

**MEMORIAS DE LA PRODUCCIÓN FRUTERA EN EL MUNICIPIO DE  
SOPETRÁN, ANTIOQUIA**

Presentado por

**CRISTINA OCHOA ECHEVERRI**

cristinaochoa33@gmail.com

Trabajo de grado para optar por el título de Antropóloga

Asesor

**EDUIN DE JESÚS ARIAS RUIZ**

Magister en cultura de la diversidad en la educación



**UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA**

**FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANAS**

**DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGÍA**

**MEDELLÍN**

**2020**

## AGRADECIMIENTOS

*Mis especiales agradecimientos a mi asesor Eduin Arias y su esposa Alejandra Gómez, que me han acompañado en todo el proceso formativo como antropóloga, y que accedieron a supervisar el presente trabajo de grado. Igualmente, a todos los sopetraneros y sopetraneras, que estuvieron dispuestos a responder todas mis dudas y que tienen gran interés por su municipio; especialmente agradezco a Héctor Oquendo, Aleida Vargas y a Diego Acevedo que, sin importar el medio, siempre estuvieron interesados y dispuestos a aportar sus conocimientos.*

*A María Isabel Echeverri y Luis Fernando Ochoa, mis padres, y a mis hermanas Marcela, Liliana y Natali que siempre han creído en mi y me han apoyado en cada decisión que he tomado. A mi esposo Daniel Escudero que ha estado en cada momento importante, y que me ha ayudado a superar cada etapa de mi carrera y vida con su apoyo incondicional. A mi compañera de carrera María Isabel Ospina, quien ha estado desde los primeros semestres a mi lado y que dedicó parte de su tiempo y talento para la realización de las ilustraciones de este trabajo de grado.*

## TABLA DE CONTENIDO

<i>AGRADECIMIENTOS</i> .....	<i>1</i>
<i>RESUMEN</i> .....	<i>9</i>
<i>ABSTRACT</i> .....	<i>10</i>
<i>I.INTRODUCCIÓN</i> .....	<i>11</i>
<i>II.EL CONTEXTO DE LA INVESTIGACIÓN</i> .....	<i>17</i>
<b>1. Metodología</b> .....	<b>17</b>
<i>1.1. Actividades</i> .....	<i>19</i>
<i>1.2. Problemáticas</i> .....	<i>22</i>
<i>1.3. Divulgación</i> .....	<i>22</i>
<b>2. Investigaciones y Trabajos Relacionados</b> .....	<b>24</b>
<i>III.MARCO TEÓRICO</i> .....	<i>34</i>
<b>1. La Memoria Cultural</b> .....	<b>34</b>
<b>2. Cultura e identidad: dos conceptos claves para trabajar la memoria cultural</b> ....	<b>36</b>
<b>3. Patrimonio: definiciones y problemáticas alrededor de este concepto</b> .....	<b>40</b>
<b>4. Oralidad</b> .....	<b>48</b>
<i>4.1. Tradición Oral</i> .....	<i>48</i>
<i>4.2. Historia Oral</i> .....	<i>50</i>
<b>5. Ruralidad y campesinado en Colombia</b> .....	<b>50</b>
<b>6. Turismo</b> .....	<b>53</b>
<b>IV. ZONA DE ESTUDIO: POBLACIÓN Y TERRITORIO</b> .....	<b>58</b>
<b>1. Geografía</b> .....	<b>58</b>

2. Condiciones ambientales para los cultivos .....	61
3. Economía y uso del suelo .....	63
4. Población.....	68
<b><i>V.HISTORIA DE LA TRADICIÓN FRUTERA EN SOPETRÁN.....</i></b>	<b>69</b>
1. Época Prehispánica.....	70
<i>1.1. Grupos indígenas de la región del occidente cercano antioqueño antes de la</i>	
<i>llegada de los españoles y en la época de conquista.....</i>	<i>70</i>
<i>1.2. La alimentación, las frutas y la riqueza del paisaje .....</i>	<i>75</i>
2. Época de la colonia (XVI - XIX).....	77
2.1. Generalidades .....	77
2.2. Provincia de Antioquia en la colonia.....	79
2.2.2. Siglos XVII y XVIII: la decadencia de la minería y la diversificación de la	
economía .....	81
2.2.3. Siglo XIX.....	88
3. Época República .....	89
3.2. Siglo XX .....	89
3.3. Siglo XXI: situación actual de la producción de frutas en la región .....	106
<b><i>VI. MANIFESTACIONES CULTURALES EN LA PRODUCCIÓN FRUTERA DEL</i></b>	
<b><i>MUNICIPIO DE SOPETRÁN.....</i></b>	<b>118</b>
1. Caracterización de los actores en la cadena productiva y de comercialización de	
las frutas tradicionales en Sopetrán .....	118
2. Los tiempos de labor en la producción de las frutas .....	121
3. Las herramientas usadas en la producción de las frutas .....	123

3.1. <i>Herramientas para la preparación de la tierra, la siembra y el mantenimiento de los frutales en el municipio de Sopetrán</i> .....	125
3.2. <i>Herramientas para la cosecha y empaque de las frutas</i> .....	129
4. Factores culturales dentro de la cadena de producción y distribución.....	130
4.1. <i>Tiempo de siembra y mantenimiento de árboles</i> .....	131
4.2. <i>Tiempo de Cosecha</i> .....	135
5. Cambios y transformaciones en la producción y distribución de las frutas en Sopetrán .....	145
<b>VILLAS FRUTAS EN LA VIDA COTIDIANA DE LOS SOPETRANEROS</b> .....	149
1. El consumo de frutas en la llamada “Tierra de las Frutas” .....	149
1.1. <i>¿Cómo se consumen las frutas en Sopetrán? Recetas tradicionales?</i> .....	153
1.2. <i>Frutas que curan</i> .....	169
2. Cómo se manifiestan los conocimientos sobre las frutas en el día a día de los sopetraneros .....	171
<b>VIII.CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b> .....	177
<b>REFERENCIAS</b> .....	182
<b>ANEXOS</b> .....	191

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Mapa de veredas y corregimientos de Sopetrán. Fuente: Gobernación de Antioquia .....	59
Figura 2. Formas de las tumbas encontradas en la investigación. Fuente: Catillo (1984).....	73
Figura 3. Vista del techo de la “Tumba A”. Fuente: Castillo (1984).....	74

Figura 4. Presencia de los propietarios de minas en los registros de fundación de Santa Fe de Antioquia y Guamocó. Fuente: Suarez, 1993 .....	82
Figura 5. Utilización de la tierra por los fundadores de Antioquia y Guamocó. Fuente: Suarez, 1993.....	83
Figura 6. Actores que intervienen en la cadena de producción- distribución de las frutas en Sopetrán. Fuente: elaboración propia .....	121
Figura 7. Tiempos de labor en la producción de las frutas. Fuente: elaboración propia .....	123

## ÍNDICE DE FOTOS

Foto 1. Taller descubriendo el ciclo de las frutas. Fuente: propia .....	22
Foto 2. Entrevista en la emisora Sopetrán Estéreo. Octubre de 2018. Fotografía. Fuente: Eduin Arias. ....	24
Foto 3. Municipio de Sopetrán. Fuente: propia. ....	59
Foto 4. Frutas comunes de Sopetrán. Fuente: propia.....	66
Foto 5. Silleta de frutas en la fiesta de la amistad en 1980. Fuente: Asociación Cultural Calle del Caño .....	99
Foto 6. Espectáculo nocturno en las fiestas de las frutas 2019. Fuente: propia.....	101
Foto 7. Reinas de la Fiesta de las Frutas 2019. Fuente: propia.....	102
Foto 8. Colonia de Sopetraneros en Medellín. Desfile de Silletas 2019. Fuente: propia .....	103
Foto 9. Silletero en el desfile de silletas de frutas 2019. Fuente: propia .....	103
Foto 10. Silleta. 2019. Fuente: propia.....	104
Foto 11. Silleta. 2019. Fuente: propia.....	104
Foto 12. Silleta de la Policía de Sopetrán, 2019. Fuente: propia .....	105
Foto 13. Silleta del Comercio Unido de Sopetrán, 2019. Fuente: propia .....	105
Foto 14. Avisos en el camino hacia Sopetrán. Fuente: propia.....	109

Foto 15. Herramientas para la preparación del suelo, siembra y mantenimiento. Fuente: propia .....	125
Foto 16. A la Izquierda guadaña y rastrillo y a la derecha machete. Fuente: propia.....	126
Foto 17. A la izquierda azadón y barra y a la derecha pala y Recatón. Fuente: propia.....	127
Foto 18. A la izquierda la pala coca y a la derecha la podadora. Fuente: propia.....	128
Foto 19. Garabato. Fuente: propia .....	129
Foto 20. Cajas, canastillas y costales usados para el almacenamiento de los frutales. Fuente: propia .....	130
Foto 21. Recolección y empaque del mamoncillo. Fuente: Primera fotografía tomado del Grupo de investigación CyMA. Segunda y tercera foto tomadas de Ouroboros Grupo de Investigación en Etnografía y Cultura Rural .....	138
Foto 22. Recolección de Zapote en la vereda Alta Miranda. Fuente: propia.....	140
Foto 23. Actual Plaza de Mercado de Sopetrán. Fuente: propia.....	147
Foto 24. Descascarando tamarindo. Fuente: Alejandra Gómez Gómez (2018). .....	159
Foto 25. Algunos productos de tamarindo y de frutas de la región. Toldos de vendedores de frutas en Santa Fe de Antioquia. Fuente: propia.....	159

## ÍNDICE DE GRÁFICAS

Gráfica 1. Área de producción por hectárea en 2008 y 2006. Fuente: elaboración propia; datos tomados del Plan de Desarrollo Municipal 2008-2011 y 2016-2019 .....	112
Gráfica 2. Rendimiento kg/ha en 2008 y 2006. Fuente: elaboración propia; datos tomados del Plan de Desarrollo Municipal 2008-2011 y 2016-2019.....	113

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Fases de la luna y su importancia en la agricultura. Fuente: elaboración propia. .....	134
Ilustración 2. Mamoncillo calado. Receta de Malbina Arias Ruiz. Fuente: elaboración propia. .....	155
Ilustración 3. Receta de dulce de mamey y papaya verde de Aleida Vargas. Fuente: elaboración propia.....	156
Ilustración 4. Dulce de guayaba o de mango. Recetas de Miguel Ángel Herrera. Fuente: elaboración propia.....	157
Ilustración 5. Manjar de carambolo o guayaba. Receta de Aleida Vargas. Fuente: elaboración propia. ....	157
Ilustración 6. Tamarindada. Receta de Rosalía Ruiz. Fuente: elaboración propia. ....	160
Ilustración 7. Jugo de algarroba. Receta de Rosalía Ruiz. Fuente: elaboración propia.....	161
Ilustración 8. Chascaraza a la izquierda y el corozo a la derecha. Fuente: elaboración propia. .....	162
Ilustración 9. Velitas de Chascaraza. Receta de Rosalía Ruiz. Fuente: elaboración propia. .	163
Ilustración 10. Arepas de corozo. Recta de Rosalía Ruíz. Fuente: elaboración propia. ....	163
Ilustración 11. Recetas con árbol del pan de Aleida Vargas. Fuente: elaboración propia.....	166
Ilustración 12. Colada de Piñuela. Receta de Aleida Vargas. Fuente: elaboración propia....	166

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Vocación del suelo de Sopetrán. Fuente: Plan de desarrollo municipal 2020-2023..	64
Tabla 2. Algunas frutas de Sopetrán y sus nombres científicos. Fuente: elaboración propia.	67
Tabla 3. Producción agropecuaria de Sopetrán. Fuente: elaboración propia; información tomada del Plan de Desarrollo Municipal 2008-2011 .....	111

Tabla 4. Producción agropecuaria de Sopetrán. Fuente: Plan de Desarrollo Municipal 2016-2019.....	112
Tabla 5. Receta de torta de banano. Fuente: Arias & Gómez (2018).....	167
Tabla 6. Receta de mermelada de mango de azúcar. Fuente: Arias & Gómez (2018).....	167
Tabla 7. Receta de panelitas de coco. Fuente: Arias & Gómez (2018).....	168
Tabla 8. Receta de paleta de salpicón. Fuente: Arias & Gómez (2018).....	168
Tabla 9. Glosario. Fuente: elaboración propia.....	193

## RESUMEN

Partiendo de la idea de que el municipio de Sopetrán - Antioquia, es un lugar lleno de riqueza natural y cultural, y de que por décadas se ha hecho conocer como “La Tierra de las Frutas”, el presente manuscrito busca recuperar las memorias de sopetraneros y sopetraneras que se asocian a la producción de las frutas del municipio. Esta es una investigación cualitativa de tinte etnográfico y se apoya de una revisión bibliográfica que da cuenta del acontecer cultural e histórico de la producción de las frutas en el municipio. Para lograr los objetivos, este trabajo se divide en dos partes principales: La primera es un recorrido histórico sobre los frutales en la región del occidente cercano antioqueño y, específicamente de Sopetrán, y en la segunda parte se evidencian diversas manifestaciones culturales relacionadas con la producción de las frutas.

Se concluye que Sopetrán cuenta con una historia que evidencia la importancia de las frutas desde tiempos prehispánicos, en donde ha tenido auges y decaídas de la producción, asimismo se nota que el conocimiento sobre los frutales no solo lo tienen los campesinos, sino la población en general. Se evidenció que las frutas hacen parte del día a día de los pobladores, quienes conservan diversos conocimientos que han pasado de generación en generación, sin embargo en los últimos años ha habido una innegable decadencia en la economía de las frutas y los diversos conocimientos y tradiciones están siendo amenazados por los nuevos modelos económicos y modos de vida.

**Palabras clave:** Frutas, Sopetrán, memoria, historia, identidad, tradición, agricultura, turismo.

## ABSTRACT

Starting from the idea that Sopetran - Antioquia, is a place full of natural and cultural richness, and that from decades it has been known as the "Tierra de las frutas" (land of the fruits), this manuscript aims at recovering the memories of the Sopetran people that are associated to the fruit production in the town. This is a qualitative research document with an ethnographic flavor, and it is supported in a bibliographic study that illustrates the history and culture of the fruit production in the town. In order to achieve the objectives, this work is divided into two main parts: The first one is a historical trip regarding the fruit-trees in the near antioquean western region, and specifically in Sopetran, and in the second part multiple cultural manifestations related to fruit production are shown.

We conclude that Sopetran has a history that showcases the relevance of the fruits since prehispanic times, and it has had peaks and bottoms in terms of production. One can also note that not only the farmers have the knowledge regarding the fruit trees, but the population in general. It is evident that fruits are part of the day-to-day of Sopetran's inhabitants, who still have certain knowledge, that has passed from generation to generation. However, during the last few years there has been an undeniable decadence in terms of the fruit economy, and the knowledge and traditions are being threatened by new economical models and life styles.

**Keywords:** Fruits, Sopetran, memory, history, identity, tradition, agriculture, tourism

## I.INTRODUCCIÓN

El denominado “Triángulo de Oro de las Frutas”, en el Occidente Cercano de Antioquia, es una región compuesta por los municipios de Santa Fe de Antioquia, Sopetrán y San Jerónimo. Este apelativo se le ha dado debido precisamente a la riqueza en la diversidad de especies frutales, que por muchos años se han cultivado y mantenido en las tres localidades. Por décadas esta ha sido una zona agropecuaria, rica en agricultura, especialmente en cultivos de frutas tropicales.

En los últimos años, se ha dejado de lado la vocación tradicional de las frutas y se ha empezado a reemplazar por actividades más enfocadas a la industria turística que ha aumentado de manera descontrolada, generando no siempre resultados positivos para la población, pues, los municipios implicados, no estaban preparados para este tipo de relación económica con el territorio y menos para ofrecer un turismo de calidad, sostenible y responsable.

A pesar de la importancia de los frutales, hoy en día puede verse en los municipios que muchos de los árboles que antaño dieron frutas sabrosas y dinero a sus dueños, cobijaron a los pájaros y dieron verdor al paisaje, se han convertido en leña, madera o como troncos viejos secándose o pudriéndose al sol, pues los nuevos dueños de las parcelas – generalmente personas de Medellín o ciudades cercanas - los han talado para dejar paso a las piscinas y casas de recreo. Si eso sucede con los centenarios árboles, igual ocurre con las parcelas de cultivo, ya que a pesar del gran potencial que poseen las frutas, es más tentador el dinero que les están pagando por la venta de los predios y fincas, por lo que muchos habitantes, están vendiendo sus terrenos y abandonando las veredas, para marchar a la zona urbana o a las grandes ciudades a vivir, llevándose consigo sus saberes y demás actividades agrarias.

Los cambios actuales han empezado a incidir directamente sobre el acontecer del mundo rural de los municipios, por lo que las transformaciones del territorio y el paisaje se sienten con sumo rigor en las actividades agrarias. Se considera pues, que por la importancia de la producción frutera y por la relevancia que tiene en la economía regional, este renglón agrícola necesita de un estudio que muestre las potencialidades patrimoniales de este paisaje cultural rural.

El panorama actual es muy complejo, puesto que no solo se está cambiando la economía de una región sino que los conocimientos tradicionales están desapareciendo día a día. Tradiciones, costumbres, actividades, técnicas e imaginarios están cambiando rápidamente, dando paso a una nueva forma de vida en la cual el paisaje natural, la biodiversidad y las tradiciones del campo se ven como aspectos secundarios.

A partir de lo dicho, se ve claramente un lento desmoronamiento de la cultura agrícola tradicional que lleva a la necesidad urgente de pensar en alternativas para la solución de esta problemática. En la actualidad hay algunas personas de la región y de ciertos sectores académicos que tienen en la mira estas problemáticas, y que se están esforzando por encontrar algunas soluciones. Entre las entidades se puede mencionar a Ouroboros Grupo de Investigación en Etnografía y Cultura rural y el Grupo de Investigación en Conservación y manejo de Agroecosistemas (CyMA) de la Universidad Nacional de Colombia sede Medellín y del Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid; estas dos entidades se han enfocado en trabajar aspectos relacionados principalmente con la etnografía, el desarrollo rural, la producción y manejo de agroecosistemas, la biodiversidad, los servicios ambientales y la historia de la región del Occidente Cercano Antioqueño. Además, desarrollan estudios sobre los cultivos de frutales, que por sus características especiales tienen potencial para el turismo, atendiendo precisamente, a las expectativas que los pobladores tienen con relación al incremento de la actividad turística en la región. Estos estudios buscan revalorar la actividad

frutera y sensibilizar a las comunidades para que reconozcan las posibilidades que a través del cultivo de la tierra tienen, ante todo, de los beneficios que pueden obtener del buen manejo y cuidado de la biodiversidad existente. Se insiste igualmente en la importancia que posee el turismo bien planificado y del valor patrimonial que las tradiciones agrícolas tienen para mantener los oficios, la comercialización y transformación de las frutas. En definitiva, estos estudios ayudan reconstruir la historia agrícola de la región y buscar alternativas de poner en valor la biodiversidad natural y cultivada que existe.

Por otro lado, varias son las voces que han solicitado insistentemente respuestas asertivas para la solución de parte de esta problemática, ya sea articulando el turismo con la riqueza natural del territorio, encontrando una especie de reconocimiento de los frutales o exigiéndole a los gobernantes apoyos especiales para que los habitantes de la región puedan continuar cultivando de una manera más segura y no vendan sus terrenos a foráneos. Entre las tantas voces que buscan respuestas para la solución, está la de los venteros de la Plaza de Mercado del Municipio de Sopetrán que desean organizarse alrededor del trabajo colectivo que realizan, para mejorar sus condiciones económicas y su bienestar. Asimismo, la Asociación de Vendedores de Frutas del municipio de Santa Fe de Antioquia, clama para que se les den alternativas viables para continuar con su tradición en esta municipalidad. En este caso, creen que se puede buscar la posibilidad de una figura de protección en el que se incluya el tamarindo y otros frutales que les asegure la continuidad de este oficio en el tiempo.

Sin embargo, desde un punto de vista externo a la problemática, se consideró que antes de hacer posible una protección a los frutales desde lo administrativo e institucional, es necesario que la comunidad sea consciente de su riqueza biodiversa, tanto natural como cultural, pues cuando no se tiene claro lo que se posee, es muy complicado mantener, valorar y conservar este patrimonio. Bien lo dice Reinaldo Spitaleta.

“Cuando se carece de sentido de pertenencia a ese terruño donde se vive, cuando no se tiene noción de la historia de ese espacio y de ese entorno, cuando no hay conciencia del propio destino y no se tienen testimonios, entonces se habita en la nada, en algo así como un limbo existencial: no hay futuro y se hace parte del vacío” (Spitaleta, citado por Valencia, et all, 2010).

Teniendo todo este panorama en cuenta, para la realización de este trabajo de grado, inicialmente se pensó estudiar el tema en la región del occidente cercano antioqueño (San Jerónimo, Santa Fe de Antioquia y Sopetrán) dado que los municipios de esta región cuentan con unas condiciones naturales y culturales similares, pero debido a la complejidad, extensión del área y tiempo disponibles, se decidió estudiar sólo un municipio de los tres que conforman el “Triángulo de Oro de las Frutas”. En este caso, se optó por investigar el municipio de Sopetrán, dado que por sus condiciones ambientales y climáticas y por el trabajo de sus gentes, por muchos años ha sido reconocido como “la capital frutera de Colombia” y porque, a pesar de que muchos consideran que en el municipio la tradición frutera se ha “perdido” o que el municipio le está apuntando a otra economía, a través de las primeras percepciones e indagaciones del pre-campo, se pudo notar, que aún existe una gran riqueza vegetal, un saber tradicional asociado a la producción frutera y muchas personas que aún están involucradas directa o indirectamente con las tradiciones agrarias y con la obtención de recursos económicos que les sirven de soporte para mantener a sus familias.

En el presente estudio se buscó no solo recuperar parte de la historia existente alrededor de la producción frutera, sino también, hacer visible el legado cultural que la tradición agraria de los frutales mantiene y aporta a la identidad del pueblo sopetranero. Al articular naturaleza, cultura y sociedad, se pretendió encontrar alternativas viables para dinamizar y poner en valor la riqueza biodiversa que la municipalidad posee.

Desde un punto de vista antropológico, se considera que esta investigación puede mostrar que los frutales de Sopetrán, tienen las características necesarias para la conservación de las tradiciones agrícolas de la región, fomentar el relevo generacional en la agricultura, posibilitar valor agregado a los productos frutales para su comercialización y mejorar las condiciones de vida de todos los actores del territorio.

En este trabajo se indaga acerca de las actividades agrarias vinculadas con la tradición de los frutales y las problemáticas que giran alrededor de los mismos. Se pregunta a los propios protagonistas de la cadena de producción y distribución, para saber qué piensan, sienten, cómo manejan, procesan, valoran, utilizan y proyectan a futuro los cultivos y productos del campo. Y se pregunta principalmente por cómo contribuir y poner en valor la recuperación de la memoria cultural asociada a la producción de las frutas en el municipio de Sopetrán.

Partiendo de lo dicho, el objetivo principal que guía esta investigación es **recuperar la memoria cultural asociada a la tradición de la producción frutera en el municipio de Sopetrán, Antioquia-Colombia**. Para el cumplimiento de este objetivo se plantearon los siguientes objetivos específicos: **1)** hacer una revisión bibliográfica que dé cuenta del acontecer histórico y cultural de la producción frutícola en el municipio de Sopetrán. **2)** realizar una caracterización de la zona de estudio en la que se identifiquen y relacionen los elementos culturales que hacen “único” a Sopetrán a través del estudio de la tradición oral. **3)** evidenciar los cambios y transformaciones en el territorio y paisaje del municipio de Sopetrán y su incidencia en la producción agrícola de las frutas y **4)** difundir los resultados de esta investigación en la comunidad.

Con el fin de desarrollar los objetivos se decidió dividir el texto en ocho capítulos, en donde el segundo capítulo se enfoca en explicar detalladamente la metodología y dar un acercamiento más detallado a los lectores sobre los trabajos previos a esta investigación. En el tercer capítulo se exponen los conceptos básicos que se tratan a lo largo de este trabajo tomando estos conceptos desde diferentes autores. El cuarto capítulo se adentra un poco más en el contexto de Sopetrán y trata de darle al lector un panorama general sobre el municipio; su población, economía, clima, entre otras cosas. En el quinto capítulo se hace un recorrido histórico sobre las frutas en Sopetrán empezando desde la época prehispánica hasta la actualidad.

Los capítulos sexto y séptimo tienen un tinte más etnográfico, en ellos se evidencian las manifestaciones culturales relacionadas con las frutas. Se muestra en parte, el proceso del ciclo productivo de algunos de los frutales, y los aspectos relacionados con la vida cotidiana de los actores involucrados.

En el octavo capítulo se presentan puntos de análisis, interpretación, conclusiones y recomendaciones fruto de la investigación, que confrontados con la realidad existente pueden aportar a la revaloración, preservación y nueva puesta en valor del valioso patrimonio frutero de la municipalidad.

Antropología, etnografía, agronomía e historia, aportan al desarrollo de este estudio elementos valiosos para recuperar, reconstruir, fortalecer y poner en valor el saber tradicional, la cultura agrícola y el patrimonio que tiene como riqueza esta localidad del occidente medio cercano de Antioquia.

## II. EL CONTEXTO DE LA INVESTIGACIÓN

### 1. Metodología

Esta es una investigación cualitativa de tinte etnográfico, pues a través de ella se busca la comprensión significativa de la cultura agrícola, en una región que por tradición ha vivido y trabajado por años los cultivos frutales como uno de los medios de subsistencia.

El paradigma cualitativo es pues, la columna vertebral para el proceso de esta investigación, entendiendo la investigación cualitativa como

“[...] una aproximación global de las situaciones sociales para explorarlas, describirlas y comprenderlas de manera inductiva; es decir, a partir de los conocimientos que tienen las diferentes personas involucradas en ellas y no deductivamente, con base en hipótesis formuladas por el investigador externo. Esto supone que los individuos interactúan con los otros miembros de su contexto social, compartiendo el significado y el conocimiento que tienen de sí mismos y de su realidad (Bonilla, 1997, p. 34).

La etnografía es concebida aquí, como una “metodología artesanal que sirve para conocer de primera mano cómo viven y piensan los distintos pueblos de la tierra”, como “el estudio y sistematización de los modos de vida de los pueblos, comunidades o grupos, mediante la observación y descripción de lo que la gente hace, se comporta e interactúa entre sí” (Guber, 2001).

Para cumplir el objetivo de indagar en la cultura agrícola de los frutales en Sopetrán, se utilizaron una serie de herramientas propias de la etnografía como la observación, observación participante, la conversación, la entrevista (abierta y la semiestructurada), la fotografía y la filmación, el diario de campo y la revisión documental, mediante las cuales se

obtuvieron los insumos que más tarde fueron sujetos tanto al análisis como a la interpretación.

Igualmente, esta investigación tiene un componente importante de memoria, dado que se busca explorar aspectos sociales que ocurrieron en el pasado, pero que, gracias a los testimonios de los más viejos, es posible comprender el contexto actual de la región. Como dice (Halbwachs, 2004)

“Recurrimos a los testimonios, para fortalecer o invalidar, pero también para completar lo que sabemos acerca de un acontecimiento del que estamos informados de algún modo, cuando, sin embargo, no conocemos bien muchas de las circunstancias que lo rodean”.(p.)

La historia de la tradición agrícola de Sopetrán aun esta por contarse. Atendiendo a esta necesidad, inicialmente, se llevó a cabo una revisión bibliográfica con la cual se indagó sobre los frutales de la región y su importancia desde tiempos prehispánicos hasta la actualidad.

En esta revisión se usaron diversas fuentes que ayudaron a entender la situación y allanar algunos vacíos históricos que hicieran más viable la reconstrucción de la historia de la actividad agrícola de la región. Dentro de las fuentes que se consultaron están las primarias, dentro de las cuales se sitúan libros, revistas científicas, periódicos, documentos e informes técnicos y de investigación de entidades públicas y privadas. Las fuentes secundarias, tales como antologías, libros o artículos que hablan sobre otros trabajos hechos sobre la municipalidad relacionados con las tradiciones agrícolas de la región.

A la par, se puso especial atención a los últimos estudios desarrollados sobre esta temática en la región, con el ánimo de completar el estado del arte relacionado con la

tradición del cultivo de los frutales en esta zona. Esta información al articularse con el trabajo de campo puede dar explicación de hechos del pasado y aclarar el sentido y significado de las prácticas agrícolas, principalmente del cultivo de los frutales, en este municipio.

La primera aproximación a la zona de estudio se realizó durante la formulación del proyecto con el objetivo de entender las necesidades de la comunidad y encontrar interlocutores dispuestos a aportar con sus conocimientos a esta investigación. El acercamiento a los actores se hizo además a través de talleres, conversatorios y programas radiales relacionados. En estos espacios además, se procuró sensibilizar a la población acerca del valor patrimonial de las frutas y de los saberes asociados a las mismas. Estos diálogos de saberes, igualmente permitieron la detección de algunos de los primeros informantes claves para el estudio.

