gráfico No. 1. Edición de *El País* de 1960. Fuente: *El País* (1960).

Para compartir y transmitir estas tradiciones, las personas recurren a las palabras expresadas a través de historias, cuentos, crónicas o noticias, que narran los acontecimientos importantes y enmarcan los rasgos que hace que cada comunidad sea única.

Dentro de las características que unen a una región, se encuentran aspectos como el territorio y la cocina; ambos se convierten en parte de la identidad de una población, y el Valle del Cauca no es la excepción. Gustavo Álvarez Gardeazábal (2001), en el epílogo de su libro *Se llamaba el país vallecaucano*, expresa su propia percepción sobre el territorio vallecaucano:

El espacio geográfico contenido entre Santander de Quilichao por el sur, La Virginia por el norte, Barragán por el oriente y Buenaventura al occidente, lo delimita perfectamente. La estructuración geopolítica fundamentada en un rosario de ciudades intermedias a lo largo del valle geográfico y una de poblaciones menores incrustadas en las dos montañas le permiten una unidad socio-económica. La mezcla de razas y orígenes, costumbres y actitudes hasta hacerlo crisol inigualable en Colombia no ha conseguido establecer una nueva etnia pero sí el perfil de un ser humano calentano, bien diferente de los otros congéneres del país (p. 105).

Esta región recoge la salsa, las macetas y el champús de Cali, el sancocho de gallina de Ginebra, el manjarblanco de Buga, las cocadas de Buenaventura, el pandebono de Yumbo y las gelatinas de Andalucía, así como algunos de los ritmos, sabores y colores que la describen ante el resto del país y del mundo; y, como afirma *El País* (1998) en su libro *Así es el Valle del Cauca*, es un salpicón de culturas y tesoros naturales:

Recorrer el Valle ofrece deliciosas sorpresas. La de cambiar de clima un domingo soleado, tras veinte minutos de carretera, lo que significa 'subir a la carretera al mar y en 18 kilómetros encontrar otra vegetación, otro paisaje, otra temperatura. Es irse a La Cumbre, por el viejo camino de Dapa, donde se experimenta una sensación de silencio de la naturaleza como inexplorada y virginal. Es hallar los viejos caminos de arrieros en la zona cafetera donde, a poco andar, pueden descubrirse milagros del paisaje lleno de verdes indefinibles (...) Es asomarse a mirar Cali desde el cerro Pico de Loro (...) Es ver una ciudad como sede mundial de deportes como ciclismo, lucha libre o natación. Es hallarla cálida, femenina, sensitiva, vibrante en los espacios deportivos o en los lugares de baile que frecuentan miles de sus habitantes. (p. 207).

En este valle del río Cauca, se mezclan un sinnúmero de sabores y tradiciones culinarias, enmarcadas en ollas de cobre, fogones de leña, haciendas y hogares, que dejan mitos y conocimientos transmitidos de generación en generación, demostrando que, como indica Estrada (2000):

La cocina regional depende de la lumbre, del combustible, de los aromas, el aire y el clima de la región donde se confecciona; concretándose en una sazón que difícilmente viaja a otras latitudes, así sus productos logren hacerlo. La cocina regional no son solo recetas. Cocina regional son técnicas de conservación, cocción y cortes. Son igualmente, utensilios y recipientes (...), creencias y supersticiones alrededor de los alimentos. Cocina regional son también horarios y representaciones simbólicas; dietas médicas, religiosas y afrodisíaca (p. 570).

Según lo anterior, la cocina es un componente importante de los habitantes de una región, pues mediante olores y sabores una sociedad se reconoce, se expresa, se identifica; y el territorio se configura como el espacio geográfico que une a dichos habitantes. Ahora, para transmitir saberes e historias, el ser humano desde su origen ha recurrido al método más efectivo: la narración. Sea en forma oral o escrita, esta técnica ha preservado los recuerdos y las leyendas desde la antigüedad, pues, como indica Benjamín (1936), "narrar historias siempre ha sido el arte de seguir contándolas, y este arte se pierde si ya no hay capacidad de retenerlas" (p. 7).