Los actores comprometidos con la cultura agrícola de los frutales fueron los interlocutores claves del estudio, dentro de estos los adultos con edades entre los 40 y 90 años, fueron esenciales a la hora de reconstruir la memoria agrícola. A través de ellos se pudo conocer de primera mano las tradiciones y costumbres, los saberes y técnicas, los usos de los productos, las problemáticas, necesidades, expectativas y las creencias asociadas a la producción de las frutas tradicionales.

### ***1.1. Actividades***

En el transcurso del trabajo de campo se realizaron varias actividades con el fin de recopilar información importante para la investigación, para sensibilizar a la comunidad sobre la gran riqueza cultural y natural que los rodea y para entender las necesidades. Las actividades consistieron en

- Reconocimiento de terreno: Esta actividad fue de vital importancia para la formulación del proyecto. En este momento se visitó el municipio de Sopetrán con

el fin de observar la situación actual y hablar con la comunidad para entender qué pensaban y como veían a la región respecto a la producción de los frutales, el turismo, el cambio de uso del suelo, entre otros temas. Además, se visitaron dos fincas (una en la vereda Guayabal y otra en Chagualal) en donde se pudieron apreciar los frutales, el cuidado que los dueños le brindan a estos y su distribución. Igualmente, en este reconocimiento se pudo hablar con algunos habitantes del pueblo en la zona urbana y fue posible informar a la comunidad sobre las generalidades del proyecto a través de la invitación al programa radial “Mundo rural Colombia” en la Emisora Sopertrán Estéreo. Este reconocimiento se realizó en el mes de octubre de 2018.

- Visita a fincas: Con la visita de fincas se pretendió identificar la distribución de los frutales, los sistemas de riego, los cuidados de los frutales y la identificación de los aperos de labranza usados por los productores. También, se indagó acerca de la cadena productiva de los frutales; este aspecto se realizó a través de la observación o por medio de la información brindada en las conversaciones y entrevistas. Es importante decir que por diversas problemáticas no fue posible visitar muchas de las fincas programadas, pero que la información que se pretendía recoger con esta actividad, en parte, se logró registrar a través de entrevistas y conversaciones.
- Taller descubriendo el ciclo de las frutas: con este taller se identificaron algunas percepciones que tienen los niños y niñas sobre los personajes que interactúan en la cadena productiva de las frutas. Esta actividad se realizó en la zona urbana del municipio en la Institución Educativa Normal Superior Santa Teresita con niños y niñas de aproximadamente 11 a 12 años.

En este taller se evidenció que los niños y niñas consideran que campesinos tienen un conocimiento muy amplio de los frutales y de la ruralidad en general.

Igualmente se identificó, que para los participantes del taller las frutas no son más que uno de los productos que se cultivan en el municipio. Por otro lado, se comprobó que muchos niños tenían cercanía con la producción de las frutas y tenían diversos conocimientos sobre la producción de las frutas en el municipio, esto, ya sea porque vivían en zonas rurales, porque un familiar trabajaba con las frutas o el campo o porque en sus casa habían solares con frutales.

- Taller el baúl de los recuerdos: con este taller se desarrolló una actividad en la que los adultos mayores pudieran contar aspectos relacionados con las frutas, mediante la motivación con diversos objetos y frutas. En esta actividad fue posible encontrar algunos sopetraneros dispuestos a aportar con sus conocimientos a la investigación, pero igualmente fue posible divulgar el proyecto de investigación y recoger algunos datos relevantes.

La actividad asimismo, generó grandes nostalgias a algunos participantes que expresaron que Sopetrán ha dejado de producir un sinnúmero de frutas que antes eran muy comunes tales como el icaco, la pitahaya, el corozo, entre otros frutales. También, algunos participantes comentaron algunas recetas con frutas y compartieron algunas anécdotas relacionadas con los frutales.



*Foto 1. Taller descubriendo el ciclo de las frutas. Fuente: propia*

### **1.2. Problemáticas**

La pandemia del Covid-19 fue un obstáculo para el desarrollo del trabajo de campo, puesto que no fue posible visitar en el municipio y algunas ideas no se pudieron realizar; por ejemplo, se deseaba hacer un estudio más completo de las recetas, en donde se mostrara a través de la fotografía el paso a paso, o también se tenía planeado la visita a otras huertas. Esta situación obligó a que la metodología se reinventara y se usaran herramientas tecnológicas como WhatsApp o Facebook, además de la llamada telefónica. Como sustitución de la idea de las tomas de las recetas, se optó por la ilustración de las recetas obtenidas a través de la entrevista.

### **1.3. Divulgación**

La divulgación de esta investigación se realizó a través de la participación en la emisora Sopenetrán Estéreo en la cual se realizaron 3 transmisiones. La primera fue realizada en la formulación del proyecto (octubre de 2018), en esta transmisión se les informó a los oyentes sobre el tema del trabajo de grado y se les invitó a participar a los interesados.

La segunda participación se realizó en el marco de la celebración de los 404 años de la fundación de Sopetrán, el pasado 22 de febrero de 2020, y en esta ocasión se habló sobre la historia del municipio, la importancia de las frutas y se habló además de qué se trataba el trabajo que se estaba haciendo en esta investigación. Finalmente, en el mes de abril de 2020, en el programa de la misma emisora llamado Mundo Rural Colombia, se participó en una entrevista en la que básicamente se hablaba de algunos resultados del trabajo investigativo, la metodología, entre otros aspectos y se invitaba además, a que las personas interesados dieran información que consideraran valiosa para la presente investigación a través de WhatsApp.

La divulgación se hizo también a través de los dos talleres mencionados anteriormente, que fueron realizados en el municipio y donde se trató de involucrar tanto a las nuevas generaciones como a los adultos mayores. Igualmente, la divulgación se realizó a través de 3 entrevistas en la emisora Sopetrán Estéreo, la primera cuando apenas empezaba la investigación en octubre de 2018, la segunda en marzo de 2020 y las tercera en junio de 2020. El trabajo final se entregó a diferentes entes del municipio para su difusión e igualmente se otorgó copia a algunos sopetraneros que aportaron en la investigación. Asimismo, el pasado 18 de septiembre de 2020 se realizó una charla a través de la plataforma Jitsi Meet, y esta a su vez se transmitió en vivo por la emisora Sopetrán Estéreo.



*Foto 2. Entrevista en la emisora Sopetrán Estéreo. Octubre de 2018. Fotografía. Fuente: Eduin Arias.*

## **2. Investigaciones y Trabajos Relacionados**

Haciendo un estudio general de la bibliografía relacionada con el occidente cercano antioqueño y, especialmente con el municipio de Sopetrán, se ha podido notar que la bibliografía sobre el tema en cuestión es muy escasa y que además, existe poca información sobre temas relacionados con las frutas y las tradiciones que hay alrededor de estas. Teniendo en cuenta esto, es posible decir que este trabajo tiene un enfoque distinto a todos los estudios realizados previamente en el municipio de Sopetrán y en general en el Triángulo Oro de las Frutas, dado que el enfoque de la presente investigación es de tipo etnográfico, en el que se busca indagar principalmente con la gente acerca de la reconstrucción histórica de la cultura y demás tradiciones relacionadas con las frutas.

Algunos de los temas estudiados en esta región tienen que ver con las investigaciones de tipo agronómico, las cuales están relacionadas con la biodiversidad frutal, las técnicas de producción y las problemáticas frecuentes en los cultivos de la zona (plagas, enfermedades,

necesidades de riego, mercadeo, entre otras); las producciones sobre la historia, principalmente a nivel regional, enfocan la temática desde el proceso de fundación de Antioquia y su independencia. Otros autores, como Ivonne Suarez, por ejemplo, trabajan economía y minería y de soslayo menciona a Sopetrán.

Sobre el municipio de Sopetrán es escasa la información histórica, la mayoría de los escritos repiten sin agregar nueva información, lo que se viene diciendo desde el siglo XIX, incurriendo muchas veces en errores que confunden a quienes acceden a ella. Sin embargo, se ha notado que en los últimos 10 años se han realizado algunas investigaciones sobre el territorio y los sistemas de producción agrícola en la región. El grupo CyMA por ejemplo, tiene en su buena parte de estos trabajos.

La revisión bibliográfica relacionada con el municipio de Sopetrán, aporta algunas publicaciones de importancia. Uno de los libros más antiguos sobre el municipio y su agricultura es el de Juan Bulbena y Mario Villa, titulado *Monografía Agrícola de Sopetrán* y publicado en 1929, pues demuestra claramente la importancia de las frutas en la primera mitad del siglo XX en el municipio de Sopetrán. Los autores explican generalidades del territorio, hablan de las clases de tierras, los cultivos, los métodos de labranza y las herramientas empleadas para el cultivo, los principales frutales en ese momento, las épocas de siembra y cosecha, las exportaciones e importaciones de alimentos, las ferias y mercados, los nuevos cultivos, entre otros temas relacionados con el campo agrícola. Este libro no se trata sólo de la agricultura, sino que también los autores presentan la situación pecuaria en la época y algunos datos sobre la población como la densidad, los impuestos, la apariencia de las casas, entre otros.

Por otro lado, en la revisión bibliográfica se pudo identificar que hay un conjunto de publicaciones que trabajan a través de diferentes metodologías la tradición oral del pueblo

sopetranero. *Sopetrán: Antioquia Típica*, trabajo que fue publicado en 1969, es una de esas publicaciones y cuenta con información histórica del municipio, algunos aspectos generales de la localidad y elementos socioculturales presentados como parte de la recuperación de recuerdos, anécdotas y festejos de algunos de los pobladores.

En este mismo sentido, se puede mencionar el proyecto “Recuperación de la memoria cultural” realizado en los municipios de Sopetrán, Santa Fe de Antioquia y San Jerónimo y desarrollado en el año de 1989 por iniciativa de la Secretaría de Educación de Antioquia, pues este tenía como propósito hacer una recuperación de la memoria cultural de los municipios de Antioquia y, justo en el año 89 se realizó el estudio en el occidente cercano antioqueño. Este proyecto fue realizado en compañía de la Universidad de Antioquia, Universidad Nacional Sede Medellín, Colcultura y la comunidad del municipio. El trabajo realizado en el municipio de Sopetrán consta de siete volúmenes que están enfocados en la historia local; aspectos generales del municipio (economía y aspectos ecológicos, culturales y políticos); recuperación de juegos, festejos, rondas y deportes; apodos de los habitantes; un informe sobre el patrimonio documental existente en el municipio donde muestran qué había en la época y qué recomendaciones se le hace para una buena conservación de los documentos; y la historia religiosa.

A pesar de la relevancia del estudio comentado, es poca la información pertinente a esta investigación, puesto que el cultivo agrícola de los frutales se menciona de pasada, como desconociendo la importancia vital en la economía de este municipio.

Otro trabajo relacionado con la tradición oral de Sopetrán, es el libro de Carlos Rivera titulado “Antiocañadas”, un libro publicado en 2006 que cuenta con una diversa variedad de cuentos costumbristas antioqueños del municipio de Santa Fe de Antioquia y de Sopetrán.

Si bien estos tres trabajos no hablan exclusivamente de los frutales y sus tradiciones, sí muestran una imagen en la que se puede aprehender el paisaje y el entorno, de tal manera, que se aprecie la importancia que han tenido los frutales en el municipio y en el occidente medio en general.

En otro trabajo, la antropóloga María Teresa Arcila (2009), realiza un estudio muy completo sobre las fiestas populares del occidente cercano antioqueño. A Sopetrán, le dedica dos capítulos de su libro en donde se enfoca en el primero en las fiestas de las frutas y en el segundo en las fiestas de la virgen morena de Sopetrán. La autora hace un recuento de la historia de las fiestas, contrastando el pasado, con los relatos del presente dados por los habitantes del municipio.

Por su biodiversidad, su situación estratégica y sus potencialidades agropecuarias y turísticas, el denominado “Triángulo de Oro de las Frutas” en los últimos años ha estado en la mira de investigadores y estudiosos que intentan hacer más visibles las riquezas y posibilidades que existen en la región. Uno de estos grupos, es precisamente el Grupo de investigación en conservación y manejo de agroecosistemas (CyMA), perteneciente a la Universidad Nacional de Colombia sede Medellín y al Politécnico Jaime Isaza Cadavid. En este grupo sus integrantes se han enfocado en trabajar aspectos relacionados principalmente con el desarrollo rural, la producción y manejo de agroecosistemas, la biodiversidad y los servicios ambientales de los mismos en la región.

Uno de los primeros trabajos realizados y centrado en la región, es la investigación de Álvarez y Muriel (2015). En esta investigación se hace un inventario de las especies vegetales de importancia para el turismo en el occidente cercano antioqueño, igualmente se describen los usos y manejo de algunas de las especies más promisorias de la región, y que están asociadas con el turismo. El trabajo mencionado, busca la manera de poder integrar los

frutales tradicionales, a un turismo sostenible y a la conservación de las tradiciones locales. El contenido del trabajo demuestra, que las especies vegetales que históricamente han sido características de la región han sido “subvaloradas”, con lo cual, muchos cultivos han desaparecido, algunos saberes relacionados con la tierra y los frutales se están olvidando, muchas parcelas han quedado ociosas e improductivas, con el consabido riesgo de la pérdida de la diversidad y de la cultura agraria relacionada con los frutales.

Para la realización del inventario se visitaron treinta fincas donde se pudo conocer el manejo, los conocimientos tradicionales alrededor de las plantas y el estado de las especies vegetales. En estas fincas se pudieron registrar 78 especies de las cuales el 59% son especies nativas y el 32% nativas tradicionales y altamente aceptadas por el turismo. Se seleccionaron las cinco especies con mayor índice de importancia, ya fuera por su asociación al turismo, a su origen, al tiempo de manejo de la planta, a la comercialización, la información técnica disponible y a las iniciativas de cultivo. Las especies seleccionadas fueron: zapote, iraca, corozo, algarrobo y tamarindo (única especie introducida pero que lleva más de doscientos años en la región)(Jiménez, et al. 2001). En cuanto al uso, concluyen, que la mayoría de las frutas se consumen en fresco, y que el algarrobo es la especie a la que más usos se le atribuyen, seguida por el tamarindo y la iraca.

Con relación al manejo de los cultivos indican que el zapote es la especie que presenta más número de labores; que el tamarindo, aunque es una especie introducida, tiene un notable reconocimiento por los turistas y tiene una alta diversidad de usos; el algarrobo y la iraca tiene una gran variedad de usos, pero no necesariamente está sólo relacionada con el turismo.

Igualmente hace notar el estudio, que Sopenetrán es el municipio donde se emplean más labores para el manejo agronómico. En cuanto al turismo se ha evidenciado que en la región hay poca oferta de productos y los que se comercializan son de baja calidad y, por otro lado,

que, aunque el turismo tal como se está presentando es una amenaza para la cultura local, también puede ser una oportunidad para empezar a revalorar los recursos de la región a través de un turismo que valore la identidad cultural.

El estudio de Álvarez et al. (2015) es de gran importancia para el presente estudio, pues hace un análisis profundo de las especies más importantes para la región, especies que por su importancia serán observadas detenidamente durante esta investigación. El anterior estudio también aporta algunos datos valiosos sobre los tiempos de cosecha de las especies frutales, las labores que se requieren para mantener los cultivos, datos sobre las cosechas, información sobre comercialización, consumo y usos.

Otro trabajo referenciado dentro del grupo CyMA es el desarrollado por Correa (2015). En este estudio se realiza un análisis de mercado del algarrobo, el corozo y el tamarindo asociados al turismo local. Se resaltan los valores, saberes y conocimientos, la cultura tradicional y los usos locales de las frutas seleccionadas.

La autora hace una contextualización sobre la región, y cuenta cómo ha impactado el turismo en la vida cotidiana de las gentes de la región. Cuenta sobre la disminución de la actividad frutícola en los municipios. Habla de problemáticas que afectan las actividades agrarias, como los altos costos de las tierras, la desmotivación de los campesinos para mantener la tradición del cultivo de la tierra, la especulación con el suelo y la urbanización en los municipios

En el estudio se hace una caracterización de las frutas seleccionadas (tamarindo, algarrobo y corozo), se explica la procedencia de cada producto, en qué municipio del “Triángulo de Oro de las Frutas” se cultivan y producen. También se intenta realizar una descripción del proceso que ocurre desde la siembra del cultivo, la cosecha, hasta la venta o

la transformación del producto y utilización por el usuario final. Indaga sobre el posicionamiento de los productos en los mercados locales y regionales.

El trabajo arroja datos que deben tenerse en cuenta. Por ejemplo, precisa que la producción y comercialización de la algarroba es básicamente local, debido a la baja transformación del producto. Enfatiza en mostrar que la asociatividad no es muy bien mirada por los productores agrícolas, ni por los transformadores, que prefieren continuar trabajando de manera independiente. Al parecer las experiencias del pasado los han marcado y desconfían de asociaciones y grupos de trabajo. Detectan que la estandarización de los productos hace posible una competencia más fuerte.

Los análisis de mercado llevados a cabo durante el trabajo, muestran sin lugar a dudas, que hay oportunidades de comercialización fuera del entorno local. Así mismo, que los planes y las políticas regionales no contribuyen al impulso y desarrollo de estas especies. Crítica el poco apoyo gubernamental, pero demuestra que a pesar de esta situación muchas familias dependen de estas especies para su sustento. La autora aclara que las especies estudiadas son silvestres. Sin embargo, las plantas siguen produciendo y las personas las siguen recolectando y comercializando casi de la misma forma que se ha venido haciendo desde hace unas décadas atrás. Sólo el tamarindo tiene hoy algunos cultivos comerciales establecidos en Sopetrán y Santafé de Antioquia.

Durante el desarrollo de la investigación se identificaron elementos culturales que se mueven alrededor del trabajo de estas frutas en la región. Esto demuestra la importancia de estos productos frutales en la vida cotidiana de la gente. Además se detectó la importancia que tienen los factores ambientales, nutricionales y económicos relacionados con estos cultivos dentro de las comunidades rurales y urbanas.

Se hace revisión de algunos trabajos presentados en el Congreso de Agroecología celebrado en la Plata, Argentina en el 2015. Varios artículos estaban relacionados con el agro y el turismo del Occidente Cercano Antioqueño y fueron presentados por parte de algunos integrantes del grupo CyMA.

El primer artículo pertenece a Muriel, et al (2015). En este se buscan estrategias para la conservación de la agrodiversidad de los sistemas tradicionales de bosque seco en el occidente cercano. Los autores cuentan el impacto de las megaobras que se han desarrollado en los últimos años en la región (túnel de occidente, la vía al mar, entre otras) y resaltan que aunque estas obras han generado empleo, no han fortalecido la calidad de vida de la población y mucho menos la identidad colectiva. El artículo sensibiliza acerca de una estrategia para la conservación de la naturaleza, de la cultura y de la estabilidad económica, la promoción de un turismo con identidad o turismo sostenible, pues consideran que con este tipo de turismo, es posible revalorar el conocimiento tradicional de las frutas y posicionar en el mercado a la región con sus productos. El estudio resalta el poder de un turismo más social, con el cual es posible conservar las tradiciones de la región y además asegurar una economía basada en el agro y el turismo.

En el mismo congreso Aguilar, et al, presentan un artículo en el cual se tiene el objetivo de visibilizar la importancia de los sistemas locales de producción para el desarrollo social, económico y ambiental de la población local y contribuir a su fortalecimiento. Los autores se enfocan en la multifuncionalidad de la agricultura en el occidente cercano de Antioquia, pretendiendo mostrar que el sistema de producción se valora no solo desde la productividad, sino desde los otros factores que lo conforman: lo ambiental, social, político y económico. Muestran que el sistema de manejo agroecológico es el más apropiado para los sistemas de producción tradicionales, pues posibilitan estabilidad en las condiciones biofísicas de los predios. En cuanto a la función social los autores argumentan que los

sistemas tradicionales ayudan a la soberanía alimentaria, contribuyen a la permanencia del tejido social y ayudan a mantener los saberes y las técnicas ancestrales. Por último, resaltan que la funcionalidad económica del predio puede verse en el uso múltiple que se le da a la parcela. Consideran que a través de los sistemas de producción tradicionales se diversifica la producción. Los predios son usados para integrar cultivos, ganados, siembra de frutales, de flores incluso para la transformación de los productos y darles valor agregado.

A través de este artículo, es posible reconocer la importancia que tiene el sistema tradicional de producción en la región, pues, la comunidad se beneficia de diversas formas y no depende de una sola actividad económica en su predio. Menciona los beneficios sociales, en los que resalta las ventajas del sistema que permite fortalecer la identidad, el amor y arraigo por la tierra.

Madrid, et al tienen un artículo en el mismo congreso del 2015 y, otro en la Revista Colombiana de Geografía (2017). En estos artículos los autores evalúan si el turismo representa una amenaza para los sistemas de producción tradicional y si estos están en riesgo. En el transcurso del artículo se argumenta que el turismo en la región ha sido una amenaza debido a la poca planificación y al abandono del mercado tradicional que se ha venido presentando en los últimos años. El turismo del “Triángulo de oro de las frutas” es un turismo que gira alrededor de la compra de predios, que tiene pocas relaciones con la población local y que poco a poco genera el desplazamiento del campesino y, con él, la pérdida de la producción agraria tradicional.

Los autores concluyen que los sistemas de producción tradicionales están amenazados por el turismo y que el riesgo de desaparición es más elevado para las zonas de mayor actividad turística con respecto a zonas más alejadas y que la falta de relevo generacional ocasiona gran incertidumbre y riesgo para la continuación con la producción tradicional de

las fincas. Finalmente, los autores consideran que a través de la promoción cultural y del turismo rural con identidad cultural, es posible mitigar la amenaza y fortalecer los sistemas de producción tradicional, sin embargo, dicen ellos, esto sólo es posible a través de políticas públicas para el fortalecimiento del mercado y su relación con el turismo.

Aunque los trabajos del grupo CyMA son orientados a toda la región del “Triángulo de Oro de las Frutas”, se considera que son importantes porque reflejan, no solo, un panorama general de cómo está la región actualmente, sino también, de las posibles proyecciones que se vislumbran para la región.

Por último, la Asociación Etnográfica y Cultural Ouroboros Colombia, ahora Ouroboros Grupo de Investigación en Etnografía y Cultura Rural, ha venido realizando un trabajo de investigación alrededor de las tradiciones del occidente cercano antioqueño y específicamente del municipio de Sopetrán. Todas sus indagaciones han sido divulgadas a través de tres programas radiales: “Orientación Agropecuaria” y “Mundo Rural Colombia” emitidas por la Emisora Sopetrán Estéreo durante los últimos 8 años, y “Maestros de la Tierra”, programa emitido por la Emisora Cultural Universidad de Antioquia. Estos segmentos radiales, muestran experiencias, saberes y testimonios de los protagonistas del campo que relatan acerca de sus actividades agrarias en estos y otros municipios de Antioquia.

Este mismo grupo, tiene una publicación denominada “Ouroboros: Revista Etnográfica y Cultural” que sirve de medio de difusión para mostrar el quehacer etnográfico de los distintos municipios de Antioquia. En esta revista se han publicado varios artículos dedicados a resaltar las características generales y particulares del municipio de Sopetrán, tales como, historia de su fundación, entrevista sobre el cultivo del mamoncillo, una mirada a la historia de la agricultura en el Triángulo de Oro de las Frutas, entre otras.

### III. MARCO TEÓRICO

#### 1. La Memoria Cultural

Como bien lo ha manifestado Halbwachs en su libro *La memoria colectiva*, “las sociedades recurrimos al testimonio para fortalecer los recuerdos”. Es por este motivo, que en este trabajo investigativo, se ha realizado una recolección de testimonios relacionados con todo el proceso de las frutas en el municipio de Sopetrán, testimonios que no solo se han basado en historias, sino en vivencias cotidianas, que buscan que los actores sopetraneros manifiesten en sus relatos los olores, texturas, canciones, sabores y saberes, que les recuerde todo ese pasado marcado por la indiscutible abundancia de frutales tropicales, tan característicos de esta municipalidad. Partiendo de esto último, se optó por hacer una reconstrucción de la memoria cultural que no se limita a dar forma al pasado de una manera únicamente narrativa, sino que además se basa en otros medios que permiten a las sociedades recordar (Erlil, 2008).

Aunque el concepto de memoria cultural es relativamente reciente y, como dice Erlil (2008), “está más practicada que teorizada”, es una nueva corriente que cada día toma más fuerza y es más usada por diversas disciplinas sociales, pues se enfoca en los contextos socioculturales, y comprende una memoria social (las relaciones sociales por ejemplo), material y mental (formas de pensar de una sociedad). Atendiendo a lo anterior, se apela a la etnografía para intentar reconstruir la memoria cultural de la tradición frutera en el municipio de Sopetrán, en la que destaquen por su valor los elementos culturales tangibles e intangibles que están articulados en el proceso.

Por otro lado, Halbwachs quien fue uno de los teóricos pioneros de la memoria colectiva, resalta que cuando se juntan varios testimonios sobre un recuerdo particular se

posibilita una mayor confianza y exactitud, puesto que con el tiempo los recuerdos se van adaptando a las percepciones actuales y, además se les añade un toque ficticio (Halbwachs, 2004, pp. 26-28). Igualmente, este autor explica que la reconstrucción de recuerdos se debe hacer a partir de nociones comunes que se hayan conservado en la mente de un conjunto de personas, hecho que según él, sólo ocurre si ese conjunto de personas pertenecen a una misma sociedad (p. 34) y, además, explica que la memoria se construye a partir del presente.

Erlil (2008) explica que hay dos niveles de la memoria cultural: el primero se refiere a la memoria biológica y el segundo al nivel al orden simbólico, los medios, las instituciones y las practicas mediante las que las sociedades construyen un pasado compartido. El primer nivel la autora explica, que realmente no existe un recuerdo puramente individual, pues, el recuerdo es inherente al contexto colectivo dado a que la sociedad y los medios que usamos día a día se encargan de enmarcar los recuerdos y ayudan a recordar con el paso del tiempo (Erlil, 2008, p. 5). Este nivel se relaciona con el pensamiento de Halbwachs, quien explica que el hecho de que no recordemos nuestra primera infancia es porque en ese momento aun no éramos seres sociales y, que además, los recuerdos que son más fáciles de recordar son los colectivos, puesto que son los que han sido marcados por la sociedad (Halbwachs, 2004, p. 38). Por otra parte, en el segundo nivel Erlil explica que gran porción de lo que se hace para reconstruir un pasado compartido tiene semejanza con los procesos de la memoria individual, como la selectividad y la perspectiva inherentes a la creación de versiones del pasado de acuerdo con el conocimiento y las necesidades actuales (Erlil, 2008, p. 5).

Además, esta misma autora, resalta la estrecha conexión entre el pasado de una nación y su identidad nacional, y explica que la memoria y la identidad están altamente vinculadas. Relacionado a esto, otro autor que se ha reconocido por sus trabajos sobre la memoria cultural, Jan Assmann, expone que la memoria cultural es la facultad que nos permite

construir una imagen narrativa del pasado y, a través de este proceso, desarrollar una imagen y una identidad para nosotros mismos (Meckien, 2013).

## **2. Cultura e identidad: dos conceptos claves para trabajar la memoria cultural**

El concepto de cultura es uno de esos que por más que se escriba teoría sobre él, para muchos antropólogos aún no es muy clara su definición. Igualmente, el uso de este concepto ha sido controversial puesto que desde principios de la antropología, se planteaba que quienes tenían cultura eran las sociedades “civilizadas” (generalmente Europa Occidental), mientras que las demás sociedades simplemente estaban en una fase de barbarie que con el tiempo podrían llegar a ser civilizados.

Una de las definiciones más clásicas y que más han perdurado en el tiempo sin duda es la de Edward Tylor, quien en su libro *Cultura Primitiva* expone que “la cultura o civilización, tomada en su sentido etnográfico amplio, es ese complejo total que incluye conocimiento, creencia, arte, moral, ley, costumbre y otras aptitudes y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de la sociedad” (Tylor, 1993, p. 64). Aunque la definición de este teórico ha sido altamente difundida y acogida, muchos critican el hecho de que en la definición se refleja perfectamente el evolucionismo, una corriente que con el tiempo ha pasado a ser cuestionada por muchos teóricos que están en contra de la idea de que la humanidad pueda ser estudiada como una ciencia exacta en la que se crean leyes generales.

Por su parte, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), en 1982 estableció que

"La cultura puede considerarse como el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan una sociedad o un grupo social.

Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias."

Esta definición fue retomada por la Conferencia mundial de Políticas Culturales en Estocolmo en 1998 y, además, en la Ley General de Colombia de 1997 se ha usado de manera textual.