Estas historias buscan conmover, generar emociones y conectar a las personas a través del interés humano, ya que, como indica Muñoz (2002), las personas buscan "*el espejo donde se refleje su propio ser*" (p.45), y este se da cuando "se interpreta al ser social tal y como es, lleno de problemas, deseos, sentimientos, emociones, virtudes" (p. 45). Se busca que las narraciones tengan el mismo efecto que tenían las historias de Sherezada en *Las mil y una noches*, que creen impacto, expectativa y emociones, que permitan que el lector vibre y se sienta en el momento exacto en que ocurren los hechos.

Hoyos (2003) en su libro *Escribiendo historias, el arte y el oficio de narrar en el periodismo*, afirma que "una historia no es sólo una suma de palabras o de frases. Una historia es algo más: un cuerpo formado por palabras, que busca representar la vida, el mundo" (p. 172).

En este marco, la crónica, de acuerdo con Benjamín (1936), es el género en el que la narración tiene su máxima expresión. Para esto, se juntan características de la literatura con herramientas propias del periodismo, logrando una historia real, que no solo informa, sino que también recrea el instante vivo del acontecimiento y permite al lector aproximarse a la realidad social y cultural de los protagonistas del relato.

El manual de estilo y redacción de *El Colombiano* (2003), define la crónica como un género híbrido que tiene características de la noticia, el reportaje, la entrevista y el análisis. Esta debe basarse en el rigor del dato y en la realidad. Su lenguaje debe ser narrativo, interpretativo y analítico. Exige un tratamiento literario muy atractivo, razón por la que el periodista debe conocer las técnicas de la narración y una amplia información sobre el tema.

Con esta definición cobra sentido la metáfora usada por Juan Villoro durante un taller realizado por la Fundación Nuevo Periodismo Iberoamericano, FNPI, en donde se compara a la crónica con un ornitorrinco, por su complejidad e hibridación:

De la novela extrae la condición subjetiva, la capacidad de narrar desde el mundo de los personajes y crear una ilusión de vida para situar al lector en el centro de los hechos; del reportaje, los datos inmodificables; del cuento, el sentido dramático en espacio corto y la sugerencia de que la realidad ocurre para contar un relato deliberado, con un final que lo justifica; de la entrevista, los diálogos; y del teatro moderno, la forma de montarlos; del teatro grecolatino, la polifonía de testigos, los parlamentos entendidos como debate (...) del ensayo, la posibilidad de argumentar y conectar saberes dispersos; de la autobiografía, el tono memorioso y la reelaboración en primera persona (...) Usado en exceso, cualquiera de esos recursos resulta letal. La crónica es un animal cuyo equilibrio biológico depende de no ser como los siete animales distintos que podría ser (FNPI, 2010, p. 11).

Tras entender los conceptos resumidos anteriormente y diseccionar las cuatro crónicas elegidas, se obtuvo como resultado la confirmación de la presencia de algunos elementos de identidad regional, como el sentido de lo colectivo, costumbres, imaginarios sociales, historia y sentido de pertenencia, en los textos seleccionados. Asimismo, se referencian personajes que han marcado la historia de los territorios y las localidades, como es el caso de Jackeline Rentería en *Una mirada a Siloé travel*, y de Santiago Eder en *La caña de azúcar en el Valle del Cauca*.

De la misma forma, evidencia tradiciones culinarias como lo es el manjar blanco, en la crónica ¡*Jaque mate!*, donde se rescata el punto de convertir a este dulce en un elemento de identidad, no sólo a nivel regional, sino también global.

1 Ancestro árabe

El manjarblanco, el sabor que define a Valle del Cauca, hasta el extremo Oriente, tiene su origen justamente al otro lado del mundo. La receta original es una creación árabe que los mojos llevaron a España y luego los hispanos trajeron a América Latina. Las razones por las cuales hay versiones de este dulce desde los puertos del Caribe hasta Argentina. Pero el manjarblanco vallecano tiene un sabor muy especial porque su receta, excavada su raíz más allá en un valle de haciendas ganaderas productoras de leche de vacas para la demanda de la caña de azúcar y cultivadores de arroz. Los tres ingredientes esenciales de la versión clásica de este postre que cinco años después aún es sinónimo de celebraciones de Navidad, ya no sólo es el Valle del Cauca, sino en el resto del país.

El manjarblanco es un dulce de leche muy antiguo -dice el antropólogo e investigador de la cocina vallecaucana Germán Patiño-, que está relacionado entre los pueblos árabes que llegaron a España, hecho con el mismo nombre. En la tradición árabe lo preparaban con leche de almejas y azúcar y la dejaban hervir hasta que se redujera y quedara espesa.

«Ese era el manjarblanco árabe de tradición oriental (irrespetuosa) que trajo por los españoles, pero aquí se cambió la leche de almejas por la de vaca y era muy costosa», pero aquí se cambió la leche de almejas por la de vaca y era muy costosa. En el valle se perfeccionó la receta agregándole el arroz remojado y molido para darle el punto final, porque actuó como el espesante (harinado). En la tradición popular pero manteniendo la composición de leche y azúcar», dice Patiño.

Eso sí, en una labor de las escuelas de las haciendas desde mínimo se barían más de 50 botellas de leche con vegetación hasta que terminaba de cocer (recozco) cual media de cada y luego se envasaba en el tradicional mate, esa forma nativa de azúcares que aún hoy se ven en algunas zonas, para conservarlo fresco.

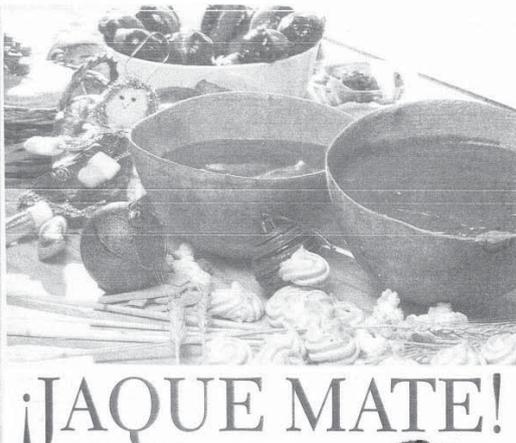
Por otro, el dulce sabe de la leche batida en un ambiente de la economía vallecaucana que se mantiene desde la época colonial con una tradición ancestral, tradicional y con una técnica de preparación que el bien trajeron los españoles se apropiaron de ella los mestizos escleros de origen africano en el Valle del Cauca. Como delicias masticadas de masticación gastronómica, es posible que haya sido idea de las esclavas africanas que se apropiaron de ella los mestizos escleros de origen africano en el Valle del Cauca. Como delicias masticadas de masticación gastronómica, es posible que haya sido idea de las esclavas africanas que se apropiaron de ella los mestizos escleros de origen africano en el Valle del Cauca.

La receta tradicional María Elena Moreno, más conocida como 'María R', reconoce que la receta podía ser de origen árabe y español, pero fue aquí donde se perfeccionó.

«La receta está por Popayán, pero se asentó en Buga y se extendió a las poblaciones del centro del Valle. Pámonos mojos los que le preparamos el arroz molido y así fue como encontró su punto, un punto más duro», dice esta postolera de tradición gastronómica vallecaucana, ganadora del premio La Brea Los Sabores de María 2009, en la categoría de Artesana Culinaria.

«María R» aprendió a preparar el manjarblanco y muchos dulces típicos de la región al lado de su abuela. Los azúcares prepara actualmente en su restaurante 'El Manjarblanco' de El Centro. Prepara el manjarblanco le despierta terneros cocidos de su infancia.

«Molde la pasta de coco, prender el fogón de la leche y comenzar a batir durante una o más horas, hasta que el dulce alcanza su punto y esperar la olla, con cuchara en



¡JAQUE MATE!

El mate de manjarblanco tiene en diciembre su temporada alta. Historia de una receta árabe-hispana, perfeccionada en Buga.