Si bien las definiciones mencionadas anteriormente han generado un impacto considerable en el estudio de la cultura, no se consideran las mejores o las más correctas dado a que limitan el concepto a unas cuantas características y al hacer eso, se tiende a marginar otros aspectos importantes.

Desde otro punto de vista, el antropólogo Clifford Geertz se ha caracterizado por su crítica de las definiciones del concepto de cultura, pues este piensa que los antropólogos en su afán por encontrar leyes generales y concentrarse sólo en algunos elementos del estudio de la humanidad, han dejado de lado otros aspectos importantes. Dejando atrás esa búsqueda interminable de algunos estudiosos por una definición que encierra algunas características exactas, Geertz explica la cultura como un concepto semiótico y expone que

“Creando con Max Weber que el hombre es un animal inserto en tramas de significación que el mismo ha tejido, considero que la cultura es esa urdimbre y que el análisis de la cultura ha de ser por lo tanto, no una ciencia experimental en busca de leyes, sino una ciencia interpretativa en busca de significaciones. Lo que busco es la explicación, interpretando expresiones sociales que son enigmáticas en su superficie”  
(Geertz, 2003, p. 20)

Para este autor la función de la cultura es darle sentido al mundo y hacerlo comprensible y, por otra parte, el papel de los antropólogos es interpretar los símbolos de

cada cultura. Aquí, es preciso resaltar que Geertz enfatiza reiteradamente que la antropología no debe ser una ciencia experimental, sino una interpretativa en busca de significaciones.

Partiendo de lo dicho anteriormente, la etnografía aparte de encargarse de seleccionar, establecer relaciones, transcribir, entre otros, debe encargarse de interpretar, de especular o, como dice Geertz, de realizar una “descripción densa”. Para este autor, el esfuerzo intelectual es lo que defina la etnografía o la “descripción densa” (p. 21). El análisis que busca el autor consiste en “desentrañar las estructuras de significación” y “en determinar su campo social y su alcance” (p. 24).

Geertz además, deja claro que la cultura no es un conjunto de esquemas de conducta, sino más bien la suma de todos los mecanismos de control que gobiernan dicha conducta. Para él, esos mecanismos de control son los que modelan la humanidad. Asimismo explica que el pensamiento humano es fundamentalmente social y que para tener memoria son necesarios los elementos mínimos de simbolización, lo cual concuerda precisamente con lo que explica Halbwachs en su libro acerca de que los recuerdos más antiguos generalmente son los que se relacionan con la sociedad. Teniendo en cuenta este recorrido, se considera que entender la cultura desde el pensamiento de Geertz es el más adecuado para el estudio de las memorias de los sopetraneros.

Por otro lado, la identidad es entendida como la pertenencia a un grupo social determinado. Este concepto de la misma forma como vincula a un grupo o individuo a una sociedad, también sirve para diferenciar de los otros y se reafirma cuando la sociedad reconoce a alguien como parte de su mismo núcleo. En este mismo sentido “la identidad está relacionada con la idea que tenemos acerca de quiénes somos y quiénes son los otros, es decir, con la representación que tenemos de nosotros mismos en relación con los demás” (Jiménez, 2009, p. 11). Cabe decir, que cada persona o grupo humano se reconoce de manera

simultánea desde múltiples identidades, tiene referentes propios y opera desde circunstancias claramente determinadas.

Molano (2007) explica que a través de la identidad se expresa la “pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales” (p. 73). Por su parte, Jiménez (2009) explica que “la cultura, entendida como ‘pauta de significados’, sería la proveedora de los ‘materiales de construcción’ de las identidades sociales, en tanto que la memoria sería el principal nutriente de las mismas” (p. 7). Pensando en esto, Molano explica además, que la identidad se puede manifestar a través del patrimonio cultural, dado que la sociedad “al establecer e identificar aquellos elementos que desea valorar y que asume como propios” los convierte en referentes identitarios.

Si bien la identidad está ligada muchas veces a un lugar geográfico establecido, es posible notar a través de los refugiados, los expatriados, entre otros casos similares, que contrario a perder esa identidad, muchas veces se reafirma más y empiezan a valorar un sinfín de aspectos que antes no estaban tan presentes en las personas. Esto demuestra que la identidad es una “cultura interiorizada por los sujetos, considerada bajo el ángulo de su función diferenciadora y contrastiva en relación con otros sujetos” (Jiménez G. , 2005, p. 5) y además, que la clave, radica en gran medida en reconocerse dentro de un grupo y también ser reconocido, la identidad es ese sentido de pertenencia.

Respecto a la identidad y su vínculo con la memoria, Jiménez explica que

“Con frecuencia, las identidades colectivas remiten a una problemática de las “raíces” o de los orígenes, que viene asociada invariablemente a la idea de una memoria o de una tradición. En efecto, la memoria es el gran nutriente de la identidad, hasta el punto

de que la pérdida de memoria, es decir, el olvido, significa lisa y llanamente pérdida de identidad” (Jiménez, 2009, p. 20).

Teniendo en cuenta lo dicho anteriormente, la identidad es el reflejo de un sinfín de aspectos importantes para una sociedad, pues es la interiorización de la cultura y se puede expresar a partir del sentido de pertenencia, el patrimonio cultural, las tradiciones y la oralidad.

### **3. Patrimonio: definiciones y problemáticas alrededor de este concepto**

Generalmente cuando se habla de patrimonio, se refiere a un acumulado de riqueza que ha permanecido a lo largo de un tiempo. Como indica Echavarría (2010), el patrimonio “es un legado o herencia del pasado, con la que vivimos hoy y que transmitiremos a las generaciones futuras”. Puede existir el patrimonio que es individual, familiar, regional, nacional o incluso mundial.

Partiendo de que el patrimonio es un legado que ha pasado de generación en generación, el patrimonio cultural son todos esos conocimientos, las herramientas, la simbología, el entorno, entre otros, que han pasado por varias generaciones conservándose y adaptándose al contexto actual y que, de esta manera, forman una sociedad particular. Según el libro de vigías del Patrimonio de Antioquia (2011), el patrimonio cultural es un

“Acumulado de elementos que caracterizan a una sociedad o grupo humano; que se encuentran en permanente proceso de crecimiento, transformación [...] El patrimonio es un referente privilegiado de la memoria que contiene los vestigios del pasado y propicia su lectura y apropiación social. En esta medida, los objetos, valores y lugares que constituyen el patrimonio cultural tienen como misión privilegiada servir a la

conformación de la identidad de los diferentes pueblos y comunidades” (Gob. de Antioquia; UdeA, 2011, p. 26).

Esta definición es muy importante porque enfatiza en cómo la memoria es clave a la hora de conservar ese patrimonio, pero que también tienen gran responsabilidad en la transmisión de la cultura. Por otra parte, esta definición se evidencia como todo este acumulado permite la conformación de la identidad de una sociedad. Precisamente en esta investigación se busca recuperar las memorias y, a partir de ello, analizar si estos recuerdos son parte integral de la identidad de los sopetraneros, o si simplemente son recuerdos que no pasarán de generación en generación, quedando así sólo en la memoria de los más viejos o en el olvido completo.

Por otro lado, en la ley general de cultura (ley 397 de 1997), se expone que el patrimonio cultural de la nación

“está constituido por todos los bienes y valores culturales que son expresión de la nacionalidad colombiana, tales como la tradición, las costumbres y los hábitos, así como el conjunto de bienes inmateriales y materiales, muebles e inmuebles, que poseen un especial interés histórico, artístico, estético, plástico, arquitectónico, urbano, arqueológico, ambiental, ecológico, lingüístico, sonoro, musical, audiovisual, filmico, científico, testimonial, documental, literario, bibliográfico, museológico, antropológico y las manifestaciones, los productos y las representaciones de la cultura popular”

El patrimonio cultural se divide a su vez en tangible e intangible. El patrimonio cultural tangible se trata de todos los objetos muebles o inmuebles que son importantes para una sociedad, ya sea por su valor histórico, simbólico, artístico, arquitectónico u, otro

aspecto. Esta clase de patrimonio, generalmente puede representar de una manera tangible la visión del mundo de un grupo particular en una época pasada, el testimonio de algo o alguien, los trabajos comunes, entre otros. El patrimonio tangible se divide en inmueble y mueble.

a) Patrimonio tangible mueble. Este patrimonio es aquel que por sus características puede ser movido de un lugar a otro sin alterar su significado. Como bien se ha enfatizado, para ser objetos patrimoniales deben tener un valor particular que pueda contribuir con la cultura. Algunos bienes que pueden ser considerados patrimoniales pueden ser instrumentos musicales, herramientas de trabajo o implementos de cocina, documentos, filmaciones, artefactos arqueológicos, obras de arte, trajes, objetos religiosos, entre otros.

Dentro de este patrimonio se puede incluir el patrimonio arqueológico y paleontológico y el patrimonio subacuático.

b) Patrimonio tangible inmueble. Como bien lo indica su nombre, el patrimonio tangible inmueble son aquellos objetos de interés cultural que están ancladas a un territorio, no se pueden transportar de un lugar a otro. Dentro de los bienes patrimoniales inmuebles están los edificios, los monumentos, los complejos arquitectónicos, los yacimientos arqueológicos, caminos antiguos, entre otros que, dado a su historia, su simbología, su arquitectura o a otro aspecto importante, representa a una cultura del pasado que se quiere conservar, o a la cultura actual de un grupo social.

Según el libro de Vigías del Patrimonio (2011), se pueden considerar parte de este patrimonio:

- Sectores urbanos

- Espacios públicos
- Bienes individuales de arquitectura funeraria, civil, doméstica, religiosa, militar, industrial
- Obras de ingeniería
- Sitios arqueológicos
- El arte mural, bien sea en espacios interiores o exteriores, públicos o privados
- Caminos
- Cerros, llanos, ríos, lagos

Por otra parte, el patrimonio cultural intangible son todas esas tradiciones, esos conocimientos, las creencias, los imaginarios, las lenguas, las fiestas, la simbología que caracteriza a una sociedad, entre otros aspectos, que hacen de un grupo, de una comunidad, algo único. La UNESCO explica que las manifestaciones que hacen parte de este patrimonio son

“los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes– que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana” (Carrera, 2003, p. 182).

Dentro del contexto particular de este trabajo de investigación, todos los conocimientos, las creencias, las fiestas, los juegos que se han transmitido por generaciones y que están relacionados con la producción de las frutas, hacen parte de ese patrimonio intangible que se quiere evidenciar.

El patrimonio natural por su parte, es un factor decisivo para la cultura, pues el medio ambiente es el espacio donde se desarrolla la vida humana. De la misma manera como el territorio puede ser cambiado o afectado por la presencia humana, la humanidad puede actuar de cierta manera según su entorno; por ejemplo, su forma de comer está condicionada a los recursos que existen, la forma de recorrer el territorio (si por río por mar o por tierra) o la vestimenta. La UNESCO explica que

“Por patrimonio natural se entienden: i) los monumentos naturales constituidos por formaciones físicas y biológicas o por grupos de esas formaciones que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista estético o científico; ii) las formaciones geológicas y fisiográficas y las zonas estrictamente delimitadas que constituyan el hábitat de especies animales y vegetales amenazadas, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la ciencia o de la conservación; iii) los lugares naturales o las zonas naturales estrictamente delimitadas, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la ciencia, de la conservación o de la belleza natural” (UNESCO, 2014, p. 134).

En el libro de Vigías del Patrimonio de Antioquia (2011) se entiende el patrimonio natural como “la geomorfología, la flora, la fauna, los recursos hídricos o el clima de un territorio específico, que una comunidad considere que debe preservar para sus descendientes” (p. 31). En Colombia, los sitios más conocidos y reconocidos como parte del

patrimonio natural son los llamados Parques Nacionales Naturales, parques que se encuentran distribuidos por todas las regiones del país.

Dentro del patrimonio natural se incluyen los paisajes culturales, que son básicamente la manifestación de la integración de una sociedad con la naturaleza realizada por muchos años y en donde se reflejan diversas expresiones culturales. Un ejemplo de estos paisajes es el llamado “Paisaje Cultural Cafetero”, en el cual no solo importan los cultivos de café sino también la forma como se trabaja en la zona, la gastronomía, las viviendas, etc.

En el recorrido por las diversas definiciones que existen sobre el patrimonio y las divisiones de este, es posible notar que aunque las definiciones intentan incluir un considerable número de aspectos tangibles o intangibles importantes para las sociedades, en todos los años que ha existido este concepto y que se han implementado mecanismos para proteger los bienes patrimoniales, se ha notado que la mayoría de elementos catalogados como tienen relación con la monumentalidad, obras de arte o aspectos que son escasos o están a punto de desaparecer. Esta situación es problemática y se ha discutido desde diversos puntos de vista dado a que un gran número de bienes tangibles o intangibles quedan por fuera de las listas.

Existe la idea dentro de algunos estudiosos y críticos del patrimonio, que al ser los académicos y las entidades gubernamentales los que deciden qué elementos entran o no en una protección patrimonial, no hay una imparcialidad y las decisiones son en su mayoría elitistas y alejadas de lo que la gente del común piensa. La forma tradicional como se ha manejado la patrimonialización, ha generado situaciones complejas en donde muchas veces los pueblos patrimoniales, los paisajes culturales o, incluso los carnavales, se han convertido en espectáculos o escenarios pensados principalmente para el turismo y no como aparatos identitarios.

La ruralidad y, especialmente el campesinado, sin lugar a dudas han sido uno de los principales afectados de la forma como tradicionalmente se ha establecido el patrimonio, puesto que como generalmente son lugares lejanos y no hacen parte de rutas turísticas, la inversión y el reconocimiento hacia su patrimonio es muy baja. Por otro lado, aunque el campo agrario está lleno de objetos antiguos, de herramientas y arquitectura con unas características culturales muy marcadas, y de conocimientos que han pasado de generación en generación, la valoración de este campo desde el patrimonio no es tan reconocido.

Castillo y Martínez (2014), quien ha trabajado por varios años el concepto de patrimonio agrario, explica que

“El patrimonio agrario está conformado por el conjunto de bienes naturales y culturales, materiales e inmateriales, generados o aprovechados por la actividad agraria a lo largo de la historia. A partir de esta definición el número y variedad de bienes que pueden ser considerados como integrantes del Patrimonio Agrario es muy amplio. Podemos distinguir –si seguimos la clasificación de bienes utilizada habitualmente en la normativa patrimonial- entre bienes muebles (utensilios, aperos o herramientas utilizados para la labranza, transporte, almacenaje y manufactura de los cultivos y el ganado, documentos y objetos bibliográficos, etc.), bienes inmuebles singulares (elementos constructivos considerados singularmente: cortijos, huertas, centros de transformación agraria, graneros, cercados, eras, etc.), bienes inmuebles de conjunto o lineales (paisajes, asentamientos rurales, sistemas de riego, agroecosistemas singulares, vías pecuarias, caminos, etc.), patrimonio inmaterial (lingüística, creencias, rituales y actos festivos, conocimientos, gastronomía y cultura culinaria, técnicas artesanales, tesoros vivos, etc.) y patrimonio natural y genético

(variedades locales de cultivos, razas autóctonas de animales, semillas, suelos, vegetación y animales silvestres asociados, etc.)” (p. 109-111).

Teniendo en cuenta las consideraciones de los autores, se aprecia que el patrimonio agrario busca incluir a bienes que se han incluido en menor medida dentro de las listas de bienes de interés cultural. Cabe aclarar que mediante la nominación de paisajes culturales, sitios mixtos, conjuntos de edificios, itinerarios culturales y bienes en serie relacionados con la actividad agraria, muchos bienes que antes no se tenían en cuenta como patrimoniales han tomado mucha más fuerza y son más visibilizados (Castillo & Martínez, 2014, p. 113). Igualmente, dentro del patrimonio inmaterial muchos rituales y gran parte de la oralidad de las zonas agrarias se han podido incluir dentro de las listas.

Si bien muchos aspectos de la ruralidad se han patrimonializado en los últimos años, Castillo y Martínez (2014) explican que la mayoría de elementos patrimoniales pertenecientes a las listas de la UNESCO son de los países desarrollados, lo cual sorprende porque son los que más usan métodos industriales para el trabajo en el campo.

“[...] la razón tiene que ver con la necesidad de proteger aquellos espacios que todavía se mantienen con un alto grado de autenticidad e integridad y cuya desprotección podría provocar su destrucción o grave alteración. Esta situación de peligro no se produce tanto en los países en vías de desarrollo, donde apenas ha llegado la denominada Revolución Verde” (Castillo & Martínez, 2014, p. 122).

Considerando lo dicho anteriormente, se piensa que entidades tales como la UNESCO o el propio Ministerio de Cultura de Colombia deberían prestar más atención a la ruralidad y, contrario a lo que se ha visto en el transcurso de la historia, no solo tener en cuenta las labores, conocimientos, bienes muebles o inmuebles del campo que sean escasos o

a punto de desaparecer como elementos con interés patrimonial, sino también tener presentes para las listas cualidades que son frecuentes y que con el paso de los años se han mantenido y transformado. Considerar los conocimientos y los bienes del campo que se siguen usando día a día puede ser un estímulo para los campesinos que por décadas han sido invisibilizados o marginados.

#### **4. Oralidad**

##### ***4.1. Tradición Oral***

Según Jan Vansina, las tradiciones orales “son todos los testimonios orales, narrados, concernientes al pasado” (Vansina, 1967, p. 33). El autor enfatiza en que no todos los testimonios orales hacen parte de la tradición oral, pues para ser tradición es necesario que los testimonios hayan pasado de generación en generación. Vansina explica que existen tres tipos de testimonios: la tradición oral, el testimonio ocular y el rumor; y de estos tipos de testimonios el ocular nunca podría ser parte de la tradición oral dado a que no ha pasado por varias generaciones y el rumor sólo puede llegar a ser parte de esta si se ha mantenido en el tiempo y ya hace parte del pasado.

Por su parte la UNESCO considera que

“la tradición oral es el conjunto de todos los tipos de testimonios sobre el pasado que son transmitidos verbalmente por un pueblo”. Los proverbios, adivinanzas, cuentos, canciones infantiles, leyendas, mitos, cantares y poemas épicos, conjuros, cantos o representaciones dramáticas, se transmiten de boca en boca, por imitación o por inmersión en una práctica, de generación en generación. Al ser el vector esencial de trasmisión de conocimientos, de valores culturales y sociales, y de la memoria colectiva, la tradición oral constituye una de las principales formas de educación de

las sociedades humanas, y desempeña un papel primordial en la vitalidad de las culturas (Duvelle, 2011)

Teniendo en cuenta estas definiciones, es posible considerar que todos los conocimientos agrícolas que han pasado por generaciones, y que se siguen conservando y difundiendo son parte integral de su cultura, así mismo las canciones, leyendas, poemas, adagios, trabalenguas, adivinanzas, refranes, retahílas y recetas relacionadas con las frutas en el municipio de Sopena hacen parte de esa tradición oral que les caracteriza y les otorga parte de su identidad.

Aunque Vansina afirma que las tradiciones orales son fuentes históricas, esto hace notar que dentro de las ciencias sociales la credibilidad en este tipo de fuentes no ha sido tan generalizada. Particularmente desde el punto de vista de algunos historiadores como J. Fage, R. Oliver y A. Hamilton, existe el punto de vista de que esta clase de fuente sólo puede ser considerada con certeza cuando está apoyada de otras fuentes como las arqueológicas, mientras que otros argumentan que existe más certeza cuando varios testimonios concuerdan.

Los etnólogos, como se muestra en muchos de sus escritos aprecian más que los historiadores el valor de la tradición oral. Sapir, D. Tait y W. Muehlman, por ejemplo, ven el valor de la tradición oral como fuente histórica y sostienen que estas tradiciones pueden contener datos auténticos; sin embargo, Sapir recalca que cuando estas tradiciones tratan de un pasado muy lejano es necesario tratar esa información con reserva (Vansina, 1967, p. 21). Por otra parte, si bien los etnólogos no descartan de primera mano estas fuentes muchos si consideran necesario el contraste con otras ciencias auxiliares o con otros testimonios independientes.

#### **4.2. Historia Oral**

Esta oralidad es la forma más antigua de transmitir la memoria, teniendo en cuenta que la memoria es selectiva y que se construye y se reconstruye a partir de los puntos de vista del presente. La historia oral es “una narrativa en la que se reconstruye el pasado a partir de los recuerdos del entrevistado. La historia oral se refiere a la producción y uso de fuentes orales para la reconstrucción de la historia” (Peppino, 2005, p. 8).

Aunque la historia oral no es objetiva, esta sí permite una reconstrucción de sucesos con los cuales es posible interpretar el pasado, y también, esta “permite la recuperación de la historia de comunidades, en ausencia o complemento de documentos escritos”. Como bien lo dice Peppino, esta metodología no solo le sirve al investigador, sino que además juega un papel muy importante en la recuperación de la identidad y la valoración del patrimonio cultural (Peppino, 2005, p. 9).

Generalmente este tipo de historia se trabaja con sectores sociales que no son tenidos en cuenta la mayoría de veces –campesinos, mujeres o gente del común – y, además, se trabaja a partir de preguntas que le permitan al informante recordar.

### **5. Ruralidad y campesinado en Colombia**

Si bien el mundo rural colombiano es amplio, las estadísticas arrojadas por el Banco Mundial explican que en 2019 la población rural fue el 18,89% (Banco Mundial, 2020), mientras que el DANE en el censo del 2018 enunció que el 22,9% de la población colombiana habita la ruralidad (1 7,1% vive en los centros poblados y el 15,8% en el territorio rural disperso) (DANE, 2020). Por otra parte, la distribución de la tierra en la ruralidad siempre ha sido un tema complejo para el país, Fajardo (2011) cuenta que una notable parte del país se constituye por las zonas de reserva que constituyen el 44,7% del área total del

país; las propiedades colectivas indígenas que representan el 25,2%; las áreas destinadas a los parques nacionales naturales que corresponden al 11% y los territorios colectivos de las comunidades afrocolombianas que tienen un poco menos del 5% de la superficie continental, sin embargo estos territorios por muy grandes que sean y que tengan unas condiciones especiales, han sido vulnerados constantemente ya sea por actores ilegales, mineras multinacionales o por diversos actores que han manipulado los recursos naturales de una mala manera y a su vez a las comunidades que habitan esos espacios.

En la ruralidad colombiana las actividades económicas más comunes son la agricultura, la ganadería, otras actividades pecuaria como la actividad piscícola, la avicultura y la piscicultura. Sin lugar a dudas el campo de la ganadería ha sido problemático para el país, pues aunque las actividades agrícolas y silvoagrícolas dedican una superficie aproximada de 4,9 millones de hectáreas, sólo 21,5 millones de esas hectáreas tienen aptitud agrícola, mientras que parte del suelo destinado a la ganadería es apto para la agricultura (Fajardo, 2011). Fajardo dice además que

“El uso extensivo de la ganadería es un problema nacional que afecta las posibilidades del desarrollo humano y rural, en términos de generación de empleo, ingresos, conservación y manejo adecuado del medio ambiente y los recursos naturales. También en posibilidades del Estado de obtener mayores ingresos por tributación de la actividad agropecuaria para la inversión en bienes públicos”.

En la ruralidad, la minería también es un campo que ha afectado en gran medida a sus habitantes, pues altera el equilibrio de recursos naturales y muchos campesinos que antes se dedicaban a la agricultura cambian día a día su vocación para trabajar en las multinacionales o en la minería ilegal con la ilusión de conseguir más dinero. Dentro de las problemáticas del mundo rural, se inserta asimismo el conflicto armado interno y el narcotráfico, que además de

atemorizar a la población, desplazarla, despojarla de su tierra, entre otras acciones, han introducido actividades ilícitas relacionadas con la producción y el tráfico de diferentes drogas.

Los campesinos al habitar el mundo rural, se enfrentan a todas las problemáticas mencionadas anteriormente y, conjuntamente, se ven afectados por situaciones como el cambio climático o los cambios en la economía. Considerando que los campesinos son los responsables de proveer alimentos a los habitantes de gran parte del país, el bienestar de ellos es crucial, pues si sus condiciones para trabajar el campo son óptimas, las provisiones estarán aseguradas en las ciudades. Sin embargo, cada día tienen más competencia por parte de las grandes agroindustrias que cuentan con diversos avances tecnológicos y que producen en cantidades muy grandes.

Si bien los campesinos del país cuentan con un territorio muy pequeño comparado con toda la ruralidad, “la productividad por hectárea en la pequeña producción campesina es muy alta” (Santacoloma-Varón, 2015 , p. 44). Santacoloma-Varón (2015) explica que a pesar de todas las dificultades que enfrentan los campesinos día a día su economía se ha mantenido con el paso del tiempo, ya que tienen una mano de obra constante (la familiar), muchas veces tienen grupos de solidaridad o se asocian para lograr una mejor estabilidad en el mercado, tienen la posibilidad de autoabastecerse, la economía campesina es multifuncional, entre otros mecanismos. Al igual que la economía campesina se ha adaptado y se mantiene, la identidad cultural lo hace y se ha adaptado y transformado con el tiempo.

En Colombia, diversos grupos de campesinos han buscado tener un distintivo como grupo social que se relacione por ejemplo con las distinciones y derechos que han logrado los grupos indígenas y los afro, sin embargo esta lucha no ha tenido éxito y contrario a sus aspiraciones por tener tierras aseguradas para trabajar, las leyes que cobijan a estos grupos

muchas veces los han afectado, o por otro lado los terratenientes con sus aspiraciones de tener más y más tierra de alguna forma se han apropiado de espacios.

Por otra parte, el ICANH define al campesino como

“Un sujeto intercultural e histórico, con unas memorias, saberes y practicas que constituyen formas de cultura campesina, establecidas sobre la vida familiar y vecinal para la producción de alimentos, bienes comunes y materias primas, con una vida comunitaria multiactiva vinculada con la tierra e integrada con la naturaleza y el territorio. El campesino es un sujeto situado en las zonas rurales y cabeceras municipales asociadas a éstas, con diversas formas de tenencia de la tierra y organización, que produce para el autoconsumo y la producción de excedentes, con los cuales participa en el mercado a nivel local, regional y nacional” (ICANH, 2017).

Pese a que las definiciones algunas veces son problemáticas, la definición que brinda el ICANH es muy valiosa porque toma el concepto de campesino o campesinado desde las dimensiones sociológico-territorial, socio-cultural, económico-productiva y organizativo-política. Sin embargo, esta definición que es completa, sirve la mayoría de veces tan sólo para entidades como el DANE que necesitan establecer el porcentaje de este grupo en los censos y no tanto para establecer derechos o reconocerlos.

## **6. Turismo**

La movilidad ha sido parte integral de la forma de vida de los seres humanos, puede ser de carácter voluntario o forzado; siempre se dará dentro de unas condiciones socio políticas específicas. La movilidad de carácter forzado puede darse por factores como: adversidad del medio ambiente que puede afectar la subsistencia de una o más personas en un lugar específico, o puede darse debido a las guerras por el control del territorio o por sus

recursos, entre otros. Por otro lado, están las movilizaciones voluntarias, que también pueden tener diversas causas como: la búsqueda de recursos, el interés por conocer nuevos espacios, la “necesidad” de cortos períodos de esparcimiento para alejarse de la rutina, entre otros. Es dentro de esta segunda forma de movilidad en la que se enmarca la actividad del turismo como un modo de disfrute y aprovechamiento del tiempo libre, en la que puede accederse a una variada oferta de bienes y servicios.

A pesar de que la industria turística pasa actualmente por un auge, su génesis puede remontarse incluso a la época del imperio romano. La historia cuenta que, durante el apogeo del Imperio, en los meses de verano se producían considerables movimientos de gente que desde Roma se dirigían hacia el campo y hacia los sitios de veraneo situados a las orillas del mar.

“Los romanos visitaban, además, templos y santuarios, asistían a festividades y concurrían a baños termales. Los relatos indican que, al principio, en sus grandes viajes, la gran meta era Grecia, pero más tarde, con la adopción y difusión del cristianismo, numerosos grupos de peregrinos comenzaron a viajar a Tierra Santa” (Acerenza, 2006, p. 68).

Puede verse entonces, que la idea de los viajes con fines recreativos ya estaba bien fundada en el florecido imperio romano, no obstante, dice Acerenza (2006), que este tipo de viajes decayeron con el desmoronamiento del imperio y la invasión de los bárbaros que hacía de los viajes una actividad peligrosa.

Durante la edad media los viajes cobran vitalidad con las expediciones de peregrinos y mercaderes, y en 1282 se crea el primer “gremio de posaderos” en Florencia, transformando el hospedaje de un acto de caridad a una “actividad comercial” que ofrecía servicios especiales y requería de licencia para su funcionamiento.