POR REDACCIÓN DEL PAÍS



El postre más vallecaucano del momento son los breves rellenos de manjarblanco.

La idea que el manjarblanco no es sólo un postre de Navidad, sino una tradición que se ha mantenido en el Valle del Cauca desde la época colonial.

La fábrica de leche para el manjarblanco en el Valle del Cauca, donde se produce el dulce desde la época colonial.

La tradición tiene manjarblanco de origen árabe y español, pero fue aquí donde se perfeccionó.

«La receta está por Popayán, pero se asentó en Buga y se extendió a las poblaciones del centro del Valle. Pámonos mojos los que le preparamos el arroz molido y así fue como encontró su punto, un punto más duro», dice esta postolera de tradición gastronómica vallecaucana, ganadora del premio La Brea Los Sabores de María 2009, en la categoría de Artesana Culinaria.

«María R» aprendió a preparar el manjarblanco y muchos dulces típicos de la región al lado de su abuela. Los azúcares prepara actualmente en su restaurante 'El Manjarblanco' de El Centro. Prepara el manjarblanco le despierta terneros cocidos de su infancia.

«Molde la pasta de coco, prender el fogón de la leche y comenzar a batir durante una o más horas, hasta que el dulce alcanza su punto y esperar la olla, con cuchara en

La idea que el manjarblanco no es sólo un postre de Navidad, sino una tradición que se ha mantenido en el Valle del Cauca desde la época colonial.

La fábrica de leche para el manjarblanco en el Valle del Cauca, donde se produce el dulce desde la época colonial.

La tradición tiene manjarblanco de origen árabe y español, pero fue aquí donde se perfeccionó.

«La receta está por Popayán, pero se asentó en Buga y se extendió a las poblaciones del centro del Valle. Pámonos mojos los que le preparamos el arroz molido y así fue como encontró su punto, un punto más duro», dice esta postolera de tradición gastronómica vallecaucana, ganadora del premio La Brea Los Sabores de María 2009, en la categoría de Artesana Culinaria.

«María R» aprendió a preparar el manjarblanco y muchos dulces típicos de la región al lado de su abuela. Los azúcares prepara actualmente en su restaurante 'El Manjarblanco' de El Centro. Prepara el manjarblanco le despierta terneros cocidos de su infancia.

«Molde la pasta de coco, prender el fogón de la leche y comenzar a batir durante una o más horas, hasta que el dulce alcanza su punto y esperar la olla, con cuchara en

La idea que el manjarblanco no es sólo un postre de Navidad, sino una tradición que se ha mantenido en el Valle del Cauca desde la época colonial.

La idea que el manjarblanco no es sólo un postre de Navidad, sino una tradición que se ha mantenido en el Valle del Cauca desde la época colonial.

La fábrica de leche para el manjarblanco en el Valle del Cauca, donde se produce el dulce desde la época colonial.

La tradición tiene manjarblanco de origen árabe y español, pero fue aquí donde se perfeccionó.

«La receta está por Popayán, pero se asentó en Buga y se extendió a las poblaciones del centro del Valle. Pámonos mojos los que le preparamos el arroz molido y así fue como encontró su punto, un punto más duro», dice esta postolera de tradición gastronómica vallecaucana, ganadora del premio La Brea Los Sabores de María 2009, en la categoría de Artesana Culinaria.

«María R» aprendió a preparar el manjarblanco y muchos dulces típicos de la región al lado de su abuela. Los azúcares prepara actualmente en su restaurante 'El Manjarblanco' de El Centro. Prepara el manjarblanco le despierta terneros cocidos de su infancia.

«Molde la pasta de coco, prender el fogón de la leche y comenzar a batir durante una o más horas, hasta que el dulce alcanza su punto y esperar la olla, con cuchara en

La idea que el manjarblanco no es sólo un postre de Navidad, sino una tradición que se ha mantenido en el Valle del Cauca desde la época colonial.