Más tarde hacia el siglo XVII se reconocen los “Grand tour” que consistían en “recomendar a los jóvenes de la nobleza y de la clase media inglesa viajar al continente a fin de complementar sus conocimientos y ganar, así, experiencia personal” (Acerenza, 2006, p. 70). Puede verse en este caso la clara intención elitista de este tipo de viajes ya que sólo estaban dirigidos a unas pocas personas, teniendo en cuenta que podían tener una duración hasta de tres años y que por ende no cualquier persona podía pagar. Pero, fue con la revolución industrial y sus consecuencias tecnológicas y socioeconómicas - el surgimiento de una clase media numerosa- que el turismo tomó gran fuerza y mucha más gente comienza a viajar por placer, ya que los medios de transporte presentaban una notable eficiencia en la movilidad de las personas. Este período tuvo su auge en Europa a finales del siglo XIX y principios del XX.

Para entender un poco mejor el imaginario en torno a la industria turística Acerenza menciona las “teorías compensatorias” desde la cual reflexionan las diferentes corrientes de pensamiento que se ocupan del turismo. Estas teorías postulan que:

“si una sociedad piensa que se rige por el principio del mérito, el descanso es también un descanso merecido. De donde el ocio se plantea entonces como la compensación a los esfuerzos y penalidades que forman la esencia de la vida productiva del ser humano” (Acerenza, 2006, p. 17).

De este modo se arrojan luces sobre cuál puede ser uno de los principios ideológicos de la industria del turismo, la cual permite en cierta medida el bienestar de tanto de obreros como de empresarios por medio del acceso temporal a bienes y servicios.

Continuando con el desarrollo de la industria turística, en la tercera y cuarta década del siglo XX, con el surgimiento de la aviación que, entre otros, prestaba servicios de vuelos comerciales transatlánticos, la industria turística tomó más impulso convirtiéndose en una

actividad que generaba cuantiosas sumas de dinero a las naciones más desarrolladas, pero no es sino hasta el final de la segunda guerra mundial que el turismo se convierte en una actividad masiva y se implementa en distintos países incluyendo a América.

El autor menciona además que la manifestación más temprana del turismo en América fue la construcción de Atlantic City en New Jersey en 1824, al igual que se desarrolló en países como México, Argentina, Cuba, Chile, entre otros. Para el caso específico de Colombia el turismo empieza a visibilizarse en la segunda mitad del siglo XX

“En Sudamérica en 1954 Colombia inicia el desarrollo de la playa El Rodadero, cercana a la ciudad de Santa Marta, con la construcción de la carretera que la une a esta ciudad y la apertura del hotel Tamacá. Hoy día, El Rodadero es uno de los destinos turísticos más importantes de la costa norte de ese país” (Acerenza, 2006, p. 97).

Aunque el turismo empieza su desarrollo un poco tarde en Colombia, ha ganado gran fuerza ya que se entiende el potencial que tiene para ayudar en el crecimiento económico de una nación. No obstante, debe reconocerse que la implementación de un plan de turismo para una región determinada no solo tendrá impactos positivos, sino también negativos.

Con el fin de mitigar los impactos que pueda tener el turismo sobre los medios y las comunidades que reciben turistas, en Colombia se ha desarrollado la ley 300 de 1996 de turismo que regula la actividad de dicha industria en el territorio nacional. Como se establece en el artículo 2 de la ley 1558 de 2012 que modifica el artículo 1 de la ley 300 de 1996

“El turismo es una industria esencial para el desarrollo del país y en especial de las diferentes entidades territoriales y cumple una función social. Como industria que es, las tasas aplicables a los prestadores de servicios turísticos en materia impositiva

serán las que correspondan a la actividad industrial o comercial si le es más favorable.

El Estado le dará especial protección debido a su importancia para el desarrollo nacional” (Congreso de Colombia, 2018).

Esta visión de la industria turística como factor de desarrollo ha llevado a que se quiera explotar el potencial turístico de todo el territorio nacional, como lo es el caso del municipio de Sopetrán, Santa Fe de Antioquia y San Jerónimo, en el Occidente antioqueño y en donde se inició un proyecto de explotación turística desde la década de 1960 aprovechando su ubicación geográfica, clima, atractivo natural, costumbres, etc.

#### IV. ZONA DE ESTUDIO: POBLACIÓN Y TERRITORIO

##### 1. Geografía

El municipio de Sopetrán está ubicado en el occidente cercano antioqueño y posee una extensión de 223 km<sup>2</sup>. Esta localidad limita por el norte con el Municipio de Olaya, por el este con el Municipio de Belmira, por el sur con los Municipios de San Jerónimo y Ebéjico y por el oeste con el Municipio de Santa Fe de Antioquia. (Alcaldía Municipal de Sopetrán, 2018).

Sopetrán se encuentra en una zona estratégica del Occidente de Antioquia, debido a que es un lugar de paso para muchos viajeros que se dirigen hacia Urabá. Al mismo tiempo, su cercanía a la ciudad de Medellín le confiere ventajas significativas sobre otras poblaciones más alejadas.

Dentro de la División Política, el municipio cuenta con seis corregimientos sin contar la zona urbana; los cuales son Córdoba, Guayabal, Nuevo Horizontes, Horizontes, Montegrande y San Nicolás de Barí. En la municipalidad existen 28 veredas.

En cuanto a la hidrografía, el municipio de Sopetrán cuenta con dos ríos y seis grandes quebradas. Su principal fuente es el río Cauca, el cual, recoge el agua de las quebradas y ríos del occidente medio, y es la vía principal de comunicación fluvial, siendo sus principales afluentes El río Aura y las quebradas la Sopetrana, Mirandita, Yuná, la Nuarque, entre otras. El segundo río del municipio, el río Auras, nace en el municipio de San Pedro y desemboca en el Cauca, en la margen derecha del río es rica en ganadería y agricultura.

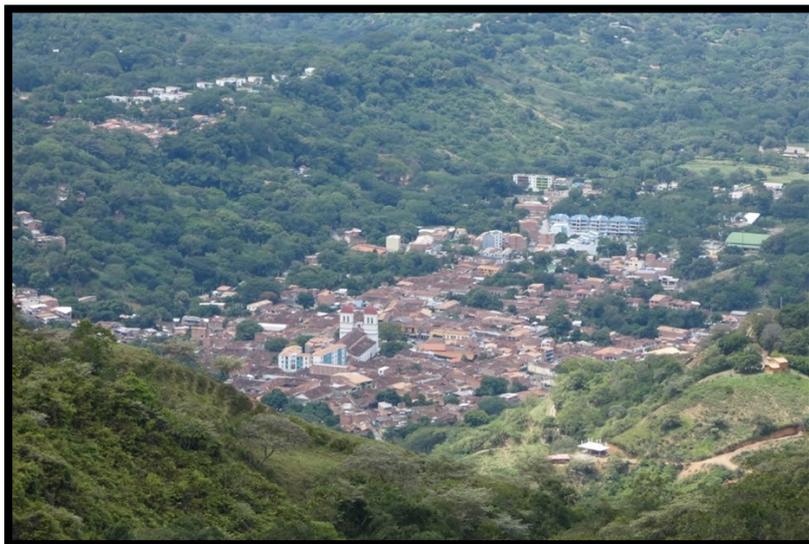


Foto 3. Municipio de Sopetrán. Fuente: propia.

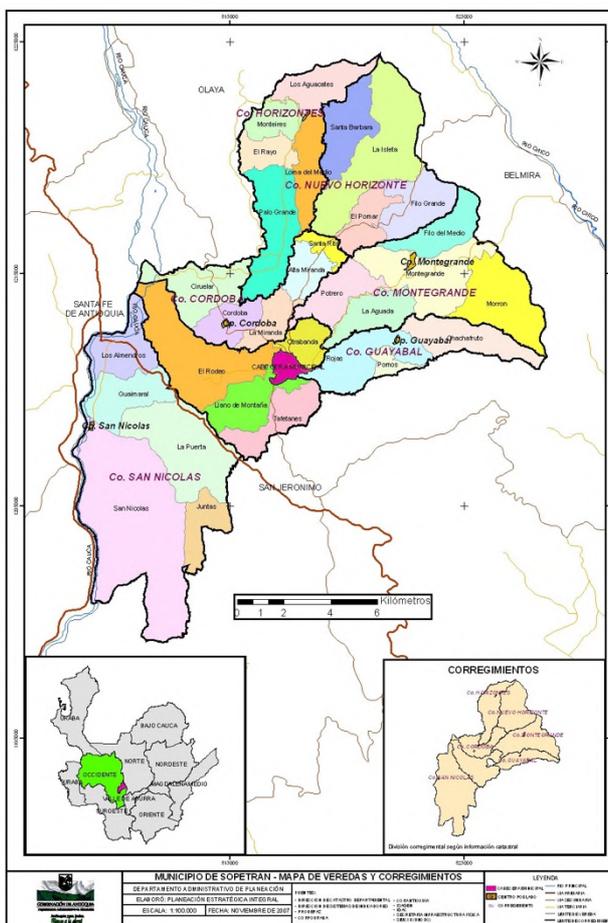


Figura 1. Mapa de veredas y corregimientos de Sopetrán. Fuente: Gobernación de Antioquia

Por su parte, la quebrada la Sopetrana que nace en el límite de las veredas el Morrón y Chachafruto, es la quebrada más importante de Sopetrán y es la principal abastecedora de agua para consumo de la cabecera Municipal y de varios acueductos rurales. La quebrada Tafetanes nace en el sitio denominado La Ceja y es uno de los principales afluentes del río Cauca. Esta quebrada sirve de límite entre el municipio de Sopetrán y San Jerónimo y, en el municipio de Sopetrán, sirve como sistema de abastecimiento de acueductos veredales y para el riego agropecuario en épocas de verano. La quebrada la Mirandita que se ubica en una de las veredas más fruteras del municipio también es una fuente importante para la agricultura y desemboca en la Sopetrana. El municipio también cuenta con las quebradas la Nuarque y la Yuná, las cuales son fuentes de abastecimiento de acueductos rurales. (Ramírez Quintero, 2009).

La hidrografía en el municipio de Sopetrán es muy importante tanto para la vida humana, como para las actividades de la tierra. Además, dentro de toda la historia agrícola del municipio, se ha podido destacar que los campesinos se han reunido a través de actividades comunitarias para hacer acequias y canales que conducen el agua de las quebradas a otros lugares y fincas situadas a muy largas distancias, hacia los cultivos y ganados. Esta manera de actuar va consolidando en el territorio diversas relaciones sociales de cooperación y ayuda mutua, que en parte, ayuda al mantenimiento de las actividades agrarias y fortalece de manera colectiva las labores agrícolas de la producción de frutales.

Sobre este aspecto cuenta Héctor Oquendo que “aquí no había un estilo de riego, aquí hacíamos convites {...} nos respetábamos los turnos, si yo estaba muy necesitado y el agua le tocaba a usted “¿me regala un poquito?” listo, pero se respetaba”. Además, Oquendo comenta que “anteriormente con el respeto, todos regalaban un día, regalaban no, aportaban, y dedicaban un día en arreglar los canales, las tupias”

En el caso concreto de la vereda la Alta Miranda, Migue Ángel Herrera cuenta que allí hoy en día “se coge el agua de la Ayuná y se hace una especie de canales para conducir el agua, también se pueden hacer tomas con mangueras para hacer expropiaciones, o sea, lo que llamamos los pajaritos o molinetes, ese es un sistema de riego que algunas personas la tienen, no todos. Siempre se hace con agua corrida con un azadón de una acequia. Y la otra acequia viene de la Bitá, la quebrada la Bitá, que se llama la acequia de los locos que la hizo mi papá con Agustín villa y con Nicolás Tavera, esa acequia fue sacada en 1974, tiene aproximadamente 3 km y viene desde la isleta”

Con las descripciones de pobladores del municipio de Sopetrán, como Héctor Oquendo y Miguel Ángel Herrera y otros, se puede evidenciar que el agua por décadas ha unido a la comunidad en pro de beneficiarse mutuamente. Sin embargo, con el fenómeno de la compra de terrenos y la parcelación, es posible que muchos de estos sistemas de riego se afecten, pues los nuevos pobladores en general no tienen intereses por aquellos sistemas de riego y mucho menos se sienten con la responsabilidad de abrir o cerrar los canales con el fin de que se desvíen a diferentes zonas de cultivo.

## **2. Condiciones ambientales para los cultivos**

El municipio de Sopetrán presenta un clima cálido, su temperatura promedio es aproximadamente de 26 °C y tiene una precipitación media de 1.482,92 mm/año. En general el municipio cuenta con un clima muy seco, según Mejía, citado por Osorio (2016) este clima se debe a

“la complejidad topográfica que presenta el nivel regional, pues se encuentra sobre un valle estrecho y profundo ubicado entre la cordillera Occidental y Central, cuyas alturas promedio son 1000 y 3500 msnm respectivamente. Estas cordilleras actúan como barreras que contribuyen al agotamiento de la humedad en la atmósfera con la altura, reteniendo la mayor parte de la humedad del aire en las vertientes exteriores”.

Por otro lado, la geología en el área genera una topografía con colinas simétricas y fuertes pendientes las cuales generan mucha dificultad para el sector agrícola del municipio. Posee terrenos con mucha pendiente, fáciles de erosionar y de difícil manejo (Mejía, 1984).

Sopetrán cuenta con los tres pisos térmicos, condición que le permite tener una gran variedad de productos, de labores económicas y de climas. Según Castillo (1984) la zona cercana a la cuenca del río Cauca tiene un clima seco y tropical con una vegetación típica del denominado bosque seco tropical. En las zonas de la parte inferior de las cordilleras central y occidental predomina una vegetación de bosque húmedo subtropical con una altura de 1000 y 2000 m.s.n.m. y, por la vertiente occidental de la cordillera central existen bandas de bosque muy húmedo subtropical.

Además, en el estudio de impacto ambiental, realizado para la construcción del túnel de occidente, se identificó que los suelos de la zona de influencia de esta mega obra se encuentran en una sola provincia fisiográfica en la cual se evidencian “4 unidades climáticas referentes a frío húmedo, templado húmedo, templado seco y cálido seco”. En cuanto al paisaje y la litología de esta área se identificó que las primeras unidades climáticas cuentan con crestas ramificadas en esquistos con capas de ceniza volcánica y la última unidad cuenta con colinas y abanicos de terraza en sedimentos aluviales. (Consultoría Colombiana S.A., 2016, p. 24)

Respecto a la capacidad de uso del suelo en el área de influencia del proyecto del túnel de occidente se identificaron 3 clases agrologicas:1) tierras arables con restricciones en la selección de cultivos e implementación de prácticas intensivas de conservación de suelos,2) tierras con capacidad para ganadería con praderas mejoradas y cultivos permanentes y/o reforestación y 3) tierras con capacidad forestal con posibilidad de uso sostenible del bosque (p. 25).

### 3. Economía y uso del suelo

El territorio del municipio de Sopetrán presenta tres pisos térmicos bien diferenciados. El uso del suelo en este caso, está mediatizado por las condiciones ambientales que se presentan en ellos. En las zonas más bajas del municipio, regiones aledañas a las riberas del río Cauca, se presenta una topografía plana con un ambiente cálido lo que propicia el establecimiento de cultivos diversos tales como frutales, maíz, sandía y melón, etc. Además de las actividades pecuarias de ganadería de tipo extensivo o intensivo, con vacunos del tipo cebú y blanco orejinegro, se poseen explotaciones de materiales de construcción como arenas de río y balastro (esta se realiza principalmente en veredas como San Nicolás y El Rodeo). En la parte media se localiza la zona urbana, y a sus alrededores se pueden encontrar huertos de frutales. A su vez en la parte más alta del municipio, se observan sembrados de hortalizas, frutales y relictos de bosques.

Respecto a algunos productos que se producen en Sopetrán por cada piso térmico, Héctor Oquendo explica que Sopetrán

“Produce desde vainilla en San Nicolás, plátano, cítricos y pastura para el ganado, en la parte más occidental del municipio, a orillas del río Cauca. A los 650 hasta los 1400 estaban las fincas productoras de las frutas como mamey, papaya, maracuyá, coco, tomate, sandía, melón, maíz, estropajo, viñedos, etc. Digo estaban, porque todas estas, o la mayoría de estas fueron loteadas para fincas de recreo. De los 1400 msnm hasta... Estaba la ganadería de leche, café y todas las hortalizas y legumbres. En estos momentos hay una explotación de aguacate has en el corregimiento de Horizontes”<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Conversación con Héctor Oquendo vía WhatsApp. Julio de 2020.

En cuanto a la vocación del suelo, la Alcaldía de Sopetrán (2020) afirma que el municipio posee 22.300 hectáreas, de las cuales el 40% está dedicado a la agricultura, el 20% a la ganadería, el 2,5% a los bosques naturales, el 27,5% al rastrojo y el 10% a parcelaciones. Esta información demuestra que a pesar de la diversificación de la economía en los últimos años, la vocación del suelo sigue siendo el agro, pero que esta actividad sigue disminuyendo ostensiblemente.

AGRICULTURA	40%	equivalente a 8.920 Ha
PARCELACIONES	10%	equivalente a 2.230 Ha
GANADERÍA	20%	equivalente a 4.460 ha
BOSQUE NATURAL	2.5%	equivalente a 557.5 Ha
RASTROJO	27.5%	equivalente a 6.132.5 Ha

*Tabla 1. Vocación del suelo de Sopetrán. Fuente: Plan de desarrollo municipal 2020-2023*

Aunque la minería fue muy importante en el occidente cercano antioqueño, Ramírez (2009) dice que “en Sopetrán la minería es incipiente”, y

“los procesos se han orientado a prospecciones y estudios en el recurso de oro en las zonas de Sopetrán - Olaya, en las cuales se predice la existencia de este mineral, que por tradición existe. Por la geología de la formación y continuación de la formación Amaga la expectativa es la existencia de un gran bloque de formaciones o mantos importantes de carbón con mantos de espesores importantes, pero no han sido detectados, ni estudiados”.

La economía de Sopetrán también está complementada por el comercio y la actividad turística que han venido tomando cada vez más fuerza y, que, muchas veces han desplazado labores más tradicionales como la agricultura o la crianza de animales. Es importante decir que la aceleración del turismo en esta región, ha provocado cambios en el territorio que se han manifestado tanto en la vocación económica y uso de la tierra, en el cuidado y manejo ambiental y en la articulación sociocultural de la población al trabajo y actividades agrarias.

El municipio de Sopetrán es reconocido en el ámbito Departamental, por sus cultivos de frutas. La actividad frutera involucra a toda la economía de esta municipalidad y amplios sectores de la comunidad han estado vinculados desde hace generaciones a esta actividad agrícola. El paisaje frutal está conformado principalmente por especies tales como mango, tamarindo, algarroba, mamey, mamoncillo, cítricos, guayaba, zapote, y en menor cantidad maracuyá, melón, piña, carambolo, badea, entre otras. Pero, según Arias (2018), muchos otros cultivos han venido disminuyendo, incluso desapareciendo en esta municipalidad pues, especies como el hicaco, el madroño, la piñuela, el marañón, la chirimoya, la papaya, la guanábana, el árbol del pan, entre otros, están en franca vía de desaparición (ver tabla 2 con algunas de las frutas tradicionales más comunes en este municipio y su nombre científico).

Desde mediados del siglo XX, en el denominado “Triángulo de Oro de las frutas”, conformado por los municipios de Sopetrán, Santa Fe de Antioquia y San Jerónimo, se ha venido promoviendo el turismo de naturaleza, debido a la ubicación estratégica de estos municipios y a las bondades que ofrece clima y su territorio.



Foto 4. Frutas comunes de Sopetrán. Fuente: propia.

Nombre Común	Familia	Nombre científico
Zapote	Malvaceae	<i>Matisia cordata Bonpl.</i>
Chascaraza	Arecaceae	<i>Aiphanes aculeata</i>
Corozo	-	-
Tamarindo	Fabaceae	<i>Tamarindus indica L.</i>
Algarrobo	Fabaceae	<i>Hymenaea courbaril L.</i>
Guanábana	Annonaceae	<i>Annona muricata L.</i>
Papaya	Caricaceae	<i>Carica papaya L.</i>
Mamey	Clusiaceae	<i>Mammea americana L.</i>
Guayaba	Myrtaceae	<i>Psidium guajava L.</i>

Maracuyá	Passifloraceae	<i>Passiflora edulis var. edulis Sims.</i>
Naranja agria	Rutaceae	<i>Citrus × aurantium L.</i>
Mamoncillo	Sapindaceae	<i>Melicococus bijugatus Jack.</i>
Níspero/ mamey	Sapotaceae	<i>Manilkara zapota (L.) P. Royen</i>
Mango	Anacardiaceae	<i>Mangifera indica L.</i>
Anón	Annonaceae	<i>Annona squamosa L.</i>
Coco	Arecaceae	<i>Cocos nucifera L.</i>
Piña comercial	Bromeliaceae	<i>Ananas comosus (L.) Merr.</i>
Icaco	Chrysobalanaceae	<i>Chrysobalanus icaco L.</i>
Cacao	Malvaceae	<i>Theobroma cacao L.</i>
Mandarina	Rutaceae	<i>Citrus reticulata Blanco</i>
Limón pajarito	Rutaceae	<i>Citrus limon var. pajarito (L.) Osbeck</i>
Piñuela	Bromeliaceae	<i>Bromelia karatas L.</i>
Sandía	Cucurbitaceae	<i>Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. y Nakai</i>
Arazá	Myrtaceae	<i>Eugenia stipitata McVaugh</i>
Carambolo	Oxalidaceae	<i>Averrhoa carambola L.</i>
Árbol del pan	Moraceae	<i>Artocarpus altilis (Parkinson) Fosberg</i>
Badea	Passifloraceae	<i>Passiflora quadrangularis L.</i>
Marañón	Anacardiaceae	<i>Anacardium occidentale L.</i>
Chirimoya	Annonaceae	<i>Annona cherimola Mill.</i>
Melón	Cucurbitaceae	<i>Cucumis melo L.</i>

Tabla 2. Algunas frutas de Sopetrán y sus nombres científicos. Fuente: elaboración propia

Es preciso destacar, que el turismo que se ha venido realizando en estos municipios, es un turismo centrado en las fincas de recreo y en los ofrecimientos que hacen los hoteles y

particulares, para el disfrute de algunos planes de días de piscina y sol. Dentro de los hoteles que prestan servicios tanto para días de sol como para un plan completo de fin de semana está la Hostería Rancho Bernardo, Centro Turístico Sopetrán, Hotel Campestre Bonaire, Estadero Córdoba, el Gaitero, el Doncel, entre otros. Igualmente, hoy en día pueden detectarse iniciativas socio empresariales donde se ofrecen como atractivo central las experiencias de naturaleza, involucrando las bellezas naturales, los establecimientos agropecuarios, las festividades y los productos del campo. Ejemplo de esto son el Rancho Bernardo, El Gaitero, El Doncel, entre otros.

#### **4. Población**

Según la proyección del DANE del 31 de diciembre de 2015, Sopetrán contará para el 2020 con 15.279, de los cuales 7.337 están ubicados en la cabecera municipal y 7.942 en el resto del municipio. Por su parte, la información otorgada por el SISBEN en el año 2015 indica que el 49,99% de la población es femenina y el 50,01% es masculino (Alcaldía de Sopetrán, 2016)

Las manifestaciones socioculturales del municipio están encabezadas por los eventos populares y los religiosos. De estas, las fiestas de las frutas que se celebran en junio, atraen y aglutinan gran parte de la población tanto local como foránea; siguen en orden de importancia las fiestas de la Virgen Morena, patrona de Sopetrán; las fiestas de San Nicolás; y las fiestas de integración navideña en el corregimiento de Horizontes.

## V.HISTORIA DE LA TRADICIÓN FRUTERA EN SOPETRÁN

Es innegable la importancia histórica que a nivel departamental y nacional tiene el occidente de Antioquia. Dentro de esta misma subregión, el occidente cercano antioqueño jugó un papel relevante en los tiempos pasados debido en gran medida a que en los siglos XVI y XVII, en lo que hoy es el departamento de Antioquia, estuvo asentada la capital de la provincia de Antioquia y, que además, en esta región se desarrolló una notable economía minera basada en los recursos del territorio. Sin embargo, a pesar de esta relevancia, se detectan pocos trabajos o estudios que se relacionen con la vida cotidiana, las actividades agrarias y con las potencialidades socioculturales que posee el occidente medio antioqueño.

En el presente capítulo se buscará hacer un recorrido histórico sobre la agricultura de la región, específicamente sobre los frutales y su articulación con la vida general de este territorio en el municipio de Sopetrán y municipios cercanos.

El occidente cercano antioqueño históricamente, se ha reconocido más que por su turismo, por su riqueza natural y biodiversidad, elemento esencial para la agricultura y la producción de frutas tropicales. Muestra de ello, son las referencias dejadas por muchos de los cronistas que arribaron al territorio, dedicando párrafos enteros a hablar de la riqueza natural y la abundancia de plantas y frutos de la región.

Santa Fe de Antioquia, San Jerónimo y Sopetrán, cargan consigo una historia, una economía y una cultura común, basada inicialmente en las actividades agrarias, donde el cultivo de frutales tradicionales ha jugado papel importante en la dinamización de la economía regional y en el mantenimiento de los valores socioculturales arraigados a la tierra.

## 1. Época Prehispánica

La arqueología como parte científica que estudia los restos de las culturas del pasado, se erige en una de las fuentes más creíbles para reconstruir la historia de la época prehispánica en nuestro medio. Aunada a lo anterior, el estudio de los archivos y las crónicas, también aporta material valioso para entender este periodo histórico.

Estudios arqueológicos relacionados con la zona de estudio son escasos. Salvo algunas referencias dadas por Neyla Castillo Espitia, son pocos los estudios donde se indague sobre la vida del pasado del Occidente Medio de Antioquia, y específicamente el municipio de Sopetrán. Por otro lado, aunque hay una amplia existencia de crónicas y de documentos de escribanos de la época de conquista y los años siguientes a esta, estos archivos son muy diversos y dispersos y es difícil encontrar información exacta de los datos que a esta investigación le interesa.

### *1.1. Grupos indígenas de la región del occidente cercano antioqueño antes de la llegada de los españoles y en la época de conquista*

Respecto a los grupos indígenas que habitaron la zona en donde se ubica actualmente el municipio de Sopetrán no existe una información concreta, sin embargo, algunos estudios han podido deducir que esta zona tenía una población indígena considerable dividida en grupos y con alianzas y enemistades entre ellas.

A partir del estudio de crónicas que Castillo (1984) realiza, esta plasma la siguiente aproximación de la localización de los grupos que ocuparon la región:

“[...] al norte sobre la vertiente oriental de la cordillera occidental Ebéjicos, Peques e Ituangos como los grupos principales; al noroccidente sobre la vertiente occidental de la cordillera en el curso medio y superior del río Sucio y Sierra de Abibe los Guaca y

Nore y pequeños núcleos dominados por estos; al occidente y suroccidente los Catíos” (Castillo N. , 1984, p. 29).

En la investigación que Castillo hace sobre los datos etnohistóricos de Sopetrán, se evidencia, a partir de citas de diversos autores como Pedro Cieza de León y Juan Bautista Sardella, ambos escribanos de Robledo, que en la ruta de sur a norte los hombres encontraron a diversos grupos indígenas con lenguas y costumbres diferentes. Además, como comenta Hermann Trimborn en su estudio sobre los “Reinos de Guaca y Nore”, localizados entre la sierra de Abibe y el curso medio del Río Sucio, que todos “los indígenas se comunicaban entre ellos a la llegada de los españoles y los interpretes se entendían de una región a otra” (Castillo N. , 1984, pp. 22-23). Esta información es importante porque demuestra que en toda esta región existía una relativa homogeneidad entre algunos grupos a pesar de las diferencias señaladas por los escribanos.

Por otro lado, un dato que demuestra la alianza entre otras comunidades es que en 1565 se realizó una reunión convocada por Sinago, el cacique principal de la provincia de Peque, en la cual diferentes caciques de la región les exigían a los españoles su salida del valle de Ebéjico, pues consideraban que estos últimos estaban invadiendo sus tierras. Este evento, según Castillo, demuestra la “unidad o alianza de los llamados Ituangos, Ebéjicos y Peques con otros grupos representados en cinco caciques que acudieron a la convocatoria de Sinago” (Castillo N. , 1984, p. 25).

Pero así como se puede detectar unas alianzas entre grupos, Castillo también resalta enemistades entre los grupos dichos anteriormente y los Nores o Noriscos, pues este último grupo, se alía con los españoles, con el propósito de que dejaran sus tierras, informándoles de la existencia de Ituango, un territorio muy rico y, guiando a los a los invasores hasta allí.

A través del estudio de datos históricos, en la investigación de Castillo se expone que en la región hubo una evidente presencia de diversos grupos indígenas de tipo cacicazgo vinculados a tres o cuatro grandes agrupaciones y, que además, entre los grupos existía una homogeneidad cultural considerable. Esta información recuperada de diversos archivos históricos pudo ser comprobado gracias la excavación arqueológica que Castillo lideró en un complejo funerario en el municipio de Sopetrán.