La idea que el manjarblanco no es sólo un postre de Navidad, sino una tradición que se ha mantenido en el Valle del Cauca desde la época colonial.

La fábrica de leche para el manjarblanco en el Valle del Cauca, donde se produce el dulce desde la época colonial.

La tradición tiene manjarblanco de origen árabe y español, pero fue aquí donde se perfeccionó.

«La receta está por Popayán, pero se asentó en Buga y se extendió a las poblaciones del centro del Valle. Pámonos mojos los que le preparamos el arroz molido y así fue como encontró su punto, un punto más duro», dice esta postolera de tradición gastronómica vallecaucana, ganadora del premio La Brea Los Sabores de María 2009, en la categoría de Artesana Culinaria.

«María R» aprendió a preparar el manjarblanco y muchos dulces típicos de la región al lado de su abuela. Los azúcares prepara actualmente en su restaurante 'El Manjarblanco' de El Centro. Prepara el manjarblanco le despierta terneros cocidos de su infancia.

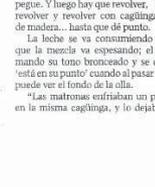
«Molde la pasta de coco, prender el fogón de la leche y comenzar a batir durante una o más horas, hasta que el dulce alcanza su punto y esperar la olla, con cuchara en

La idea que el manjarblanco no es sólo un postre de Navidad, sino una tradición que se ha mantenido en el Valle del Cauca desde la época colonial.



3 El punto secreto

El mate de manjarblanco tiene en diciembre su temporada alta. Historia de una receta árabe-hispana, perfeccionada en Buga.



El postre más vallecaucano del momento son los breves rellenos de manjarblanco.

La idea que el manjarblanco no es sólo un postre de Navidad, sino una tradición que se ha mantenido en el Valle del Cauca desde la época colonial.

La fábrica de leche para el manjarblanco en el Valle del Cauca, donde se produce el dulce desde la época colonial.

La tradición tiene manjarblanco de origen árabe y español, pero fue aquí donde se perfeccionó.

«La receta está por Popayán, pero se asentó en Buga y se extendió a las poblaciones del centro del Valle. Pámonos mojos los que le preparamos el arroz molido y así fue como encontró su punto, un punto más duro», dice esta postolera de tradición gastronómica vallecaucana, ganadora del premio La Brea Los Sabores de María 2009, en la categoría de Artesana Culinaria.

«María R» aprendió a preparar el manjarblanco y muchos dulces típicos de la región al lado de su abuela. Los azúcares prepara actualmente en su restaurante 'El Manjarblanco' de El Centro. Prepara el manjarblanco le despierta terneros cocidos de su infancia.

«Molde la pasta de coco, prender el fogón de la leche y comenzar a batir durante una o más horas, hasta que el dulce alcanza su punto y esperar la olla, con cuchara en

La idea que el manjarblanco no es sólo un postre de Navidad, sino una tradición que se ha mantenido en el Valle del Cauca desde la época colonial.

La fábrica de leche para el manjarblanco en el Valle del Cauca, donde se produce el dulce desde la época colonial.

La tradición tiene manjarblanco de origen árabe y español, pero fue aquí donde se perfeccionó.

«La receta está por Popayán, pero se asentó en Buga y se extendió a las poblaciones del centro del Valle. Pámonos mojos los que le preparamos el arroz molido y así fue como encontró su punto, un punto más duro», dice esta postolera de tradición gastronómica vallecaucana, ganadora del premio La Brea Los Sabores de María 2009, en la categoría de Artesana Culinaria.

«María R» aprendió a preparar el manjarblanco y muchos dulces típicos de la región al lado de su abuela. Los azúcares prepara actualmente en su restaurante 'El Manjarblanco' de El Centro. Prepara el manjarblanco le despierta terneros cocidos de su infancia.

«Molde la pasta de coco, prender el fogón de la leche y comenzar a batir durante una o más horas, hasta que el dulce alcanza su punto y esperar la olla, con cuchara en

La idea que el manjarblanco no es sólo un postre de Navidad, sino una tradición que se ha mantenido en el Valle del Cauca desde la época colonial.

La idea que el manjarblanco no es sólo un postre de Navidad, sino una tradición que se ha mantenido en el Valle del Cauca desde la época colonial.

La fábrica de leche para el manjarblanco en el Valle del Cauca, donde se produce el dulce desde la época colonial.

La tradición tiene manjarblanco de origen árabe y español, pero fue aquí donde se perfeccionó.

«La receta está por Popayán, pero se asentó en Buga y se extendió a las poblaciones del centro del Valle. Pámonos mojos los que le preparamos el arroz molido y así fue como encontró su punto, un punto más duro», dice esta postolera de tradición gastronómica vallecaucana, ganadora del premio La Brea Los Sabores de María 2009, en la categoría de Artesana Culinaria.

«María R» aprendió a preparar el manjarblanco y muchos dulces típicos de la región al lado de su abuela. Los azúcares prepara actualmente en su restaurante 'El Manjarblanco' de El Centro. Prepara el manjarblanco le despierta terneros cocidos de su infancia.

«Molde la pasta de coco, prender el fogón de la leche y comenzar a batir durante una o más horas, hasta que el dulce alcanza su punto y esperar la olla, con cuchara en

La idea que el manjarblanco no es sólo un postre de Navidad, sino una tradición que se ha mantenido en el Valle del Cauca desde la época colonial.

Gráfico No. 2. Edición de El País de 2010 Fuente: El País (2010).

En cuanto el lenguaje, los textos evidencian características de la crónica, como la inmersión, indispensable a la hora de plasmar los sentimientos, las emociones y la realidad que se vive en dicho espacio, siendo más evidente el lenguaje literario en las crónicas publicadas en el año 2010, mostrando una evolución del género. También hacen uso del relato histórico, característica que permite un mayor acercamiento del lector, pues este puede conocer el entorno del que se está hablando y a su vez realizar una aproximación mental al lugar.

El interés humano es un ingrediente fundamental en las crónicas *Sobre una laguna fue construido el barrio Santa Ana* (1960) y *Una mirada a Siloé travel* (2010), puesto que representan la posibilidad de acercamiento y conexión con la realidad del otro, pero sobre todo la capacidad de conmover.

En conclusión, las crónicas elegidas demuestran que a través de relatos se evidencian realidades, personajes, culturas y tradiciones, que se van tejiendo en forma de sentimientos y emociones que permiten al lector vivir entornos y contextos que conectan con la posibilidad de conocer un pasado y reafirmar identidades.

Por esta razón, como una forma de contribuir a que este género periodístico perdure entre estudiantes de Comunicación, se realizó como fruto de este trabajo de grado un manual de crónica, que contiene conceptos, consejos y ejemplos de escritores y periodistas para el manejo de los relatos, y que aún es utilizado en las asignaturas de Periodismo electrónico y Taller de periodismo.

Aspectos metodológicos

La investigación es de carácter cualitativo y toma como corpus de análisis cuatro crónicas, dos escritas en 1960 y dos en 2010.

La selección tuvo en cuenta algunos rasgos identificados en la revisión teórico-conceptual que permitió un acercamiento a los conceptos señalados por autores como Juan José Hoyos, Maryluz Vallejo, Daniel Samper Pizano, Walter Benjamín, Tomas Eloy Martínez, Alberto Salcedo Ramos, Eduard Delgado, Jhon Jairo Guzmán, Juan Villoro, Susana Rokter, Gilberto Giménez, Gabriel García Márquez, Norman Sims, Antonio Logreira, Manuel Castells, Julián Estrada, Sjet Van Hoof, Ander Gurrutxaga, Alonso Valencia y Víctor Hugo Vallejo.

Igualmente, el marco contextual permitió documentar e identificar las categorías de análisis. Finalmente, se hizo un acercamiento a la historia del diario *El País*, periódico donde se publicaron las crónicas que sirvieron como base para el desarrollo de este trabajo.