En la investigación arqueológica se evidenció que la sociedad que habitaba estas tierras era compleja y que lo más probable es que tenía una separación clara de labores con una jerarquización determinada. Durante la excavación se encontró en las tumbas una considerable cantidad de volantes de huso, algunos elementos de oro y vasijas que por sus características demuestran que los encargados de hacerlas estaban especializados en la alfarería.

En la excavación se hallaron tumbas fechadas con radiocarbono en  $940 \pm 50$  d.C., otras fechadas en  $1140 \pm 50$  d.C. y otras de la época colonial. La mayoría de las tumbas conservaron unas características muy similares a pesar del paso del tiempo.

De los datos y vestigios rescatados, se puede llegar a especular que estas comunidades practicaban la antropofagia, aspecto este que de comprobarse confirmaría lo que muchos cronistas como Cieza de León, expusieron sobre la región de la cuenca del río Cauca y el occidente de Antioquia. Además, también sugiere que la estructura de las tumbas de pozo con cámara lateral es la estructura típica de toda esta cuenca, esto es importante resaltar porque demuestra una relativa homogeneidad entre las poblaciones que habitaron toda esta cuenca del río Cauca.

Existían tumbas que no eran destinadas para entierros primarios sino como depósito de ofrendas de las tumbas principales. Aunque este tipo de tumbas no son tan comunes en

Colombia, si hay registro de entierros secundarios en el Valle del río Magdalena, en Santander, en Anzá, en Santa Fe de Antioquia (específicamente en el corregimiento de Obregón y el llamado Cerro de los Azules), en Buriticá, en Liborina, Sabana Larga y en Fredonia (p. 194).

“Los anteriores datos refuerzan una similitud en el patrón de las estructuras funerarias en la Cuenca del río Cauca, en la región de Antioquia que debe estar relacionada con una tradición cultural similar en toda esta región” (Castillo N. , 1984, p. 194)

Castillo explica que aunque existen muchas tumbas con características similares en toda Colombia, “el rasgo que las hace únicas” se da por el hallazgo de una tumba secundaria decorada con pintura. La autora explica que “el único caso de hipogeos decorados con pintura, lo constituyen las estructuras de inhumaciones secundarias de Tierradentro, cuyas características arquitectónicas se alejan de las que aquí hemos encontrado” (Castillo N. , 1984, p. 195).

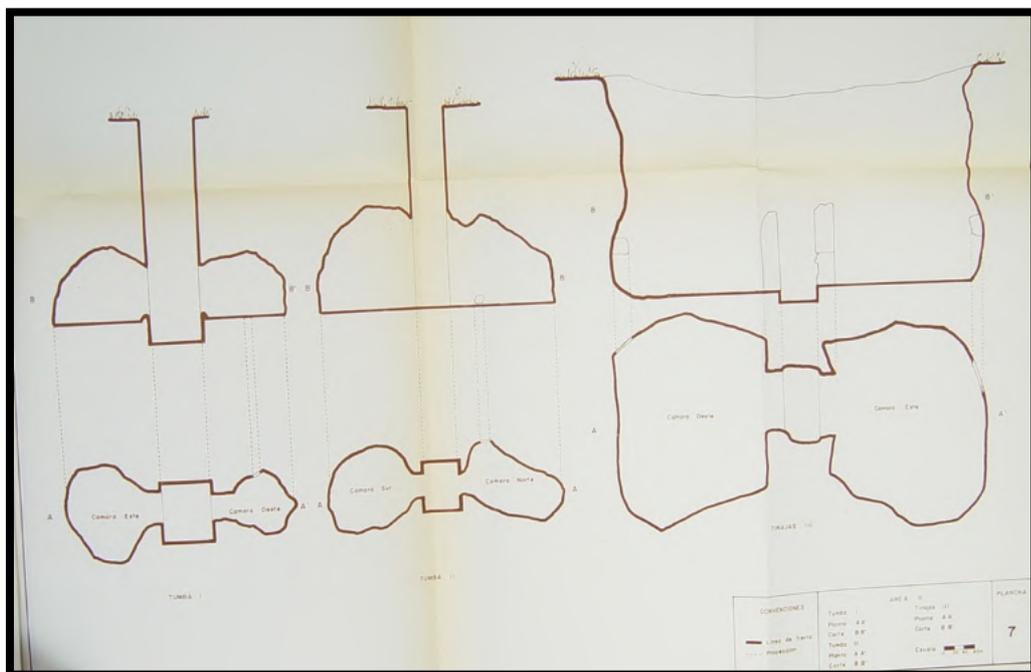


Figura 2. Formas de las tumbas encontradas en la investigación. Fuente: Catillo (1984)

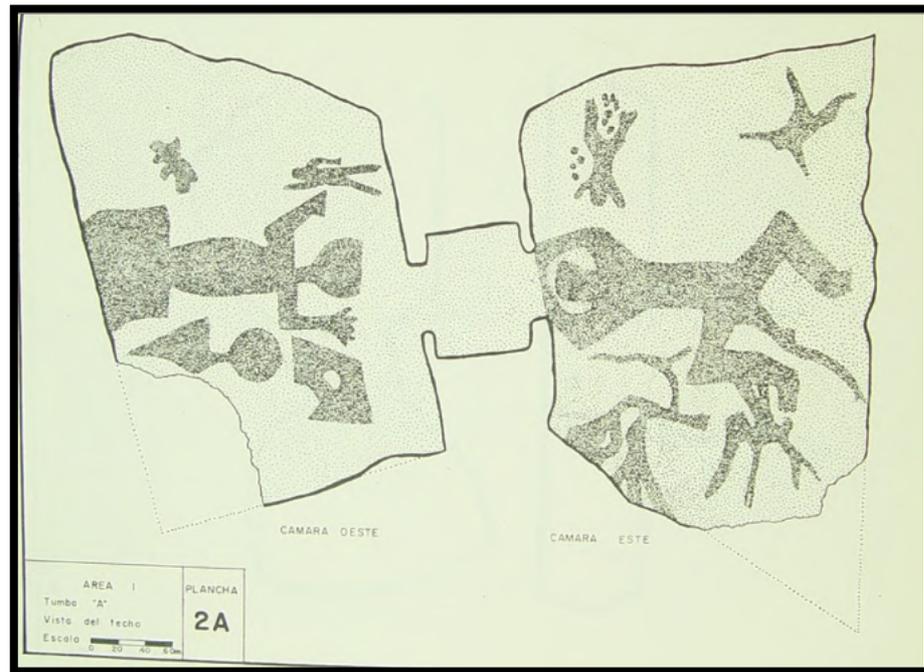


Figura 3. Vista del techo de la “Tumba A”. Fuente: Castillo (1984)

Dicha autora, menciona que según algunos cronistas, el grupo que realizaba representaciones muy parecidas a las encontradas en esta excavación, eran los Catíos. Sin embargo, Piazzini (2004, p. 26 ) expone que el tipo de cerámica que encontró Castillo en Sopetrán y que esta nombró como “incisa con borde doblado” ha sido registrada en diversas excavaciones arqueológicas realizadas “en la cuenca del río Cauca, en Peque al norte y Anzá al sur” e, igualmente en Frontino, más precisamente, en la cuenca del río Sucio, en donde se pudieron identificar vasijas con estas características procedentes de las actividades de gUAQUERÍA. Esta información demuestra la gran dispersión geográfica de algunos de estos grupos indígenas.

Si bien la investigación de Castillo se enfoca principalmente en la simbología de las tumbas y sus ajuares, y no tanto en los utensilios de uso cotidiano en donde es más probable tener una idea de la alimentación de los grupos indígenas, Castillo expone que de los elementos que encontraron en la excavación “puede inferirse que se trata de un grupo o

grupos entre cuyas bases de subsistencia se pueden contar la pesca y la agricultura” (Castillo N. , 1984, p. 179).

Por otro lado, Cieza de León en “Crónicas del Perú el señorío de los incas” evidencia, muchos aspectos que Castillo encontró en la excavación arqueológica en Sopetrán, a pesar de que este habla específicamente de los Nore que habitaban la antigua Ciudad de Antioquia. Este autor destaca por ejemplo que estas comunidades eran belicosas y en ellos era muy común la antropofagia, también cuenta de las sepulturas de los Nore pero, estas, a diferencia de las tumbas de Sopetrán que eran tumbas con cámaras, eran túmulos funerarios. Cieza de León destaca aspectos que son similares a los hallazgos de Castillo en Sopetrán y de Piazzini en Frontino, también destaca que después de Buriticá habían muchos grupos indígenas con diversas lenguas que eran tan diferentes “que era menester llevar muchos intérpretes para andar por ellas”(p. 90).

### ***1.2. La alimentación, las frutas y la riqueza del paisaje***

Aunque existen estudios arqueológicos e históricos que han comprobado el uso cotidiano de plantas y frutales en la Colombia prehispánica, hay poca información de los frutales en el occidente antioqueño, sin embargo, a través de estudios de archivo, se ha podido indagar acerca de la importancia que tenían los frutales para las comunidades indígenas en toda Colombia.

Patiño (2002) habla de etnólogos que afirman la importancia de las frutas en terminos tales como que “en América intertropical y de modo especial en la región ecuatorial, tuvieron un papel decisivo en la alimentación de los pueblos aborígenes. Allí los europeos encontraron pueblos carpófagos o comedores de frutos, no sólo de modo ocasional o como golosina (o sea, a la manera europea), sino convirtiéndolos en parte importante de su dieta”(p. 16).

Según Castillo, “las bases de subsistencia” de los grupos indígenas que habitaban esta región la constituían el maíz, los frutales y raíces, estas últimas, principalmente en terrenos no aptos para el cultivo de maíz. Igualmente, estas sociedades practicaban la pesca, la minería de veta y aluvión y la “explotación de sal en fuentes de agua salada cercanas al río Cauca, tales como las de la Quebrada Noque (al sur de Santa Fe) y en el pueblo de la sal, actualmente Córdoba, jurisdicción de municipio de Sopetrán” (Castillo N. , 1984, p. 31).

En cuanto a las referencias encontradas en las crónicas, estas son dispersas y variadas. En el caso de la región del actual occidente cercano antioqueño, se sabe que a la llegada de los españoles existía una notable abundancia de frutas. Jorge Robledo, citado por Pardo (2010), se refería a la provincia de Ebéjico, donde se fundó la ciudad de Antioquia, como

“[...] asiento muy bueno; corre por una parte de la cibdad un arroyo que sale desta montaña que se podrían en él hacer molinos: nascen dentro de la cibdad 4 o 5 fuentes de mucha agua; hay muchos géneros de frutas muy buenas e más que en Cartago ni Santa Ana; es muy rica en oro”. (p. 19)

Por otra parte, Víctor Patiño en su libro titulado *Historia y dispersión de los frutales nativos del neo trópico*, resalta que aunque muchos cronistas afirman que en Antioquia no había mucha variedad de frutales, hay otros, que resaltan la gran cantidad y variedad de frutales en toda la parte de Ebéjico y la ciudad de Antioquia a la llegada de Robledo. Patiño, cita un fragmento de una crónica donde Robledo dice que “en la ciudad de Antioquia, situada ya en su asiento definitivo a orillas del Nordisco, sí había muchas frutas, según el mismo oidor (Guillén Chaparro)” (Patiño, 2002, p. 19). Así mismo, Robledo escribía sobre la abundancia de árboles frutales y destacaba frutos tales como las guayabas, el zapote, la granadilla, curuba, badea, pitahaya, mamey, papaya, entre otros (Universidad de Antioquia, 1941, p. 507)

## **2. Época de la colonia (XVI - XIX)**

### **2.1. Generalidades**

En general, la época de la colonia fue un tiempo caracterizado esencialmente el intercambio de conocimientos, de culturas, de fauna y flora. En el caso particular de los españoles es bien sabido que estos introdujeron a América un número considerable de plantas y animales originarias de diferentes partes del mundo y, con esta incorporación de alimentos, un bagaje de tradiciones culinarias propias de España y también de muchos países árabes, pues como es bien sabido, los españoles tuvieron una evidente influencia árabe debido a 900 años de ocupación. Un ejemplo de la introducción de las costumbres culinarias de estos extranjeros fue la elaboración de las conservas con los frutales, una elaboración innovadora para los americanos que se empieza a popularizar según Muriel Ruiz, et al (2019) en el siglo XVI.

También, los españoles con la conquista de tierras americanas, pudieron conocer una gran diversidad de animales, plantas y frutos que con el paso del tiempo iban a usar hasta el punto de hacerlos parte cotidiana de su dieta.

Dado que los colonizadores no tenían idea de cómo se llamaban algunos alimentos y mucho menos tenían claro, cómo diferenciar entre unos y otros, estos denominaron de la misma forma a muchas especies. Muriel y Arias(2019) cuentan que los españoles se basaron en algunos vocablos indígenas y en el parecido que tenían los frutales para nombrarlos pero, debido a la discrepancia los nuevos frutales con los que ellos conocían y dado que algunos frutales se parecieran físicamente o se usaban de una manera parecida, estos foráneos nombraron muchos alimentos con el mismo nombre a pesar de que existían grandes diferencias, es por esta razón que Muriel y Arias explican que

“El desconocimiento de las frutas americanas se expresa en algunas descripciones confusas hechas en las crónicas de viajeros, por lo cual estas narraciones deben ser tomadas con cautela. Hoy todavía persisten confusiones de denominación en varios frutales americanos que pertenecen incluso a familias botánicas diferentes”. (p. 229)

Además de la introducción de nuevos alimentos por parte de los conquistadores, se ha registrado también, que los esclavos africanos trajeron algunas semillas, y que dada su condición de esclavos, sirviendo muchas veces en el hogar de los españoles, transmitieron parte de sus conocimientos culinarios, alrededor de la preparación de los alimentos.

Carney y Acevedo (2017) explican que muchos de los alimentos africanos que llegaron a América, se trajeron debido a que era la comida de los esclavos y que posiblemente el cultivo de estos productos se realizó por los mismos esclavos, pues estos alimentos eran vistos por los conquistadores como comida de negros. Algunos de los alimentos africanos traídos en las embarcaciones de esclavos eran el milhete, tamarindo, el ají picante, el ñame y el aceite de dendé. Según las autoras mencionadas anteriormente, los traficantes de esclavos tenían la creencia de que si los esclavos se alimentaban con productos de consumo habitual, estos podrían tener más posibilidades de sobrevivir en el viaje.

Igualmente, a la llegada de los africanos a América estos “trajeron la experiencia adquirida en el cultivo de plantas tropicales y agricultura, y estas plantas contribuyeron para su [la de los esclavos] sobrevivencia” (Carney & Acevedo, 2017, p. 10). Es preciso resaltar que muchos africanos tenían un conocimiento muy amplio sobre la agricultura debido a que tuvieron que luchar por mucho tiempo con terrenos áridos de la sabana del este africano, y este conocimiento pudo haber sido vital en las Américas.

“Entre los productos cultivados en la sabana del este africano y, posteriormente, difundidos por las Américas, a través del comercio transatlántico de esclavos, se

incluyen el café, sorgo, frijol, y dos especies de gramíneas africanas (*Panicum máximum* y *Brachiaria mutica*), posiblemente utilizadas como forraje en barcos negreros. Se incluyen entre los productos originarios del este africano, el mileto, quiabo, andu, ñames blanco y amarillo de Guinea, frijol, hibisco, sandía, tamarindo, ají picante, la masa akee, la nuez cola, aceite de dende, el baobab, y el arroz africano (*Oryza glaberrima*)” (Carney & Acevedo, 2017, p. 14)

## **2.2. *Provincia de Antioquia en la colonia***

### **2.2.1. Siglo XVI**

Aunque los españoles emprendieron inicialmente su viaje para obtener recursos alimenticios, también iban en búsqueda de metales preciosos tales como el oro. En el caso de Antioquia, este último recurso fue lo máspreciado para los conquistadores, debido en gran medida a que la burguesía comercial de España necesitaba con urgencia el oro para poder desenvolverse en la economía europea de la época (Suarez, 1993, p. 139), y a la llegada de los conquistadores a la zona donde actualmente se sitúa el occidente cercano antioqueño, estos se percataron de que en el lugar existía una notable abundancia de oro.

Desde otro punto de vista, Jiménez et al (2001) explica que “la codicia y el asombro por un mundo exótico motivaron la búsqueda de un Dorado mítico que bien pudo estar representado en el Dabaybe de los indios de Buriticá o en la Laguna Guatavita de los muiscas del Reino” (p. 10). En este mismo libro, se explica que muchos de los grandes conquistadores, dentro de estos Jorge Robledo (descubridor de gran parte de la región del occidente cercano antioqueño), “encabezaron algunas de las empresas de andariegos en tiempos de la Conquista” con el fin de buscar “piezas de oro para sostener la empresa de la conquista y dominar el territorio” (p. 11). Esto último puede explicar en por qué, a pesar de que esta región tenía abundancia de frutales y unas condiciones climáticas tan buenas para el

cultivo de cualquier alimento, los colonizadores se dedicaron de lleno a la búsqueda y explotación del oro.

Si bien en el siglo XVI se da un auge de la minería en Antioquia, Suarez (1993) cuenta que a pesar de que la producción de oro generaba considerables ganancias, en todo este siglo se registró una falta de abastecimiento para las cuadrillas. A partir de la información que da la autora en este mismo libro, se sabe que en Antioquia empiezan a llegar comerciantes desde finales del 1500 que provenían desde Popayán, Buga, Bogotá y Tunja y vendían ganado y algunos alimentos como granos. Sin embargo, los señores de cuadrilla muchas veces no lograban generar buenas condiciones para su mano de obra dado a que las zonas mineras eran de difícil acceso y muchas veces ellos mismos debían enviar el transporte para traer los suministros y a que la compra de esclavos también les generaba muchos gastos; Suarez explica que la paga de un esclavo con la vida útil de aproximadamente 40 años le tomaba unos 10 o 15 años al dueño para recuperar el valor de la inversión (p.).

La alimentación básica del siglo XVI en la Villa de Santa Fe de Antioquia, consistía esencialmente de alimentos tales como la arepa y otros alimentos derivados del maíz, del plátano, el arroz, los frisoles y las frutas. Igualmente, las carnes del ganado vacuno, el de cerdo y cordero eran comunes. En tanto que se tomaba y bebía productos locales y foráneos. Se tomaba “como bebida, además de chicha o masato, consumían vino, el cual llegaba de España en botijas, y era muy caro” (Jaramillo, 1998, pp. 200-204).

Los productos agrícolas muchas veces escaseaban debido a que la fuerza humana era el componente más importante para la extracción del oro. Los trabajadores de las minas sometidos a un fuerte trabajo físico, no recibían la alimentación necesaria y nutritiva que exigía este tipo de labores, veían con el tiempo disminuir sus rendimientos y por ende la producción en las minas no era tan eficiente. Esta situación, el maltrato de la gente y las

condiciones ambientales, fueron en gran medida, las causantes de la crisis minera que asoló la región, y no la falta del metal.

La crisis de la minería se empieza a notar según Suarez a finales del siglo XVI, con lo cual los dueños de las minas se ven en la necesidad de conseguir tierras, las cuales se les concedía fácilmente, logrando de esta manera asegurar en parte el abastecimiento (Suarez, 1993, p. 52).

### **2.2.2. Siglos XVII y XVIII: la decadencia de la minería y la diversificación de la economía**

Ospina (1900) explica que entre el siglo XVII y XVIII se dio una escasez de las minas de “fácil laboreo cercanas a las poblaciones, y fue preciso buscarlas en lugares remotos, donde era muy costosa la provisión de víveres” (Ospina, 1900, p. 414). Este autor explica que la situación era tan compleja que muchos morían de hambre y en muestra de ello cita un informe oficial del General D. Gonzalo Rodríguez de Monroy en el que este explicaba que “los indios de labor se hallan reducidos a sesenta en toda la provincia; y con el motivo de cuatro años de escasez, han muerto de hambre muchos esclavos” (p. 415).

Dadas las condiciones mencionadas anteriormente, entre el siglo XVII y XVIII, la vocación económica de la región empieza a diversificarse, y de esta manera las cuadrillas empiezan a dividirse entre agricultura y minería. Por otro lado, desde principios del siglo XVII la minería se empieza a expandir, y con esta expansión se da el descubrimiento de terrenos aptos para los cultivos (Suarez, 1993).

Con la posibilidad de tener terrenos aptos para el cultivo se esperaba que se hubiera dado una reducción considerable de gastos en el abastecimiento de la cuadrilla, sin embargo, las tierras otorgadas a los mineros muchas veces estaban lejos de las minas, con lo cual el señor de cuadrilla se veía obligado a invertir en el transporte. Además la agricultura también

exigía que parte de la cuadrilla le dedicara tiempo a esta labor y dejara de lado el trabajo en la minería, y para los dueños de las tierras era mucho más importante la explotación aurífera.

En el siglo XVII, aparejado al crecimiento de las labores agrícolas, se registra también el aumento de la cría de ganados. Esta cría cada vez se fue haciendo más común en los terrenos de los mineros debido a que requería una menor mano de obra, dejando así espacio a los esclavos para que se dedicaran al trabajo en las minas. Igualmente, la ganadería se fue popularizando en este siglo porque había menos riesgo de pérdida debido a que las condiciones ambientales no afectaban mucho a esta actividad.

Suarez (1993) indica que la ganadería también era muy conveniente para los mineros porque les permitía adquirir más terrenos, ya que la corona ordenaba que las tierras otorgadas fuera explotadas y con el ganado se podía cubrir zonas más amplias (p. 55). Esta autora muestra a través de gráficas (ver figura 3 y 4) cómo en Antioquia la minería empieza a decaer abruptamente desde 1626 mientras que la agricultura y la ganadería empiezan a tener mayor importancia en la economía de la región.

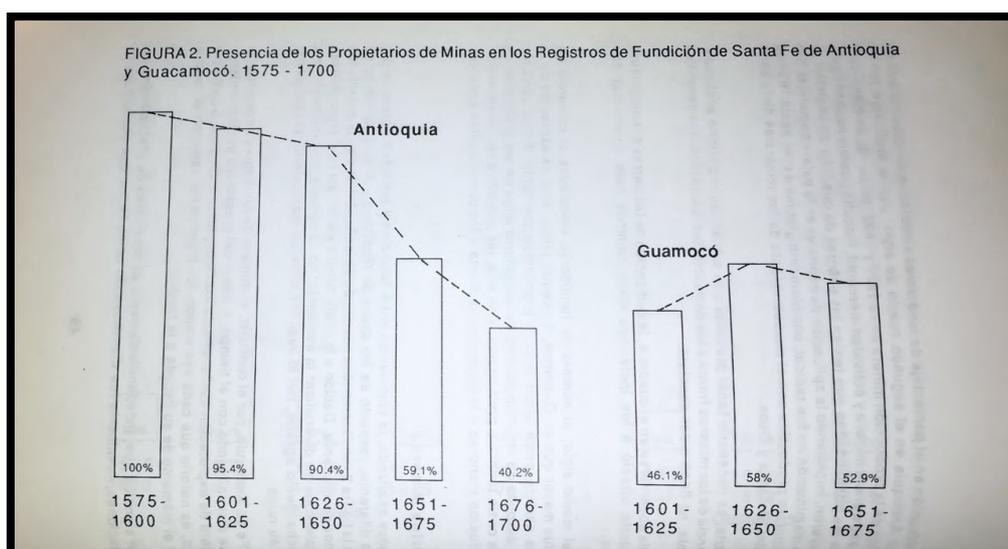


Figura 4. Presencia de los propietarios de minas en los registros de fundación de Santa Fe de Antioquia y

Guacamocó. Fuente: Suarez, 1993

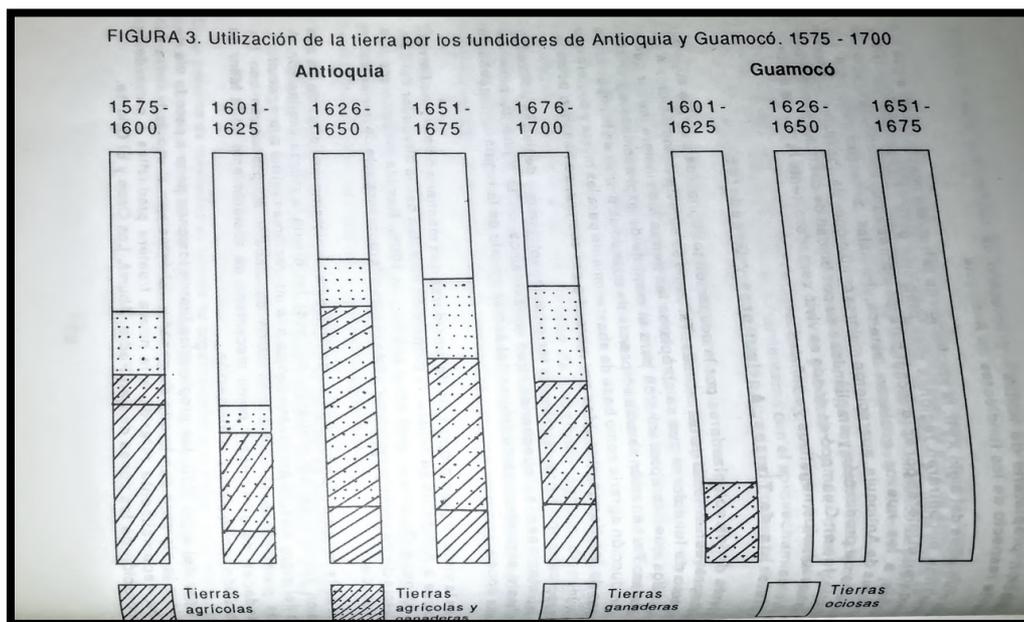


Figura 5. Utilización de la tierra por los fundadores de Antioquia y Guamocó. Fuente: Suarez, 1993

Es bien sabido que la agricultura y la ganadería en esta época era pensaba exclusivamente para la subsistencia. Los cultivos principales eran maíz, caña y plátano y algunos cultivos de frutales y madera (Suarez, 85). La caña era de gran importancia para los esclavos dado que estos debían consumir una considerable cantidad de calorías para así rendir en sus trabajos diarios. La evidencia del incuestionable uso de la caña se refleja en la abundancia de trapiches en esta época.

En cuanto a la ganadería se ha registrado que la mayoría de animales de crianza eran vacunos, pero que además, se criaban algunos cerdos y animales usados normalmente para el transporte como las mulas, los burros y los caballos, según Suárez las mulas eran las preferidas por los arrieros (Suarez, 1993, p. 89).

Aunque en un principio los cultivos eran para sobrellevar la situación tan difícil de la época y sólo para subsistir, Suarez cuenta que “los libros de mineraje y los libros de cuentas permiten registrar que un propietario, aun siendo agricultor, establecía relaciones de comercio de productos agrarios para complementar su demanda”(p. 85).

Como es bien sabido, en la época de la colonia no había tanto desarrollo tecnológico, sin embargo, en esta época se usaban algunas herramientas para la agricultura que hasta el día de hoy se usan en la región del occidente. Las herramientas para la agricultura eran: palas, hachas, hachuelas planas y curvas, machetes de cinta, machetes, calabozos, azadones, barazones, azadas, azullas, barras y en algunos casos, yuntas de bueyes con rejas de cabo y las herramientas para pesar consistían en balanzas. Por otro lado, la ganadería era de carácter extensivo y no necesitaba de herramientas y las cercas se realizaban con cercas o árboles (Suarez, 1993, p. 87).

El siglo XVII fue un siglo de altos y bajos respecto a la minería, y que dados los altos costos para lograr el abastecimiento, se empezó a diversificar la economía de la región, introduciendo en primera instancia, la agricultura para el sustento, y luego generando excedentes para la comercialización. A su vez, la ganadería fue tomando fuerza y, con el tiempo, pudo llegar a ser más significativa para la economía, ya que no generaba tantos gastos.

En el siglo XVIII el visitador Mon y Velarde organizó “las juntas de Agricultura” en Rionegro, Medellín y Antioquia, en las cuales se reunían mensualmente funcionarios públicos y se tenía el objetivo de mejorar la industria agrícola, “fomentar el uso del arado, introducir semillas nuevas y discernir premios por los progresos alcanzados en este ramo”. Igualmente este visitador introdujo semillas de anís y estableció gratificaciones “por la siembra y cultivo de cada centenar de cacao y algodones. De entonces data el cultivo en grande del cacao en la antigua capital de la Provincia y sus alrededores” (Ospina, 1900, p. 423). Respecto a esto, López (2014), indica que “después de la segunda mitad del siglo XVIII se produce una creciente demanda de productos agrícolas por parte del capital internacional”, y se desata un auge económico en los municipios de Santa Fé de Antioquia, Sopetrán y San Jerónimo, que les permitió articularse momentáneamente a las dinámicas económicas a partir

de la explotación intensiva de cacao y así, posteriormente, enfocar su economía en la agricultura (pp. 50-51).