Cabe precisar que se revisaron los periódicos de las ediciones dominicales de los años 1960 y 2010, con el fin de encontrar crónicas en las que se reflejaran las características propias de este género, además de los conceptos de identidad regional y narración. De esta forma, se encontraron un total de cuatro crónicas en los periódicos de 1960 y siete en los del 2010. Finalmente, de cada grupo se eligieron dos: *La caña de azúcar en el Valle* y *Sobre una laguna fue construido el barrio Santa Ana* por 1960, y por el 2010, *¡Jaque mate!* y *Una mirada al Siloé travel*.

Teniendo en cuenta los contenidos de estas crónicas, y el enfoque conceptual en el que han sido abordados los temas de identidad regional, narración y crónica, según los autores consultados previamente, se miraron aspectos tales como la colectividad, las costumbres, los imaginarios, los orígenes, la identidad, los actores sociales, el proceso del cultivo de la caña, la cultura, las tradiciones, las recetas y el concepto de grupo familiar. Por otra parte, se analizaron el estilo de narración y el interés humano que se encuentran inmersos en cada uno de los textos, además de la sucesión temporal de hechos y las representaciones de la vida que se plasman en estos. Todo lo anterior con el fin de comprobar de qué forma la narración incide en el concepto de identidad regional en el Valle del Cauca, a través de la crónica.

Producto asociado a la investigación

Crónica: *Cita con un periódico de ayer*²

Alguna vez Héctor Lavoe comparó al amor con un periódico de ayer. Pues bien, yo he decido tener una cita con uno. Dicen por ahí que los veteranos son más interesantes. Esperemos que esa ley también se aplique a estos seres de tinta y papel.

Como en cualquier cita, tenía que encontrar la ropa perfecta: jeans, zapatillas y una blusa. La comodidad ante todo. Y si la 'pinta' es importante, la puntualidad también. Lastimosamente,

² Crónica publicada en la edición N° 9 de Pasá la Voz, publicación del programa de Comunicación de la Pontificia Universidad Javeriana Cali.

mente el MIO no colabora mucho, así que como mujer que se respete, unos minuticos de más pasaron por alto en mi reloj.

Al llegar al lugar del encuentro, una mujer me mostró en donde se encontraba 'mi cita': en medio de estanterías gigantes, sobre una mesa, reposaban 12 libros que tenían en su portada el año 1960. Bueno, se me olvidó decir que mi cita era múltiple, no era un solo periódico de ayer, sino 60, y de hace 50 años.

Mi encuentro comenzó en soledad, pues la sala estaba vacía, salvo por el personal que trabajaba allí. Dejé mi bolso sobre la mesa, saqué mi libreta de apuntes y comencé. Tomé el primer volumen de periódicos, cuanto abrí la primera página mi cabeza estalló.

La primera plana estaba invadida, demasiadas letras, todas muy pequeñas. Logré ver que ahí no solo se mostraban los titulares de las principales noticias, sino también las campañas de los candidatos del partido Conservador, las misas del día, las muertes, la cartelera de cine, los resultados de la lotería, los graduandos, e incluso publicidad de General Electric y de las Empresas Municipales, que más adelante pude ver, era una constante de todos los días.

Con tanta información en una página me sentía saturada, pero me tocaba acostumbrarme, pues apenas estaba comenzando. Antes de pasar de página no pude evitar notar que tanto titular opacaba el logo. Los periódicos de ayer eran muy extravagantes.

Pasé de página y vaya sorpresa, mientras que en la actualidad ese espacio se le reserva a la editorial o noticias relevantes, en ese entonces la totalidad de la segunda página era ocupada por consejos de belleza, "la dieta sin calorías", tendencias de moda que incluían sombreros y flores muy grandes como estampados, entre otras cosas, de la misma línea. Definitivamente, los tiempos cambiaban y esos periódicos de ayer eran bastante vanidosos.

Enero le dio paso a febrero y con este a dos visitantes que ingresaron a la sala de consulta. La primera, una mujer que venía a buscar un artículo de "un político muy importante", como ella misma lo reiteró muchas veces. El segundo un señor que llevaba varios días viniendo, y aun no encontraba lo que necesitaba.