Cabe anotar que el cultivo de cacao es muy importante para la conservación de la biodiversidad y también trae muchos beneficios económicos. Por ejemplo, Héctor Manuel Oquendo, tecnólogo agropecuario habitante de Sopetrán, dice:

“yo sembraría cacao por muchas razones: primero porque se hace un microclima, segundo, porque enriquezco el lugar, el suelo, y hay una fauna especial que va a habitar ahí. Me permite intercalar productos como el zapote. Si usted siembra zapote en una cafetera, no le sirve, le sale picado por la mosca, en el cacao no”.<sup>2</sup>

Este relato es muy importante, porque demuestra cómo el cultivo del cacao ha ayudado a mantener en buen estado la biodiversidad y con ello, los frutales tradicionales de la región, precisamente por los beneficios ambientales que genera la huerta cacaotera. Oquendo (2018) también explica que el cacao es un frutal que no demora en dar su primera cosecha (demora más o menos 2 años según él) y que produce varias cosechas en el año; dato muy importante pues propicia una economía estable. Larrea (2008) por otro lado, explica que el cultivo del cacao permite

“mejorar la calidad del suelo, prevenir la incidencia de plagas y enfermedades y conservar el agua; incrementando con el tiempo la productividad” [...]. Favorece al finquero con la obtención de varios productos para el autoconsumo y la venta, disminuyendo así sus gastos e incrementando los ingresos cuando termina la cosecha de cacao. [...] es una de las alternativas productivas ideales para: recuperación de hábitats, restauración de ecosistemas, protección de especies en peligro y conexión

---

<sup>2</sup>Entrevista con Héctor Oquendo. Sopetrán, oct. 2018

entre bosques nativos. Las especies de fauna y flora nativos, algunas en vías de extinción, encontrarán en el cultivo de cacao un refugio para su desarrollo” (p. 38)

Igualmente, según varios oriundos de Sopetrán, el cacao fue muy importante porque gracias a los cacaotales se sembraron muchos frutales.

“El cacao es un cultivo que necesita un ambiente húmedo y sombrío y lo único que puede proporcionarle al cacao eso son árboles altos, entonces cuando usted siembra un predio de cacao la gente tiene que sembrar árboles forestales y árboles frutales para que ellos cobijen al cacao que está abajo y le tape el sol para que el cacao pueda prosperar y era un beneficio tener el cacao abajo y los frutales arriba porque cuando al cacao le iba mal con los frutales podían sostener la familia”<sup>3</sup>

Este hecho histórico, hizo que toda la región empezara a dedicarse en gran medida al sector agrícola.

Según Jiménez, et al (2001), el sector agrario además de crecer por todo lo mencionado anteriormente, también se empieza a expandir debido a un aumento de la población pero, igualmente, las disputas por las tierras fértiles empezaron a multiplicarse luego de que los dueños de predios tenían cada vez más y más vecinos. Estas disputas se dieron en toda la región, y en Sopetrán particularmente, en los siglos XVII y XVIII, pues este municipio albergaba una gran población de indígenas y afro y se empiezan a registrar problemáticas entre indígenas y vecinos. En el mismo estudio se explica que

“La orilla oriental del río Cauca, en la que estaba asentada población indígena en Sopetrán empezó a recibir más solicitudes y conflictos de tierras de vecinos de la

---

<sup>3</sup> Entrevista a Eduin Arias. Ingeniero Agrónomo, antropólogo y oriundo de Sopetrán. Mayo de 2020.

ciudad. [...] Los terrenos de la “otra banda” eran promisorios pero la presencia de los indios se insinuaba como un obstáculo”. (p.34)

La disputas con los indígenas fue tanta por la necesidad de tierras que llevó en la década de 1750 al gobernador a solicitar a la audiencia la “agregación de los yndios del pueblo de Sopetrán al de Buriticá, su modo y forma y relevación de tributos por un año y venta al pregón de sus tierras a beneficio de la Real hacienda” (A.H.A tomo 16. Doc. 523, citado por Jiménez, et al 2001), pero esta medida nunca se realizó.

Con la continua renovación de la economía, con el incremento de las tierras cultivadas, se propició que aumentasen las especies de frutales cultivadas y los demás alimentos fueran más diversos.

Según (Gutiérrez, 1939) a mediados del siglo XVIII son introducidas en la ciudad de Antioquia semillas de:

“naranja chino, níspero, zapote, mamey, marañón, caimo verde y morado; don Manuel María Bonis trajo de Jamaica el sagú, la pamplemusa, el bienmesabe, la pomarroja, el mamoncillo y el mango número 11; don José Pardo adquirió en Mariquita el árbol del pan; don José Félix de Restrepo introdujo del Cauca el caimito amarillo y la pitahaya; don Juan Santa María, el mango número 8 en el año 1835 [...] (p. 3).

La introducción de estos frutales dinamizó la producción frutera del Occidente cercano. En la actualidad el municipio de Sopetrán se reconoce por frutales como el mamoncillo, especie vegetal emblema de esta municipalidad por su abundancia y reconocimiento. Muchas veces, esta municipalidad es reconocida también como “La Tierra de los Mameyes”. Igualmente el mango es reconocido como una fruta esencial para los

sopetraneros. Como dice Arias (Comunicación personal, 2019), “en esta tierra tuvo en su momento, la Secretaria de Agricultura Departamental el mayor vivero y banco de germoplasma de esta especie. Pero igual, hoy en día, sólo el recuerdo de esta loable iniciativa queda en el recuerdo de la región. En el municipio se han logrado identificar más de 30 tipos de esta fruta, algunos de estos tipos exclusivos de la zona como el mango arracacho, el algodón, la manga, etc., están en vía de desaparición, otros ya han desaparecido”.

### **2.2.3. Siglo XIX**

El informe de reducciones de la Provincia del Archivo Histórico de Antioquia, expone que la dieta a principios del siglo XIX, “se completaba tanto allí como en el resto de la provincia, con caña de azúcar para preparar dulces; anones, moras, guayabas, granadillas, algarrobas, bellotas, creadillas de tierra y nabos, también se contaban entre las producciones de la tierra” (Jiménez, et al, 2001. p. 36). Según esta misma fuente, los indígenas comían también

“dátiles ó frutos silvestres que suplen de alimento en las carestías, como el Chontaduro, Chascarazo, Corozos, que fructifican las palmas; las Guayabas, Aguacate, Guáimaro, Membrillo, Algarroba y Chachafruto, que producen otros árboles; también se hallan algunas yerbas y plantas medicinales como Malvas, Borraja, Lechuga, Perejil, Verbena, Toronjil, verdolaga, Bledo, Mansanilla y Yerba buena; todo poseyente de una virtud refrigerante, emoliente y estomacal proporcionada á la naturaleza de cada” (p. 36)

De esta información queda claro que algunos frutales como el corozo, la chascaraza, el anón, la algarroba y demás frutales tan característicos de la región del occidente cercano antioqueño, han existido desde antaño y han sido consumidos en la región por siglos. Sin embargo hoy, debido a las transformaciones del paisaje y a las

presiones del ambiente en general, están en peligro especies animales, vegetales y actividades del mundo rural que son de importancia vital para el mantenimiento de las tradiciones y costumbres. Es triste ver que actualmente frutales tan importantes como el anón se vea cada día menos o el membrillo, el chachafruto, los icacos, entre otros frutales, que han existido por cientos de años, ya no se encuentren en el municipio.

### **3. Época República**

#### **3.2. Siglo XX**

En una monografía realizada por el ingeniero agrónomo Juan Bulbena y el agrónomo Mario Villa en 1929 sobre la agronomía en el municipio de Sopetrán se registró que los principales cultivos en esa época estaban basados en pastos, el maíz, arroz y cacao en las tierras bajas y cálidas; café y maíz en las tierras templadas; y en las tierras frías el frijol, las papas y el maíz (p. 8). A partir de esto es posible ver la importancia que tenía en aquella época el maíz, pues se sembraba en cantidades y era posible cultivarlo en cualquier zona del municipio, también se puede apreciar que en esta época la gente se dedicaba a cultivar productos de pan coger, motivo por el cual en aquella época no se importaban muchos productos, según los autores, el producto que más se importaba era la panela pues la que se producía en el municipio era insuficiente para las necesidades de la población (p. 20).

Pero, aunque en este trabajo Bulbena cuenta que los productos anteriores eran los principales, también indica que los frutales estaban presentes a pesar de ser cultivos secundarios. Dentro de los frutales que este autor registra en aquella época están: lo cocos, aguacate, naranjo, limón, mandarino, mamoncillo, zapote, papayo, melón, sandía, mango, anón, níspero, chirimoya, guanábano, marañón, piña, mamey, toronjas, limas, árbol del pan, guáimaro, icaco, granado, pomos, ciruelas, algarroba, almendra, entre otros no especificadas en el texto.

En este mismo libro se menciona que los productos cultivados en el municipio son vendidos en la plaza mayor de Sopetrán, donde los domingos es el día principal del mercado. Se asegura que una parte de esos productos eran transportados a poblaciones cercanas como Medellín, Ebéjico, Liborina y Frontino.

En cuanto a los métodos de cultivo registrados en esta monografía se afirma que dado a la alta “feracidad” de las tierras estas generan buenas cosechas sin tanto esfuerzo por parte de los cultivadores y, por ende, los métodos son muy “rudimentarios” en donde la mayoría de las veces después del cultivo los agricultores pasan determinado tiempo a desyerbar (p. 10). En términos generales, según Bulbena y Villa, el trabajo humano realizado con los cultivos principales se centraban: “A) en el desmonte; B) en el trabajo de la tierra; C) en las operaciones de siembra; D) en los desyerbos; E) en la recolección de los frutos; F) en la elaboración de los productos” (Bulbena & Villa, 1929, p. 11)

Como se ha podido apreciar, es evidente que para el año en el que se escribió este libro la agricultura era muy fuerte en el municipio. Bulbena y Villa, cuentan que en aquella época aproximadamente un 80% de los pobladores se dedicaban al campo y todos los que se dedicaban a la agricultura eran oriundos del municipio.

Por otra parte, la ganadería desde hace mucho tiempo también ha estado presente en la economía del municipio. En general en el aspecto pecuario en esta época, los animales de corral como gallinas, cabras y cerdos eran comunes en las huertas y parcelas, pues estos proporcionaban huevos, carnes y el estiércol para los abonos. El ganado vacuno les proveía la carne, leche y cuero, mientras que los caballos, las mulas y los bueyes eran de gran importancia para el transporte de personas y de objetos (Arias, Una mirada a la historia de la agricultura del Triángulo de Oro de las Frutas, 2019).

Arias (2019) cuenta que sobre la propiedad de la tierra, que en esta época “muchas familias favorecieron a personas sin terrenos, entregándoles lotes de tierra para sembrar sin documentos y sólo con el valor de la palabra”. En el video “Aproximación a la Historia de la agricultura en el Triángulo de Oro de las Frutas” realizado por Ouroboros Grupo de Investigación en Etnografía y Cultura Rural, se expone que las tierras se alquilaban por la cuarta del producto recogido, y cuando se era muy amigo del dueño de la tierra se podía cultivar la parcela sólo pagando la quinta, o sea, de cuatro bultos recogidos, uno era para el dueño del terreno.

Según Diego Acevedo, un campesino y líder comunitario de la vereda El Rodeo, la aparcería ha sido más común en las veredas de la parte baja que de la parte alta (ver anexo 2). Así mismo, lo comenta la señora Rosalía Ruiz, habitante de la vereda El Chagualal quien en conversación sobre el tema dice:

“mi papá no tenía tierra en ningún lado, y sólo tenía la casita donde nos criamos, pero había un señor que tenía fincotas, don Carlos Moreno, y entonces él llamaba a los pobres que querían trabajar y entonces se iba con ellos [...] y les decía que escogieran su pedazo pa que sembraran y a él por la tierra le daban la cuarta parte, y así todo el mundo sembraba”<sup>4</sup>

En los años cincuenta la región del occidente antioqueño vivió la violencia que había en ese entonces entre los liberales y conservadores con gran intensidad. Esta guerra generó múltiples desplazamientos y, evidentemente, provocó alteraciones en la economía agropecuaria de la región.

---

<sup>4</sup> Entrevista Rosalía Ruiz. Octubre de 2018

Según Arcila (2009), las frutas durante todo el siglo XX tuvieron épocas de decadencia y de auge, donde las épocas de caída se daban principalmente por el poco control de las plagas (p.204). Esta autora escribe que entre los años 40 y 50 hubo una formidable producción agrícola de cacao, café y banano pero, esta se vio muy afectada debido a la violencia política que se desata en todo el país en 1948 y a las diversas plagas que atacaban los cultivos; la producción más afectada en este tiempo fue el cacao, un producto que como se ha mencionado anteriormente ha sido muy importante para Sopetrán y que hasta ese momento su producción había sido continua.

La década de los 60s fue una de las épocas más exitosas del siglo XX para el municipio de Sopetrán, pues hubo un auge de los cultivos de papaya y la economía del municipio se vio muy beneficiada por las exportaciones que se hacían de este producto a países tales como Estados Unidos y a diferentes regiones del país. Según Archila (2009) el pico más alto de producción de esta década fue en 1966 (p.204).

Por otra parte, en esta misma década el turismo comienza a surgir en la región del “Triángulo de Oro de las Frutas”, incentivado en gran medida por el mejoramiento de algunas vías y a la facilidad de acceso a la ciudad de Medellín (capital del departamento) y, por supuesto, por el clima cálido, la arquitectura e historia de Santa Fe de Antioquia y la cercanía al área metropolitana.

A pesar de que la papaya fue muy importante para el municipio, en la década de 1980 este producto empieza a desaparecer y empieza a ser reemplazada por la maracuyá que es introducida desde la década del 70. La maracuyá no solo acabó con el auge de la papaya, sino que además los agricultores que estaban motivados por la rentabilidad de este frutal, terminaron erradicando casi en su totalidad los cacaotales y los uvaes porque “no eran

rentables” (Arcila, 2009, p. 204). La autora cuenta además que en 1989 habían cultivadas en el municipio 270 hectáreas de maracuyá, pero esta fruta perdió su apogeo debido a una plaga.

Complementando lo anterior el señor Marcos Segundo Pereañez, cuenta que “un señor trajo, siendo que estaba promoviendo el cacao, trajo la semilla de maracuyá, curucuyá y algo de arazá en la década del 60 y para la gente de su época era la panacea, entonces empezaron a tumbar huertas y a cultivar maracuyá”<sup>5</sup>

David Madrid, un agrónomo oriundo de Sopetrán, cuenta que en los años 60 se daba una buena producción de mamey, coco y papaya: “Sopetrán llegó a tener [...] un 90% de siembras de frutas” entre los años 60 y 70. A finales de los 60 apareció por primera vez la maracuyá aquí en Sopetrán, ella venía acompañada por otra que se llamaba la curucuyá, que es como una especie de maracuyá pequeña pero es dulce como la granadilla. Empezó la maracuyá con la curucuyá porque era algo exótico y fue tanta la exportación que ya no se hacía con 2 o 3 vehículos de escalera, sino que prácticamente 12 y 14 escaleras estaban únicas y exclusivamente destinadas a llevar fruta allá a la plaza mayorista<sup>6</sup>.

A pesar del apogeo de las frutas en el municipio de Sopetrán vivido en la década del 60 y 70, en los años 80 el uso del suelo empezó a modificarse debido a la compra indiscriminada de predios por parte del narcotráfico y a las tierras adquiridas se les dio un uso distinto al que tenían. Es en este momento donde se empiezan a construir grandes casa fincas, piscinas y carreteras, y se comienza a ejecutar la tala de árboles centenarios en gran escala, dejando con esto grandes extensiones ociosas de tierra subutilizadas. Como consecuencia, estos nuevos propietarios encarecen el costo de la tierra y los frutales comienzan a disminuir.

---

<sup>5</sup> Entrevista con Marcos Segundo Pereañez, oriundo de Sopetrán, Sopetrán, mar. 2020

<sup>6</sup> Entrevista con David Madrid, Ingeniero Agrónomo. Sopetrán, sep. 2019

En 1989 se empieza a registrar una notable preocupación por la poca producción de frutas. Según un artículo de la revista CUARSO los campesinos le echaban la culpa principalmente al “empobrecimiento de los suelos debido a las malas prácticas de explotación” (CUARSO citado por Arcila, 2009, p. 214)

A pesar de que la ganadería siempre ha estado presente en el municipio, en la década del 90 esta actividad tiene gran fuerza, e igualmente, en esta época se empieza a extender la parcelación de las fincas ganaderas para la construcción de fincas de recreo en la zona cálida y más baja del municipio. Es de resaltar que en esta década también se da la instalación de los paramilitares en la región. Respecto a esto, Aguilar et al (2015) explica que

“los frutales que la identifican [a la región] y hacen parte de su acervo cultural, empiezan a disminuir a partir de mediados del año 1996, debido al auge de compra de tierras para fincas, parcelaciones y establecimientos comerciales orientadas al turismo de recreo” (p. 1).

Teniendo en cuenta el recorrido histórico, se puede afirmar que después de la década del 90 la vocación del suelo en Sopetrán empieza a cambiar.

### **3.2.1. Agricultura y la Subcultura de la Violencia**

La historia en el occidente medio cercano, muestra que la violencia que vivió este territorio entre 1995 y 2005 ha sido una de las que más ha afectado a los pobladores. La violencia en estos años se reconoció por la aguda confrontación entre guerrilleros, fuerzas públicas y paramilitares, con la consecuencia lógica de masacres, desplazamientos, asesinatos, desapariciones, entre otras problemáticas, que han dejado su marca indeleble en los habitantes y territorios donde se presentaron los enfrentamientos.

Si bien, en el occidente antioqueño, en la década de los años noventa, había presencia de los grupos armados de las FARC, el conflicto se recrudeció de forma alarmante en la última década del siglo XX, debido precisamente a los constantes enfrentamientos entre los paramilitares y este grupo insurgente, que luchaban por la posesión y dominio de este estratégico territorio de Antioquia. De esta situación no se libraron los municipios del Occidente medio cercano, pues como todas las demás poblaciones se vieron incorporadas al conflicto.

Entre los años de 1996 y 2000, los grupos de autodefensa intentaron “construir tres ejes de despliegue, el primero en Dabeiba, Frontino, Uramita, Cañasgordas, Giraldo y Abriaquí; el segundo pasando por Sabanalarga, Peque, Buriticá, Liborina, Olaya, Santa Fe de Antioquia, Sopetrán y San Jerónimo; y el último a través de Ebéjico, Heliconia, Anzá y Armenia”. Los grupos de autodefensa, a través de sus diversos mecanismos de violencia en esta época buscaban “lograr la homogenización del territorio” (Programa presidencial de derechos humanos y DIH, p. 26)

Según la publicación Panorama Actual del Occidente Antioqueño del Programa Presidencial de Derechos y DIH -1990-2005-, en 1996 se experimentó un notable incremento de la violencia, siendo los casos más preocupantes San Jerónimo, Olaya, Santa Fe y Sopetrán. En este escrito se lee lo siguiente:

“En ese año, las Autodefensas actuaron frecuentemente en los ocho municipios que conforman estas dos zonas, apelando a los asesinatos y amenazas contra la población, con el propósito de penetrar en esta zona de alto valor estratégico. En Sopetrán, las autodefensas lograron establecer uno de sus principales centros de operación.[...] Este conjunto de municipios, en la ribera derecha del río Cauca, tiene su base principal en Santa Fe de Antioquia y Sopetrán. Desde allí, se controla la carretera a Urabá y se

ejerce un anillo de protección a la región, así como a la industria del Valle de Aburra”  
(p. 28)

En diciembre de 2002, la estructura de las AUC contaba con una presencia consolidada en municipios como Santa Fe de Antioquia, Sopetrán, Amagá, Liborina y Andes. La presencia de estos grupos armados sin duda causaron que muchos pobladores y allegados a la región, tuvieran que desplazarse de sus hogares en búsqueda de paz y, que a su vez, la agricultura con sus parcelas y ganados quedaran en ociosidad y subutilizadas.

El 11 de septiembre del 2005 en acto realizado en la vereda El Rodeo del municipio de Sopetrán, se desmovilizaron 222 paramilitares integrantes del bloque Noroccidental. En 2008, “el ejército nacional lanzó una ofensiva contra las fuerzas guerrilleras del ELN y de las FARC debilitándolas notablemente en la región” (Taborda Flórez, 2014, p. 15).

Como se puede ver, el sector rural ha estado y sigue sometido a los vaivenes de la subcultura de la violencia que se vive en el país. El éxodo campesino, la inseguridad, la poca presencia del estado y los deficientes servicios básicos, marcan de manera drástica la vida cotidiana de la gente del campo. De ahí que muchos hoy consideren a las zonas urbanas como los espacios mas adecuados para vivir y mantener a sus familias.

### **3.2.2. Creación de la feria de las frutas y el bautizo de Sopetrán como la Capital de las Frutas**

Alfonso Oquendo, citado por Arcila (2009), expone que entre 1934 y 1960 se celebraron diferentes fiestas en Sopetrán relacionadas con cosecha o con las fiestas navideñas, con corridas de toros, reinados, entre otras. Una de las fiestas que se mencionan en el libro de Arcila, es la fiesta del cacao que, según la autora la gente todavía recuerda. Partiendo de esto, se sabe que antes de la década del 60 se realizaron diversas fiestas, pero no

hay mucho registro. Por otro lado, en los años 60 se sabe que hubo una celebración de las fiestas de la papaya, en estas fiestas se realizó además un concurso de belleza.

Sobre las fiestas llamadas específicamente “fiestas de las frutas” Oquendo, citado por Arcila (2009), cuenta que en 1961 se celebran unas fiestas con este nombre “para recoger fondos para el hospital y el naciente asilo de ancianos”(p. 208). Sin embargo, la primera llamada feria de las frutas se registra en 1966 a través de un artículo publicado en el periódico El Terruño en mayo de ese año, en el que se anunciaba el tan anhelado evento de la siguiente forma

“Por mucho tiempo las gentes suspiraban por una fiesta tradicional en Sopetrán. Ahora cuando la papaya se exporta y la secretaría de agricultura lanza un boletín nombrado a Sopetrán capital frutera de Antioquia se hace necesario celebrar fabulosamente tales acontecimientos” (El Terruño, citado por Arcila 2009)

El acuerdo municipal por medio del cual se crea oficialmente la feria de las frutas se expidió en 1967, y en este se justificaba la celebración debido precisamente al auge y fama que en esa época, tenía el municipio de Sopetrán en la producción y comercialización de frutas en el departamento de Antioquia. La celebración de la feria de las frutas la hacían coincidir, de esta manera, con la época principal de la cosecha en el municipio: La temporada de cosecha iba desde el mes de mayo hasta el mes de agosto.

En 1980, Gustavo Bustamante organizó una fiesta que es muy recordada por los sopetraneros llamada “la fiesta del retorno sopetranero”. En el programa radial realizado por la emisora Sopetrán Estéreo en conmemoración de los 400 años de Sopetrán, Gustavo cuenta que

“[...] en el 79 estábamos en ese diciembre celebrando el año nuevo y me encontré con un amigo de bachillerato, Jorge Agudelo, y nos pusimos a botar corriente, qué quisiéramos para el año entrante para el pueblo y dijimos que un evento donde cupiéramos todos desde el más alto hasta el más humilde, desde el oriundo del rincón más escondido hasta el que nació en el marco de la plaza, en fin, del rico, del pobre, del feo, del bonito, de todos los que tuviéramos la marca made in Sopetrán. Y me dijeron que eso era muy difícil y lo tomé como un reto y empecé a cranear, cómo hacerlo bien, cómo convocar esa energía de civismo que yo había visto en otras fiestas, mas que todo en esa fiesta de la papaya; yo la veía envejecida y faltaba algo que motivara y encendiera la chispa” (Bustamante, 2016).

En esas fiestas Bustamante cuenta que contactó a varias colonias de sopetraneros que vivían en diferentes ciudades del país y se les invitó a que hicieran parte de ese reencuentro con el pueblo y sus habitantes. Igualmente, como la intención era que todos los sopetraneros se sintieran felices se les preguntó a los pobladores del municipio qué deseaban para esas fiestas y se invitaron personajes importantes del municipio y agrupaciones de trovadores y grupos de música popular del momento como Las Trigueñitas.

“Entonces lo primero que hicimos fue que en enero sacamos un volante, lo hice firmar por un Andrés Soler que era mi seudónimo donde yo proponía que se hicieran esas fiestas y le pedíamos a la gente que opinada qué creían ellos, yo decía que yo podía asumir ese reto [...]. En ese volante, yo dije que no importaba la plata que se recaudara, sino que lo que queríamos era juntarnos los sopetraneros, volver a reconstruir los lazos, los tejidos de afecto y amistad de todos los sopetraneros y se proponía una cantidad de programas para que la gente opinara y escogiera. la verdad es que nunca se propusieron por escrito, pero la gente si decía cosas, la gente en la calle le contaba a uno: concurso de carrera de caballos, en la calle del cementerio, otra

vez toros, la banda del CEFA, bailes populares, desfile de disfraces, traer títeres, teatro [...] pelea de gallos, las bandas pueblerinas y desfile de silleteros de frutas que yo creo que fue la primera vez que en vez de silletas de flores, empezamos a hacerlo con frutas, que además fueron bellísimas y se proponía traer la orquesta de la Universidad de Antioquia” (Bustamante, 2016).



*Foto 5. Silleta de frutas en la fiesta de la amistad en 1980. Fuente: Asociación Cultural Calle del Caño*

En la entrevista que dio Bustamante a la emisora de Sopetrán en el 2016, este resalta que lo que se quería en ese momento era hacer una fiesta para los sopetraneros, y no como ahora que se orienta más para los turistas que no tienen ninguna clase de amor por ese pueblo.

Por otra parte, 20 años después de que se crea esta feria, en 1988 se institucionaliza la fiesta a través del acuerdo 012. En este acuerdo según Arcila se buscaba con la celebración hacerle un homenaje a los campesinos y, con los fondos recogidos, se afirmaba que el 20% de lo producido en esta fiesta se donaría para la celebración de la fiesta del campesino.

Actualmente, muchos sopetraneros muestran su inconformidad hacia las fiestas de las frutas o, específicamente al nombre que se le da, puesto que consideran que el pueblo no

sigue teniendo tanta abundancia de frutas y porque en las fiestas no se resalta al campesino y a las frutas.

“Y aquí las frutas son mas caras que en la minorista, entonces eso es algo verdaderamente paradójico cuando un pueblo y unos directivos se ensañan en creer que todavía pueden vivir formalmente del titulo de tierra de las frutas, cuando en las fiestas de las frutas ni siquiera se consigue un mamoncillo, ni siquiera usted se va a tomar un aguardiente o un fresco y no le dan un pasante de frutas cuando debería ser lo ideal, entonces eso lo deben de reevaluar las autoridades”<sup>7</sup>.

Las fiestas hoy en día, contrario a el reconocimiento a los sopetraneros, a sus recursos naturales, sus frutas y la familiaridad que por ejemplo Bustamante buscó en los 80, son unos días

Las fiestas de las frutas se convirtió en unas fiestas muy comerciales: de baile, de parranda, de mucha droga, mucho vicio. La fiesta de las frutas ha perdido ese encuentro, esa familiaridad. Además, aquí hacen un desfile de silletas, pero ya no los hacen las comunidades, ya no los hacen los campesinos; contratan a una persona como es Chayan que es un decorador que hay aquí, un hombre querido, formal, inteligente, capaz. Entonces de 10 que desfila, 8 las hace él. Entonces ha perdido esa noción de las frutas y sobre todo ese desfile, es una mentira

En el programa en conmemoración de los 400 años de Sopetrán, José León Grisales, organizador de las fiestas por más de 30 años, cuando le preguntan por las fiestas resalta constantemente la participación de orquestas como el combo de las estrellas o de cantantes muy importantes en el país como el Charrito Negro o Alfredo Gutiérrez (ver anexo 3). En

---

<sup>7</sup> Entrevista a Juan Ospina. Director de la emisora Sopetrán Estéreo. Marzo de 2020.

esta entrevista se refleja que el interés principal de los organizadores de las fiestas se ha basado esencialmente en conseguir músicos de reconocimiento nacional, y no tanto reconocer y resaltar el papel del campesinado y de las frutas en el municipio.



*Foto 6. Espectáculo nocturno en las fiestas de las frutas 2019. Fuente: propia*

Detrás de las fiestas de las frutas también existe un innegable interés comercial. Los principales beneficiados de estas festividades son los hoteles, restaurantes y algunos vendedores que tienen la posibilidad de vender en la plaza de Sopetrán. Las pasadas fiestas del 2019 le abrieron un espacio a los campesinos para que pusieran sus toldos en la plaza y vendieran las frutas como en el pasado, aunque los participantes manifestaron que era un espacio muy bueno, realmente muy pocos participaron en ese espacio.

Por otro lado, en estas fiestas del año 2019, el reinado lo protagonizaron las niñas, y se realizaron eventos que ya llevan bastante tiempo como lo son las cabalgatas y el desfile de silletas. En el desfile participaron las niñas ganadoras del concurso de belleza, el grupo de adultos mayores con sus trajes de carnaval, algunos representantes de la colonia de sopetraneros en Medellín, bailarines de diferentes ciudades, músicos y caballos adornados

con frutas. En total se expusieron seis silletas unas con más flores que frutas y otras con publicidades. En cuanto a los espectáculos de la noche resaltaron los artistas tropicales y algunos cantantes de música popular como la guasca.



*Foto 7. Reinas de la Fiesta de las Frutas 2019. Fuente: propia*



*Foto 8. Colonia de Sopetraneros en Medellín. Desfile de Silletas 2019. Fuente: propia*



*Foto 9. Silletero en el desfile de silletas de frutas 2019. Fuente: propia*



Foto 10. Silleta. 2019. Fuente: propia



Foto 11. Silleta. 2019. Fuente: propia



Foto 12. Silleta de la Policía de Sopetrán, 2019. Fuente: propia



Foto 13. Silleta del Comercio Unido de Sopetrán, 2019. Fuente: propia

### 3.3. *Siglo XXI: situación actual de la producción de frutas en la región*

Hoy en día el municipio de Sopetrán se continúa reconociendo como un municipio rico en biodiversidad frutal y de recursos naturales. Sin embargo, en los últimos años se ha empezado a notar un cambio significativo en la vocación agropecuaria de la localidad, debido a que las labores del campo están siendo reemplazadas por actividades que pertenecen más a una economía enfocada a la industria turística y al comercio, que al trabajo agropecuario. Esta situación pone en tela de juicio el futuro de la producción tradicional de los frutales.

El clima cálido tan particular, las riquezas naturales y la idiosincrasia de las gentes son parte de ese gran atractivo que incentiva la actividad turística a la región. El turismo en la región, ha venido en aumento en los últimos años debido a mega obras ya concluidas como el Túnel de Occidente, terminado en el 2006, y a otros proyectos de trascendental envergadura que se están implementando para esta zona: las autopistas para la prosperidad, los proyectos hidroeléctricos y el crecimiento urbanístico , entre otros.

A pesar de que el turismo puede ser una gran oportunidad económica para el municipio de Sopetrán, esta actividad se ha desarrollado de manera descontrolada y le ha generado muchas problemáticas a la población. Una de las grandes problemáticas que se ha presentado con el turismo es que cada día la tierra se usa menos para la ganadería y la siembra, y más para parcelaciones que están destinadas a ser zonas residenciales, fincas de recreo u hostales. Con estas parcelaciones, no solo se deja de cultivar, sino que también se ha generado una evidente tala de árboles frutales característicos de la región.

Eduin Arias dice que “las problemáticas surgidas por el turismo se han presentado, básicamente, porque Sopetrán “no estaba preparado para este tipo de relación económica y, menos para ofrecer un turismo de calidad, sostenible y responsable”, además porque el turismo que llegó con fuerza a la región se incentivó desde las administraciones, sin tener en

cuenta muchas veces, a la población oriunda e incentivando a inversionistas externos que no tenían ningún arraigo a la tierra y mucho menos a sus tradiciones<sup>8</sup>.

Otra de las principales problemáticas causadas por el turismo es que atrae mucha gente foránea, unos se van otros se quedan, con lo cual, se incentiva la construcción de zonas residenciales para estratos altos, con ello, los impuestos se incrementan, haciendo de esta forma, la vida de los sopetraneros más compleja y difícil, obligándolos muchas veces, a vender sus terrenos con el propósito de pagar sus impuestos y mantener el nivel de vida que a la que están acostumbrados.

“Esto era muy poblado y ahora no hay... ahora hay mucha gente pero ya no la conozco, yo ahora ya no conozco la gente aquí. Vea, por aquí por este caminito hay gente así, toda de Medellín y como yo vivo aquí adentro a mi nadie me conoce, nadie me saluda y yo no saludo a nadie”<sup>9</sup>

Algunos pobladores como Edilberto Toscón cuentan que desde la administración han querido darle una transformación al pueblo sin tener muchas veces en cuenta a los sopetraneros y con el único fin de que los turistas vean más atractivo el lugar (ver anexo 1); un buen ejemplo de esta situación ha sido la plaza de mercado que tradicionalmente era en la plaza principal y que ahora es en un lugar encerrado y en donde unos cuantos pueden vender allí.

El traslado del mercado en la plaza principal a un edificio, ha provocado que muchos campesinos que cada fin de semana se desplazaban a la zona urbana a vender su producido, tengan que depender más y más de los intermediarios o que se tengan que acomodar a los precios que les ofrezcan los vendedores de la actual plaza de mercado - precios que la

---

<sup>8</sup>Conversación, Eduin Arias, 2018

<sup>9</sup> Entrevista a Rosalía Ruiz. Oriunda del municipio de Sopetrán. Octubre de 2018.

mayoría de veces no son los más justos, pero que el campesino prefiere obtener antes que dejar dañar las cosechas - . La intermediación no ha afectado sólo a los campesinos, sino que también al comprador, ya que como las frutas han pasado por tanta intermediación, todo se vuelve más caro. Esta situación es desalentadora para el consumidor puesto de es inconcebible ver que en la llamada tierra de las frutas, todo es mucho más caro que en la Minorista o Mayorista.

Si bien la creación de muchas carreteras rurales motivada por el turismo, ha favorecido a los campesinos, es también sabido que con la creación de vías se han talado un sinnúmero de árboles frutales y se ha incrementado ostensiblemente la contaminación de aguas con el derrame de los vertimientos domésticos de las nuevas casas, a las fuentes de agua de uso agrícola.

En este mismo sentido, es bien sabido que el turismo trae nuevos empleos a los pobladores, especialmente con la construcción de hoteles pero, en Sopetrán al igual que en Santa Fe de Antioquia y San Jerónimo, se están construyendo muchas casas y fincas que son de foráneos, que no generan empleos y que encima no están registrados como prestadores de servicios de alojamiento y, por lo tanto, no pagan ningún impuesto especial, con lo cual, los únicos beneficiados de este turismo son las personas externas al pueblo y que no tienen ningún interés por generar empleo y mucho menos por mantener la cultura y la vocación de la tierra.

Asimismo, el turismo que se ha dado en los últimos tiempos en Sopetrán se ha incentivado principalmente por los días de sol, motivo por el cual los visitantes muchas veces llegan a disfrutar del clima y la piscina a fincas y no ven la necesidad de comprar nada en el pueblo y mucho menos de visitarlo porque compran todo lo que necesitan en Medellín o en otras ciudades. En este sentido, este turismo sólo le ha dejado a los sopetraneros un

sobrecosto de vida, un aumento de basuras, desplazamiento, cambio del uso del suelo, entre otras cosas que si se ven desde un panorama general no son tan positivas.

Toda esta problemática es posible detectarla desde la vía principal hacia Sopetrán, pues es común ver un gran número de anuncios sobre nuevos condominios, conjuntos residenciales, venta de lotes y fincas, planes de días de sol, entre otros, que contaminan y agreden visualmente a los pobladores.

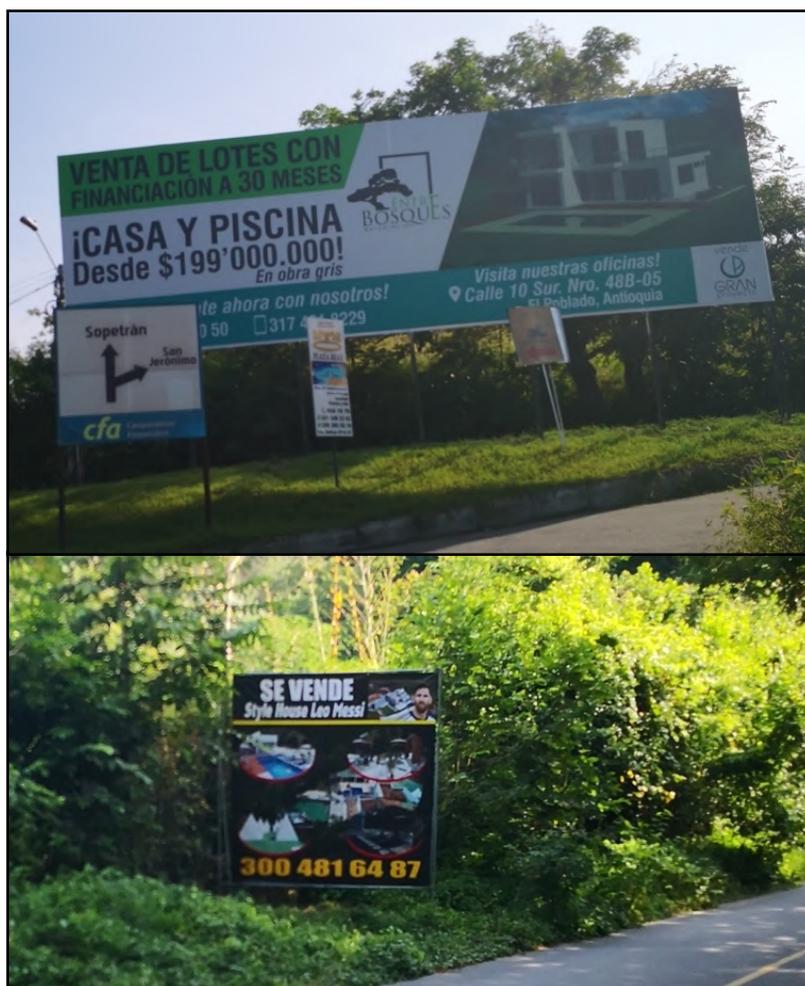


Foto 14. Avisos en el camino hacia Sopetrán. Fuente: propia

Los frutales con el pasar del tiempo han disminuido no solo por el turismo, sino también porque el suelo y el agua cada día están más contaminados por el uso de agroquímicos, porque las plagas con el pasar del tiempo han acabado con muchos monocultivos y porque el campesino cada día tiene menos garantías con su economía. Hoy en

día, muchas veces los jóvenes eligen en vez de cultivar sus tierras, trabajarle a alguien ya sea como mayordomo, jornalero, en la construcción, el comercio o, algunas veces, opta por irse a Medellín u otras ciudades a buscar nuevas oportunidades. Respecto a esto último, David Madrid cuenta que

“En este momento como el comercio se volvió malo, perverso, la mayoría de productores buenos de aquí emigraron a Urabá y en este momento están produciendo pero en Urabá. Viendo que aquí ya el suelo no les daba más de una cosecha por tanto abuso de químico y ya tanto cemento y tanta cosa, entonces en este momento a unas 10 o 12 personas de Sopetrán están produciendo en Urabá”<sup>10</sup>

Otra razón por la cual se identifica una reducción en la producción de las frutas puede ser que las casas del casco urbano cada día tienen menos huertas o las han disminuido. Muchos sopetraneros cuentan que en el pasado en una huerta podía haber un número considerable de especies y que debido a que la gente ha querido ampliar sus casas, han tenido que tumbar árboles y, muchas veces, acabar con todo lo que tenían sembrado allí.

“Todas las casas tenían su solar, y en el una huerta. Por ejemplo, en la manzana donde yo vivo, eso era una huerta; tenía sobre todo, el cultivo principal el cacao, el coco, mamoncillo, el mango, en esa época. Lo que pasa es que ha venido decreciendo por varios factores”.<sup>11</sup>

La reducción de las frutas se evidencia diversas formas: una es a través de lo que dicen los sopetraneros, también por ejemplo con el hecho de que en la tierra de las frutas sólo hay un vendedor de frutas en la plaza de mercado. Igualmente, la reducción se demuestra en los datos que hay en los planes de desarrollo municipales y en los censos agropecuarios.

---

<sup>10</sup> Entrevista a David Madrid. Oriundo de Sopetrán e ingeniero agrónomo. Septiembre de 2019.

<sup>11</sup> Entrevista a Marcos Segundo. Oriundo de Sopetrán. Marzo de 2020.

En cuanto a los datos, aunque es posible encontrar diversos documentos donde existe información de Antioquia, realmente hay muy pocos datos sobre Sopetrán que permitan evidenciar con claridad los cambios y transformaciones en el campo agropecuario del municipio, sin embargo, en el Plan de Desarrollo Municipal de Sopetrán de los años 2008-2011 y 2016-2019 se puede apreciar parcialmente los cambios que han tenido los frutales en este rango de tiempo (ver tabla 3 y 4 y gráfica 1 y 2). En los datos encontrados en estos PDM (Plan de desarrollo Municipal) se aprecia que existe una disminución de hectáreas cultivadas de los frutales mango, mamoncillo y tamarindo, en donde el mango es el que menos disminución de hectáreas muestra. Aunque esta información es preocupante, el dato que más alarma es el del rendimiento, puesto que si se compara el rendimiento de los datos del 2008 con los del 20016 se nota que el rendimiento de kilogramo por hectárea ha disminuido más del 50% a pesar de que las áreas sembradas no han cambiado tan abruptamente.

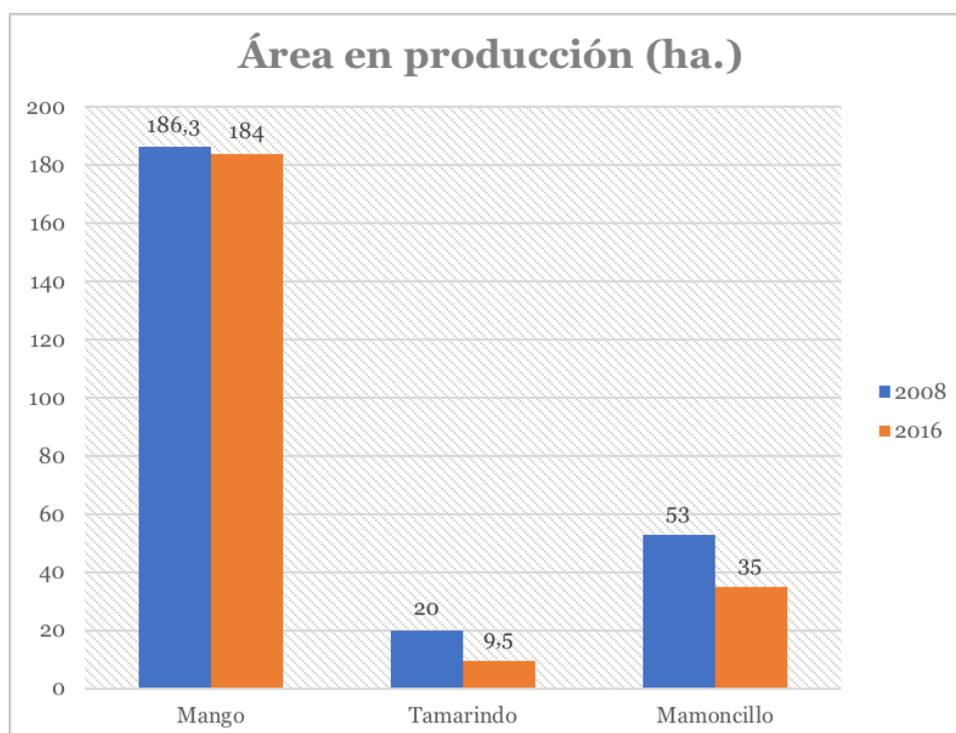
<b>Producto</b>	<b>Área en producción (Has.)</b>	<b>Volumen de producción (Ton.)</b>	<b>Rendimiento kg/ha</b>
Mango	186,3	2058	11350
Tamarindo	20	490	24500
Mamoncillo	53	1204	22500

*Tabla 3. Producción agropecuaria de Sopetrán. Fuente: elaboración propia; información tomada del Plan de*

*Desarrollo Municipal 2008-2011*

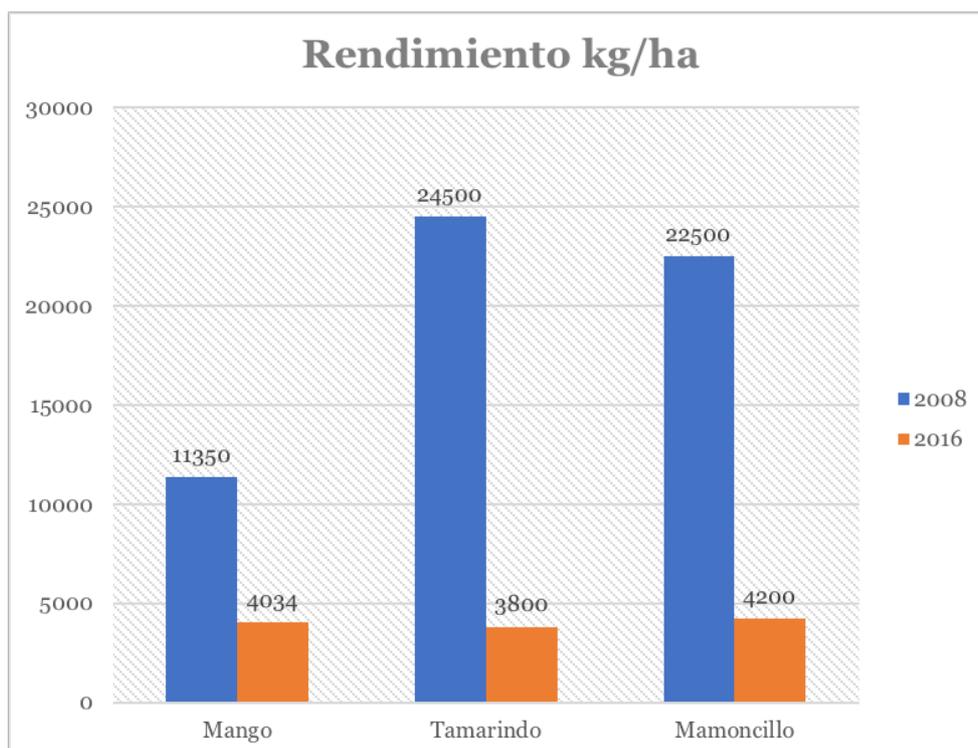
Producto	Área en producción (Has.)	Volumen de Producción (Ton.)	Rendimiento Kg/Ha
Aguacate	0	0	0
Café	915	1281	1400
Lima acida	7	17,5	2500
Mamoncillo	35	147	4200
Mango	163	652	4000
Mango injerto	21	90,3	4300
Maracuyá	40	600	15000
Naranja valencia	6	31,8	5300
Plátano monocultivo	28	126	4500
Plátano asocio	103	432,6	4200
Tamarindo	9,5	36,1	3800
Zapote	34	442	13000

Tabla 4. Producción agropecuaria de Sopetrán. Fuente: Plan de Desarrollo Municipal 2016-2019



Gráfica 1. Área de producción por hectárea en 2008 y 2006. Fuente: elaboración propia; datos tomados del

Plan de Desarrollo Municipal 2008-2011 y 2016-2019



Gráfica 2. Rendimiento kg/ha en 2008 y 2006. Fuente: elaboración propia; datos tomados del Plan de Desarrollo Municipal 2008-2011 y 2016-2019

Es importante aclarar que los datos pueden tener un rango alto de error, puesto que muchos árboles frutales del municipio no son cosechados debidamente, pues cuesta más el proceso de recogida que el precio del producto en el mercado. En estos casos, la cosecha se pierde, y los rendimientos por hectárea cultivadas se desfasan, y no es posible calcular de una forma certera el rendimiento. El caso más común ocurre con los árboles de mango, que se encuentran distribuidos en diferentes lotes y que usualmente en tiempo de cosecha el frutal abunda tanto que los propietarios prefieren no cosechar, dado a que pierden más tiempo y dinero de lo que pueden ganar con la venta de estas frutas. En el municipio de Sopetrán el mango criollo es el más común, pero en los últimos años más y más sopetraneros han optado por sembrar mango injerto, principalmente el de la variedad Tommy.

Aunque es cierto que en el municipio de Sopetrán hoy en día existen muchas huertas con frutales, y que el municipio en épocas de cosecha de mango o mamoncillo aparenta una

gran abundancia de frutales, es evidente que cada día la vocación del pueblo es menos frutícola. Entre más tiempo pasa, más especies se van desapareciendo y menos frutales se siembran. En Sopetrán, es común escuchar a los oriundos mencionar frutas muy tradicionales de la región que, según ellos, ya casi no se ven, sólo están sembrados en una o dos fincas o ya desaparecieron por completo; dentro de las frutas del pasado que ya son escasas o inexistentes se encuentra por ejemplo el coco, la toronja, la piñuela, la badea, el cacao, la sandía, el níspero, la chirimoya, la pitahaya, la poma, entre otras.

La desaparición de muchos frutales en el municipio, aparte de las problemáticas traídas por el turismo y las dificultades que tienen los campesinos para continuar con su labores sin apoyos de las instituciones gubernamentales, demuestran una vez más el peligro al que están abocadas algunas de las actividades agrarias de esta localidad.

Respecto a lo anterior, dice la señora Rosalía Ruiz que “la gente está dejando acabar todo, vea, esto aquí era lleno de mamoncillos, allí falta uno, aquí falta otro, aquí falta otro, este se está cayendo porque ya están demasiado viejos, pues los árboles también se acaban”. Esta situación demuestra que muchos de los sopetraneros cada día valoran menos los frutales, no conciben ahora las utilidades que les prestaron a sus antepasados, ni las potencialidades que aún tienen como recursos económicos y culturales de esta municipalidad.

### **3.3.1. Veredas con más producción de frutas en la actualidad**

Como se ha mencionado en el transcurso de esta investigación, si bien la producción de frutas reviste una serie de inconvenientes, todavía se puede ver una notable diversidad de frutales que se mantienen cultivadas en las veredas como valiosos complementos económicos para la economía familiar.

Cuando se interroga a los sopetraneros sobre las veredas que actualmente producen más frutas en el municipio, estos afirman que aunque la cantidad de frutas ha disminuido, las veredas más productoras siguen siendo básicamente las mismas: La Miranda encabezando siempre la lista, La Alta Miranda, El Rodeo, El Llano de Montaña, Córdoba y Chagualal. Es relevante mencionar que las veredas mencionadas hacen parte de la zona más cálida del municipio.

En cuanto a las frutas que se cultivan en estas veredas del municipio, los sopetraneros cuentan que en La Miranda y Alta Miranda hay muchas variedades de frutales, pero que hay una cantidad considerable de árboles de mango, zapote, guanábana, cítricos, mamey y, aparte de estos árboles generalmente viejos, en los últimos tiempos se ha cultivado mucho aguacate injerto. Por otra parte, el Chagualal es reconocido porque tener en su haber la mayor cantidad de árboles de mamoncillo de la localidad. Aunque también se mantienen algunos otros cultivos de frutales tales como mango, cítricos, guanábanas, anones, guayabas, algarrobas, chirimoyas, zapotes, entre otros frutales. Por su parte El Rodeo, cuenta con una cantidad importante de zapote y mango y además tiene varios lotes con maracuyá.

Los sopetraneros explican además que en la zona más cálida del municipio los frutales se distinguen por su dulzor y calidad.

“[...] hacia la parte de abajo se maneja todas las frutas de tierra calientes como son el tamarindo, la naranja y la guanábana. Allá [en la parte alta] también se produce la guanábana y la naranja, pero son muy acorde a la calidad del clima es la calidad del producto; por ejemplo, la naranja de la parte alta es muy diferente a la del Rodeo porque la del Rodeo vos la cogés, la tomás y es una delicia, dulcecita, en cambio la de la parte de arriba es bastante ácida, el fresco que hacen con eso tienen que echarle mucha azúcar, en cambio acá para la parte de abajo vos podés coger una naranja así

que no la ves amarillita, la ves medio parda, y la cogés y te la comés y es dulce. Lo mismo ocurre con la guanábana, la guanábana de arriba es más acida que la de abajo y el mango lo mismo”.

Las veredas donde se producen más frutales son privilegiadas en gran medida porque aunque la temperatura es muy alta, tienen abundante agua, y el riego de los huertos se puede hacer la mayoría de veces a partir de acequias que la misma comunidad hace y sin necesidad de instalar mangueras. También están ubicadas estratégicamente dado a que son las más cercanas a la zona urbana y esto facilita en el transporte de los frutales. Respecto al acceso al agua, Diego Acevedo explica que en

“El rodeo es donde llega el agua de aquí arriba, entonces siempre hay [agua].

Cuando es poquita a usted por aquí arriba se escasea un poco pero allá siempre hay. El lugar donde yo vivo, donde yo cultivo, agüita no le falta a uno”.

Por otro lado, se nota que en los últimos años los campesinos han empezado a sembrar considerables extensiones de mango Tommy, un mango que aunque no les gusta mucho a los sopetraneros porque según ellos “no sabe a nada y no tiene fibra” en el mercado se ha empezado a popularizar. El aguacate en las partes más altas también se ha venido cultivando mucho y el café sigue teniendo amplia importancia en esa zona.

Aunque los oriundos del municipio sostienen que las veredas más fruteras han sido básicamente las mismas durante mucho tiempo, es claro que en el pasado habían más veredas reconocidas como fruteras, este es el caso de veredas como El Pomar, Otrabanda, Tafetanes, Guayabal, entre otras, que siguen produciendo, pero que los sopetraneros entrevistados no consideraron que sean las veredas más productoras de frutas. Igualmente, aunque muchos mencionan que Chagualal es una de las que más produce, en el trabajo de campo se pudo observar que su producción principal es el mamoncillo, un frutal que es muy común en la

vereda, pero que la mayoría de árboles se encuentran en casas campestres o casas de sopetraneros que no necesariamente se dedican plenamente a la explotación de las frutas, sino que en sus lotes cuentan con uno o varios árboles de este frutal y que en épocas de cosecha venden lo que produzca los árboles. Las razones por las que muchas veredas han dejado de producir como antes se relacionan con lo que se ha dicho reiteradamente: turismo, construcción de zonas residenciales, tala de árboles, cambio de la vocación del suelo, entre otras razones.

Madrid, et al (2017) en su estudio sobre Santa Fe de Antioquia, Sopetrán y San Jerónimo, dividen a los tres municipios por las zonas más impactadas por el turismo – en donde la zona 1 es la más impactada por el turismo y la 4 la menos –y concluyen que el riesgo de desaparición para los sistemas de producción agropecuarios (SPT) tradicionales es más elevado en las zonas de mayor actividad turística que a otros que se encuentran a mayor distancia o en sitios a donde las vías no llegan directamente. Además, explican que otros factores que vulneran los SPT la falta de relevo generacional y , “la ausencia de planes de instituciones municipales y departamentales” (p. 3220).

## VI. MANIFESTACIONES CULTURALES EN LA PRODUCCIÓN FRUTERA DEL MUNICIPIO DE SOPETRÁN

### 1. Caracterización de los actores en la cadena productiva y de comercialización de las frutas tradicionales en Sopetrán

Como es bien sabido, un producto antes de llegar al consumidor final ha pasado por muchas manos y procesos. En el caso específico del municipio de Sopetrán, hay ocho momentos principales que conforman el proceso del circuito productivo por los que pasan las frutas antes de llegar al consumidor final. Cada momento tiene un actor específico que lo dinamiza. Los actores que intervienen en la cadena de producción y comercialización de las frutas en Sopetrán son: productor, intermediario, cosechero, transportista, distribuidor, transformador, vendedor y consumidor. En cuanto a la producción, en este municipio existen personas dedicadas a diversas actividades esenciales para que las frutas lleguen al consumidor final, estas personas son los mayordomos o jornaleros, los ayudantes de los cosecheros y los ayudantes de los conductores llamados fogoneros, bultiadores o coteross<sup>12</sup>.

- **Productor:** Es la persona que tiene finca o parcela y cultiva las frutas. Hay productores grandes y pequeños. Generalmente la mayoría son dueños de la tierra. También hay productores que cultivan y producen las frutas en tierras alquiladas. Hace algún tiempo era común que algunos cultivadores de frutales como maracuyá, papaya o sandía, alquilaran los terrenos en los cuales pagaban un canon de arrendamiento que consistía en la cuarta parte del producto recogido en la cosecha. El productor de frutales en el municipio se encarga de la siembra, el mantenimiento de los árboles y muchas veces su cosecha. Algunos contratan a

---

<sup>12</sup>Entiéndase fogonero como el ayudante del conductor del camión de escalera y el coteross o bultiador como los ayudantes de los conductores de camiones y jaulas de carga.

jornaleros para que les ayude con trabajos específicos, pagándoles un salario por sus servicios. También es usual que la familia aporte su mano de obra; cuando son fincas extensas con cultivos grandes, es común que se contraten mayordomos para la administración de las mismas.