Para el mes de febrero ya me estaba habituando al formato del periódico, que no daba lugar a los descansos visuales, y me percaté que en ese tiempo *El País* tenía un nombre

un poco más largo: *El País, diario matinal conservador*. Por mi cabeza se pasó lo curioso que era que un medio informativo revelara tan abiertamente su postura política. Eso hacía entendible porqué las páginas centrales eran las únicas a color y tenían una foto gigante de los candidatos de este movimiento político. Los periódicos de ayer eran tendenciosos.

Así como enero y febrero, pasaron los demás meses. Me topé con que los teatros famosos de la época eran el Ángel y el Imperio; nada de Cine Colombia, Royal Films, ni Cinepolis. La película de moda era *El ataúd del vampiro 2*, que después de casi todo el año, seguía en cartelera. Me pregunté ¿qué pensarían los vampiros modernos de *The Twilight Saga* al ver semejante récord de permanencia en taquilla?

Mi lectura se vio interrumpida por la conversación de mis dos acompañantes de la sala. Al parecer se habían conocido en algún consultorio médico y la señora le estaba preguntando sobre los beneficios de la vitamina E y el omega 3. Su interesante charla se cortó gracias a que ella había encontrado la noticia de su político famoso, así que la sala se sumió nuevamente en silencio, mientras la mujer le preguntaba a la encargada como conseguir una copia de la información y el hombre partía sin haber encontrado lo que buscaba.

Entre otras noticias curiosas estaban la profanación al cadáver de Evita Perón, la venta de osarios en el Santuario de Fátima, un artículo en el que se mostraba el yoga como un negocio mágico y cubrimientos enteros del famoso clásico Boca vs. River que opacaba el fútbol local.

Por otra parte, la publicidad de las páginas internas estaba dominada por Coca Cola, Quaker y Disney. El papa de la época era Juan XXIII, la cuota inicial de un carro era de \$795 y el precio de *El País* era \$0.30. Cómo se ha desvalorizado nuestra moneda y qué baratos eran los periódicos de ayer.

Entre noticias y datos interesantes se pasó mi tarde. Resultó que sí valía la pena tener una cita con unos periódicos de ayer: vanidosos, extravagantes, tendenciosos y baratos. Una mezcla bastante rara y especial.

Cerca a las 5:00 p.m. pedí unos clones de 'mi cita'. Quería tener un recuerdo y además los necesitaba para mi trabajo de grado, y es que aparte de interesantes, eran útiles. Resultó que estos clones sí eran caros. Nunca había sacado unas fotocopias tan costosas, \$600 cada una, que porque eran hechas con microfilm, una técnica que permite conservar

la información y que yo asocié como el escáner de antes. Además de todo, los periódicos de ayer eran exclusivos.

Cuando salí del lugar entendí la comparación que Héctor Lavoe hacía de los periódicos de ayer con el amor, ambos dan dolor de cabeza.

Bibliografía

- Álvarez, G. (2001). *Se llamaba el país vallecaucano*. Tuluá: Impresora Feriva S.A.
- Benjamín, W. (1936). *El narrador*. Madrid: Editorial Taurus. Recuperado de <https://goo.gl/Z64Mq5>
- El Colombiano. (2003). *Manual de estilo y redacción de El Colombiano*. Medellín: El Colombiano.
- Estrada, J. (1986). Cocina como agente cultural de la identidad regional. *Icfes: Serie Memorias de Eventos Científicos Colombianos*, (34), 561-571.
- Giménez, G. (2000). *Territorio, cultura e identidades*. En J. Barbero, F. López & A. Robledo. (Eds.), *Cultura y Región* (pp.87-132). Medellín: Universidad Nacional.
- Hoyos, J. (2003). *Escribiendo historias. El arte y el oficio de narrar en el periodismo*. Medellín: Editorial Universidad de Antioquia.
- Muñoz, R. (2002). *De la noticia al reportaje humano*. La Habana: Editorial Unión de Periodistas de Cuba.