- Intermediario: es aquella persona encargada de comprarle la cosecha al productor y también de la reventa de los mismos productos a los comerciantes o supermercados. Existen diferentes clases de intermediarios: los que tienen como su negocio principal la negociación de diversos productos y los que se dedican a este trabajo exclusivamente en las épocas de cosecha; en la actualidad los primeros son los dueños de uno o varios carros y los últimos alquilan camiones.

Muchos intermediarios negocian las cosechas hasta con seis meses o un año de anticipación, para asegurar su compra. Ellos generalmente tienen clientes fijos y venden los productos en Medellín a personas que poseen sus puestos de venta en las grandes plazas de mercado, tales como la Plaza Minorista José María Villa o la Central Mayorista de Antioquia.

- Cosecheros: son los encargados de recoger las cosechas. Algunas veces son contratados por los intermediarios, otras pero por los mismos productores. Existen en el municipio cosecheros que también se dedican a la intermediación.
- Transportistas: Son los encargados de recoger la carga en las veredas y llevarla generalmente hasta la Central Mayorista de Antioquia, o en caso de que la venta se haga directamente con un vendedor o transformador se lleva directamente a ese comprador.

- Distribuidores: los distribuidores compran en la Central Mayorista de Antioquia y se encargan de vender a pequeños vendedores de lugares cercanos o muchas veces envían a otras plazas o ciudades del país.
- Transformadores: son aquellas personas que procesan la fruta en fresca para darle un valor agregado a los productos. Dentro de estos se pueden mencionar los despulpadores, los que hacen jugos, conservas y dulces con las frutas.
- Vendedores: Pueden ser grandes superficies de cadena o pequeños productores. Estos le venden los productos a los consumidores finales. Se surten de las plazas de mercado. Generalmente los Almacenes de Cadena, como el ÉXITO, tienen sus proveedores específicos dependiendo de las frutas que les interesa. Mientras que los pequeños productores se surten de las plazas y mercadean los productos en puestos de venta mucho más pequeños, como tiendas de barrio. Otros circulan por las calles de las ciudades en carretas ofreciendo su mercancía.
- Consumidor final: el consumidor final es diverso, por una parte está el turista que llega a Sopetrán, por otra los que compran a los vendedores y procesadores de tamarindo en Santa Fe de Antioquia por ejemplo y San Jerónimo que usualmente también son turistas y los mismos pobladores de la región. Por otra parte, a la minorista y la Central Mayorista de Antioquia también llegan productos del municipio que son vendidos a compradores interesados en las frutas ya sea porque las conocen y compran cotidianamente estos frutales tropicales, o también existen personas interesadas por probar frutas nuevas.

Aunque en esta cadena de comercialización o distribución se identifican a diferentes personajes que hacen unas labores muy especiales, es necesario aclarar que en el municipio de Sopetrán existen productores que tienen contacto directo con los distribuidores e incluso con los vendedores, y por ende, no tienen la necesidad de los intermediarios. Un ejemplo

claro de esto, son los productores de tamarindo que le venden directamente a los vendedores y transformadores de frutas de Santa Fe de Antioquia. En este mismo sentido, existen también muchos intermediarios que son dueños de puestos de venta o galpones en la Central Mayorista de Antioquia.

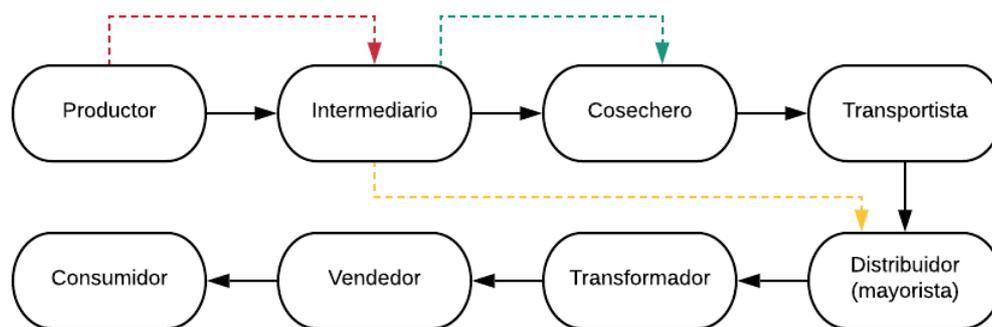


Figura 6. Actores que intervienen en la cadena de producción- distribución de las frutas en Sopetrán. Fuente: elaboración propia

## 2. Los tiempos de labor en la producción de las frutas

El proceso de producción de las frutas en el municipio de Sopetrán, empieza desde el mismo momento de la preparación del suelo para las siembras. Comienza con la limpieza del terreno, para posteriormente continuar con la siembra. Algunas veces se procede a arar la tierra y alistarla para la siembra. Dependiendo de los frutales a implementar, se siembran las semillas en viveros antes de pasarlos al campo. En campo se hacen alineaciones, luego se hacen los hoyos o huecos, se agrega fertilizante y se plantan las plántulas. Una vez en el terreno, a los frutales hay que darles cuidado y mantenimiento para que crezcan y se desarrollen adecuadamente. Esto es lo que se denomina manejo agronómico y cultural de los cultivos. Este manejo consiste básicamente en control de malezas, de plagas y enfermedades, riegos, fertilización y podas, entre otras. En Sopetrán, Santafé de Antioquia y San Jerónimo, no todos los productores cumplen reglamentariamente con este manejo agronómico y

cultural, pues, muchos de los huertos frutales de la región, nunca han recibido ningún tipo de cuidados.

Cuando llega la época de cosecha, productores, intermediarios y compradores se van poniendo en contacto para negociar. En la cosecha principal se recoge el grueso del producto, luego durante el transcurso del año se presenta otra cosecha a la cual se le denomina “traviesa” cuyo rendimiento es más bajo. Los frutos pueden ser recolectados por el mismo productor o por personas que tienen como oficio el de cosechero. Los cosecheros o “cogenderos”, como los llaman coloquialmente, muchas veces van acompañados de ayudantes, que se encargan principalmente del empaque y cargue de los frutales. Cabe mencionar que el cosechero muchas veces es contratado por el intermediario.

En Sopetrán la transformación de los frutales con fines comerciales no es muy común, sin embargo, en los últimos años, la algarroba ha empezado llamar la atención, por sus propiedades nutritivas y medicinales, por lo que han empezado a darle más valor agregado procesándola más para utilizar al máximo dichos beneficios para la salud humana. Igualmente, también se ha registrado que en el municipio, hay personas que hacen pulpas de diferentes frutas, es el caso del señor Germán Ruiz Oquendo, quien posee su propia fábrica de pulpas. Por otra parte, en las memorias de los pobladores sopetraneros, es recurrente el recuerdo de las vendedoras de frutas de la plaza principal, las cuales cargaban las frutas en poncheras y tenían su puesto al frente de lo que antaño fue la tienda de los Orrego, también el recuerdo de una vendedora de frutas llamada Eliza, que vendía diversos postres hechos con frutas en la antigua plaza de mercado aparece varias veces en las historias orales.

“[...] Una señora María Eliza, hacia dulces de papaya, de maracuyá, dulces de... y era una de las que salía cada 8 días a vender dulces y las pulpas de tamarindo, el dulce de guanábana y las tajadas de toronja secadas al sol”<sup>13</sup>

Luego de la recolección o de la transformación sigue el transporte de esos productos hasta el lugar donde se va a comercializar, al parecer el lugar donde más frutas de Sopetrán llegan es la Central Mayorista de Antioquia y allí se distribuyen los frutales a otras partes del país o a diversas plazas más pequeñas del Valle de Aburrá. Anteriormente el transporte se realizaba en camiones de escaleras, y actualmente en camiones o jaulas que muchas veces son propiedad de los mismos intermediarios. Generalmente, los camiones van hasta las veredas recogiendo los bultos, cajas o canastillas, las cuales previamente han sido marcadas por los productores, el ayudante del conductor por su parte se encarga de acomodar la carga.

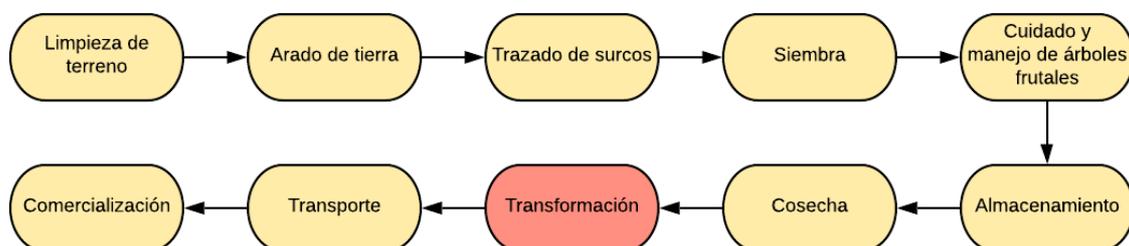


Figura 7. Tiempos de labor en la producción de las frutas. Fuente: elaboración propia

### 3. Las herramientas usadas en la producción de las frutas

En la producción de las frutas es necesario el uso de diversas herramientas que facilitan el trabajo en las diferentes etapas del cultivo: preparación del suelo, siembra, mantenimiento, recolección, empaque, transformación y transporte de las frutas. Si bien estas herramientas son muy usuales en el trabajo de la tierra, y para muchos puede representar una

<sup>13</sup> Entrevista a Juan Ospina. Director de la emisora Sopetrán Estéreo. Marzo de 2020.

simple herramienta, es evidente que aunque estos utensilios no son reconocidos como bienes patrimoniales o de interés cultural, cargan consigo infinidad de simbologías, de significados, y expresiones relacionadas ya sea, a ellas o al trabajo con ellas y a su propia historia.

Para la producción de las frutas, en Sopetrán hoy en día siguen usando aperos muy “rudimentarios” y apenas se han cambiado en los últimos años. Algunos utensilios importantes para la cosecha, han sufrido cambios en el tiempo. Ejemplo de esto es el cambio del uso del costal de fique por las cajas de cartón y canastillas de plástico.

### 3.1. *Herramientas para la preparación de la tierra, la siembra y el mantenimiento de los frutales en el municipio de Sopetrán*

Las herramientas para la preparación y cultivo de las frutas hoy en día, en el municipio de Sopetrán, son entre otras, la guadaña y el machete para despejar el terreno y posteriormente el azadón, la pala coca, la barra, el recatón y la pala para el laboreo del suelo y siembra.



*Foto 15. Herramientas para la preparación del suelo, siembra y mantenimiento. Fuente: propia*

Guadañadora y rastrillo son usadas principalmente para limpiar el terreno; la guadañadora sirve para el control y poda de las arvenses o malezas y con el rastrillo se apila todo el desecho a los lados. El machete es usado para abrir monte, eliminar malas hierbas, abrir camino, o muchas veces para la cosecha de plantas y proceso de algunas de ellas como coco, el maíz, la caña, entre otras. Por su parte el azadón es una herramienta crucial en la agricultura, pues es usada generalmente para mover tierra, labrar surcos, para cavar en tierras

duras o para cortar raíces o desyerbar. El azadón está formado por una lámina curvada, inserta en un mango de madera.

Por su parte, la pala es usada para remover tierra o excavar, consta de una lámina plana con una curvatura y de un mango ya sea de metal o madera. La barra se emplea para hacer hoyos en la tierra, para la siembra o para arrancar plantas con raíces pequeñas. Recatón es parecido a la barra y usado de forma similar. Finalmente la pala coca se emplea para abrir hoyos en la tierra, normalmente estos hoyos son para sembrar plántulas grandes como lo son por ejemplo los árboles frutales que se trasplantan en el terreno cuando ya tienen un tamaño considerable, igualmente los hoyos se usan para los estacones que se requieren para cercar el terreno.



*Foto 16. A la Izquierda guadaña y rastrillo y a la derecha machete. Fuente: propia*



*Foto 17. A la izquierda azadón y barra y a la derecha pala y Recatón. Fuente: propia*



*Foto 18. A la izquierda la pala coca y a la derecha la podadora. Fuente: propia.*

En cuanto al mantenimiento de los cultivos frutales es muy importante el riego que comúnmente se emplea a partir de mangueras y de acequias realizadas por la misma comunidad. Actualmente el uso de estos dos métodos continúa. En las zonas más altas, es más común el uso de las mangueras, mientras que en la parte baja es usual el uso de los dos métodos.

En el caso particular de las acequias es común que los vecinos se coordinen para anegar sus terrenos. Para que esto se dé, normalmente en Sopetrán la gente hace barreras con la misma tierra o con madera, para desviar o bloquear el agua del canal principal y dirigirlo a las parcelas, estas barreras se conocen popularmente como tupias.

Igualmente, para el mantenimiento de los árboles, algunas veces se usa el hacha para cortar algunas ramas gruesas o talar árboles más gruesos tales como, mamoncillos, algarrobas, zapotes, mameyes, entre otros. También se usan las tijeras o podadoras para podar ramas, arbustos y jardines.

### 3.2. *Herramientas para la cosecha y empaque de las frutas*

Las principales herramientas que usan los cogenderos o cosecheros, dependen del tipo de producto a cosechar. Estos elementos sirven para hacer bien la labor y para la seguridad del que cosecha. La cosecha puede hacerse en árboles o en arbustos. En los primeros hay que subirse al árbol, por lo cual hay que disponer de las manilas y un arnés o cinchón que ayudan a esta labor. También, es necesario el costal o una jíquera para ir poniendo los frutos recolectados. Para el caso, de que se estén recogiendo frutas de árboles altos, se requerirán lazos adicionales para amarrar el costal al árbol. El garabato es igualmente un implemento muy usual y se utiliza para acercar las ramas que tienen los frutales. En el caso de que se coseche corozos, chascarazas o coco, es muy común el uso de la media luna. Además, los cogenderos también suelen usar podadoras y algunas veces, en frutales como el níspero, el uso de la ña es útil para identificar cuales están listos para cosechar o no.

El garabato es el de uso más extendido por los cosecheros. Según Diego Acevedo, el mejor garabato es el que está hecho con madera del limón macho. En el caso de la cosecha del mamoncillo esta herramienta es crucial porque ayuda a atraer las ramas con los frutales.



*Foto 19. Garabato. Fuente: propia*

En cuanto al empaque, actualmente es más común el almacenamiento de frutales en cajas de cartón o en canastillas, puesto que estos ayudan a que los frutales se conserven con una mejor calidad. Este tipo de empaque posibilita menos averías del producto, puesto que

con estas, es menos usual que los frutales se aplasten o que la cascara de frutas como el mamoncillo se quiebren.



*Foto 20. Cajas, canastillas y costales usados para el almacenamiento de los frutales. Fuente: propia*

#### **4. Factores culturales dentro de la cadena de producción y distribución**

Una parte considerable de la memoria de los sopetraneros relacionada con la producción de las frutas se centra en los conocimientos sobre la agricultura. A través de este estudio se ha podido apreciar que el conocimiento sobre la agricultura en Sopetrán no existe sólo en el campesino dedicado exclusivamente al trabajo de la tierra, sino que también ese conocimiento perdura en la población que vive y siempre ha vivido en el casco urbano. Una de las posibles explicaciones a esto, es que por décadas las huertas frutales<sup>14</sup> han sido parte esencial de muchas de las casas más antiguas del casco urbano, sin embargo esto no lo explica en su totalidad, pues hoy en día las casas que poseían esos solares se han expandido y con este cambio, la mayoría de los huertos han quedado en el pasado o sin tanta variedad de

<sup>14</sup> Entiéndase huerta frutal como patio trasero de una casa, comúnmente llamado “solar”, donde hay cultivado diferentes especies de frutales. Generalmente en toda huerta existe la naranja agria acompañada de otros frutales característicos del municipio como el mango.

frutas. Por otro lado, ese conocimiento se podría explicar porque una notable parte de sopetraneros en algún momento de su vida trabajaron con las frutas o si no fue así, algún familiar si lo hizo o lo hace en la actualidad.

Los conocimientos sobre la agricultura en el municipio, se evidencian para todos los momentos relacionados con el cultivo tradicional de los frutales. Cada labor mantiene un cumulo de saberes y conocimiento específicos, la mayoría de los cuales han sido adquiridos a través de la educación incidental y de la experiencia que se ha dado de generación en generación principalmente en las comunidades del mundo rural.

#### **4.1. *Tiempo de siembra y mantenimiento de árboles***

Aunque en esta investigación se identificó que el cultivo de los frutales en el municipio no es tan recurrente como el aprovechamiento de los árboles silvestres, sí es posible identificar que los sopetraneros tienen conocimientos claros sobre el cultivo de los mismos. Dentro de los conocimientos tradicionales que más se destacan en la etapa de siembra, se identifica que los sopetraneros tienen presente para el cultivo las épocas propicias, Dentro de este saber tradicional involucran los periodos de lluvia y de verano y si bien no es la generalidad consideran también de importancia las fases lunares. Las influencias de las fases lunares en la agricultura, es una tradición universal que se aplica tanto a la producción de plantas y animales, en esta municipalidad, no es la excepción. Por ejemplo, respecto a los criterios de siembra el señor Diego Acevedo, de la vereda del Rodeo indica lo siguiente:

“el criterio que yo tengo para cultivar es primero que todo los tiempos de cosecha y de travesía<sup>15</sup>; los tiempos de cosecha que son marzo abril y el tiempo de travesía que son

---

<sup>15</sup>Entiéndase travesía como tiempo de cosecha con menor cantidad de frutos con respecto a la cosecha principal

septiembre octubre. Entonces que tiempos tengo yo en cuenta, yo siempre tengo en cuenta la cuestión de la luna, la menguante. Cual fruto hay que sembrarlo en menguante, que producto o fruto se puede sembrar en menguante y cual en creciente. Normalmente [...] en creciente son aquellos de [...] tardío arraigo a la tierra, por ejemplo, como son los árboles grandes, frutales grandes, mango, mamoncillo y eso. No se pueden sembrar en menguante porque tienden a enraizarse en creciente, a adaptarse a la tierra en creciente. En menguante si se siembra todo lo que tiene que ver con los... más que todo las hortalizas y algunos frutales también. [...] Depende de como usted lo lleve, si usted lo lleva en, de la bolsa al cultivo, lo siembra por ahí cuando le falta a la luna por ahí unos 8 días para llenar porque el árbol se va a empezar a enraizar a los 15 días o de los 10 días en adelante de estar ahí en la tierra”<sup>16</sup>.

Desde otro punto de vista, Malbina Arias Ruiz explica que “se debe de sembrar en menguante porque da fruto más rápido, se necesita que llueva para que ablande la tierra, o que haya buen anegüo”<sup>17</sup>.

Lo anterior deja claro, que los sopetraneros conservan aún algunas creencias ancestrales sobre la agricultura y además mantienen una relación mas constante e íntima con la naturaleza de sus entornos. Desde un punto de vista más científico se ha comprobado que la agricultura y las fases lunares tienen una relación clara, puesto que dependiendo de la fase lunar, la savia de las plantas se encuentra en diferentes partes de los árboles. Para entender un poco mejor esto último hay que decir que cada fase lunar dura siete días, y que las fases lunares son luna nueva, cuarto creciente, luna llena y cuarto menguante. Como se pudo

---

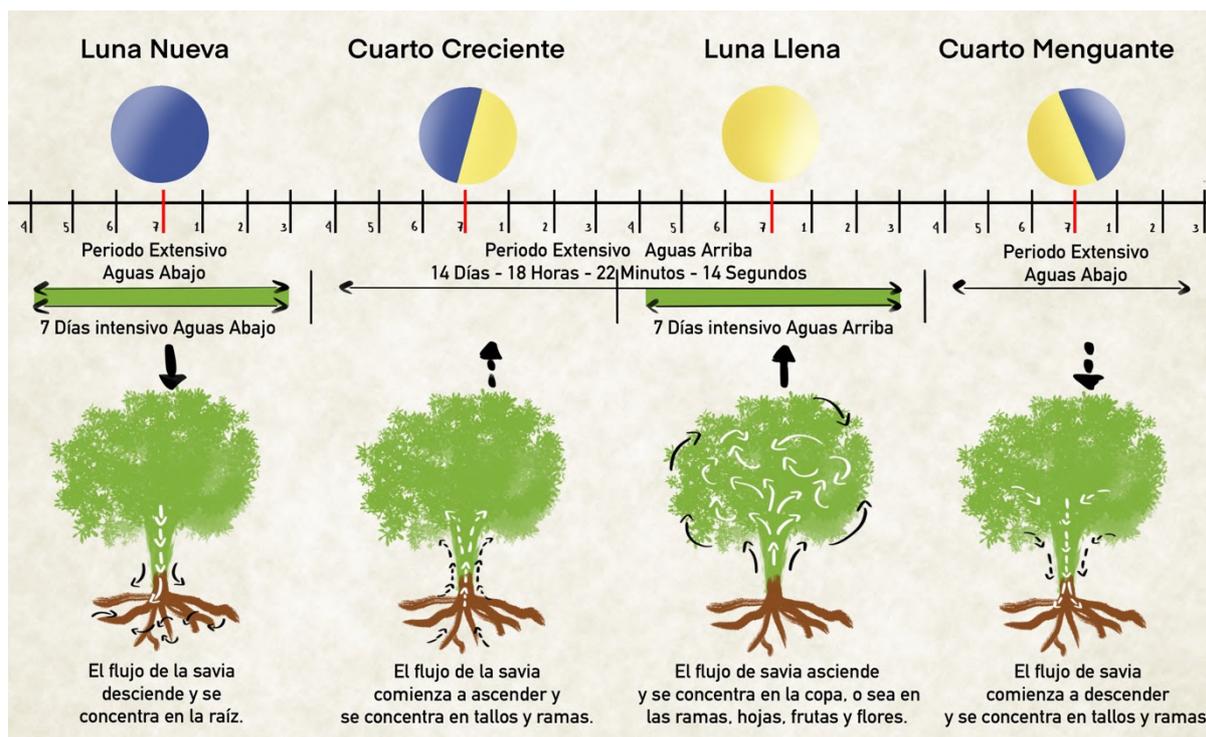
<sup>16</sup>Entrevista Diego Acevedo. Marzo de 2020

<sup>17</sup>Malbina Arias Ruiz. Cuestionario vía WhatsApp. Marzo de 2020

evidenciar a través de los relatos de los dos sopetraneros mencionados anteriormente, las fases, que más interés y atención tienen para las actividades del agro relacionadas con la siembra de las frutas son la fase de menguante y la fase de creciente.

Científicamente el énfasis en cuarto menguante y cuarto creciente se puede explicar porque durante el cuarto menguante la savia se concentra en las raíces mejorando el desarrollo de las raíces si se siembra en esta época, en esta fase la adaptación de las plantas trasplantadas o recién sembradas es mucho mejor (Perdomo & Lozano, 2017, p. 38). Por otra parte, en la fase de cuarto creciente el flujo de la savia empieza a ascender concentrándose en los tallos y raíces, en esta fase el crecimiento de las raíces es más lento y “aumenta al crecimiento de las partes aéreas de la planta” (Perdomo & Lozano, 2017, p. 39)

“La razón de todo esto radica en el aprovechamiento de la luz lunar, que si bien es más débil que la del sol penetra más profundamente en el suelo. Las semillas y plantones que reciben más radiación lunar en la primera etapa de su vida brotan rápidamente, y desarrollan más hojas y flores (Díaz et al, 2008). Por el contrario, lo que se siembra en menguante, pasa los primeros quince días bajo una luminosidad lunar que tiende a cero, que estimula más el desarrollo de raíces, retardando la floración y fructificación” (Perdomo & Lozano, 2017, p. 40).



*Ilustración 1. Fases de la luna y su importancia en la agricultura. Fuente: elaboración propia.*

La siembra de frutales es muy diferente a la de productos de pan coger como el maíz, la yuca, el frijol, los cuales se siembran directamente en el campo. Los frutales se llevan al campo cuando ya tienen un tamaño considerable. Generalmente los árboles frutales más tradicionales del municipio como lo son el mamoncillo o la algarroba necesitan muy poco cuidado y la mayoría de veces son árboles silvestres. Esto es, árboles que han nacido en dicho sitio hace mucho tiempo atrás. De ahí la existencia de un dicho tradicional de los sopetraneros, que dice “los árboles entre más viejos más producen”, y es que según Diego Acevedo, cuando un árbol de mamoncillo es joven puede producir en su cosecha aproximadamente 2 bultos, mientras que si tiene 50 o 60 años, puede producir desde 20 a 50 bultos.

A partir de los relatos escuchados, de las observaciones realizadas y de las conversaciones sostenidas en esta zona, se ha podido concluir que los frutales que más atención exigen son el zapote, el aguacate, el mango Tommy y el maracuyá por la exigencia

de agua para su buen crecimiento y desarrollo. Además porque son algunos de las especies frutales que se cultivan en la zona en vastas extensiones bajo la modalidad de monocultivos.

Los monocultivos, por su misma condición son demasiado exigentes en el manejo, son un fuerte atractivo para las plagas y enfermedades, por lo cual se les deben realizar mucho mantenimiento y realizar operaciones de prevención y control de enfermedades e insectos.

“el manejo tradicional de los árboles de Sopetrán no exige mayor trabajo. Todo depende del productor, pero los que trabajan grandes áreas por ejemplo de maracuyá obligatoriamente si tiene 4 o 5 hectáreas sembradas tiene que hacer aplicación de químicos para controlar las plagas y enfermedades”<sup>18</sup>

Los productos que se cultivan constantemente en el municipio son los de pan coger. Los frutales por su parte son árboles viejos que siguen produciendo. Es importante resaltar que la mayoría de árboles frutales de Sopetrán no hacen parte de monocultivos, sino de lo que ellos llaman huertas frutales.

#### **4.2. *Tiempo de Cosecha***

El tiempo de cosecha, es la etapa más importante de toda esta cadena de producción, puesto que es el objetivo del trabajo agrícola y además, el momento en el que más personas interactúan y más trabajo hay. Aunque un campesino puede trabajar en las diferentes fases del proceso de producción de los frutales, existen personas que se dedican exclusivamente a trabajos particulares de esta cadena productiva. Uno de los personajes más emblemáticos de

---

<sup>18</sup>Entrevista Eduin Arias Ruiz. Abril de 2020

la fase de precosecha y pos-cosecha es el intermediario quien habitualmente es el encargado de la negociación de las frutas. Asimismo, en esta etapa se reconoce al cosechero.

*Cosechero.* En el municipio de Sopetrán los cosecheros tienen un reconocido conocimiento sobre los árboles frutales, conocimiento que generalmente ha sido transmitido de generación en generación. Esta cualidad es esencial para su trabajo, puesto que cosechar no se trata sólo de tener las capacidades físicas para subirse a los árboles, sino que además la experiencia junto al ojo entrenado son aspectos importantes para que los productos cosechados tengan la mejor calidad.

Dentro del gremio de campesinos y cosecheros tradicionales, es común escuchar que hay unos tiempos determinados para recoger los frutales, por ejemplo, la idea general es que lo mejor es no recoger los frutales en la tarde porque se pueden dañar los árboles, a la par, la idea de que existen personas con “mala mano” o “malas energías” que con sólo tocar los árboles pueden secar los árboles. Esta idea es muy común en los contextos rurales, pues incluso se apareja con la concepción que las poblaciones del campo tienen acerca de lo que denominan el “mal de ojo” y que no afecta únicamente a personas sino también a plantas y animales.

“Lo que si le digo es que creo en la mala mano [...] Malas energías, energías cargadas de cosas... que lo digo porque yo lo he visto, le coge una matica y le coge una fruta y el árbol se secó”<sup>19</sup>

En este mismo orden de ideas, las épocas de lluvia y de sol son claves a la hora de recolectar los frutales, por ejemplo el tamarindo es muy delicado cosecharlo en épocas de lluvia debido a que la humedad puede atraer animales y hongos. Aunque en Sopetrán no es

---

<sup>19</sup>Entrevista a Héctor Oquendo, Tecnólogo Agropecuario y habitante de Sopetrán. Octubre de 2018

tan habitual el procesamiento del tamarindo para la comercialización como en Santa Fe de Antioquia, para los cosecheros es importante tener esto en cuenta dado a que uno de los clientes más importantes son los vendedores de frutas del vecino municipio, y estos suelen almacenar el tamarindo sin procesar durante varios meses.

El cosechero muchas veces también hace el trabajo de intermediario y en épocas de cosecha recorre las veredas para comprar la cosecha de diferentes árboles. Dentro del gremio de los cosecheros pueden existir unos que se dedican a unos frutales específicos y otros que cosechan todos los árboles de diferentes tipos que encuentran en sus recorridos.

Aunque en Sopetrán hay frutas todo el año, existen cosecheros que se dedican a recolectar en las épocas del año que más frutas hay que básicamente son los meses en los que hay mango, mamoncillo, zapote y otros frutales como cítricos. Y mientras no hay cosechas tan grandes, estos se dedican muchas veces a trabajar en fincas como jornaleros o trabajadores agrícolas.

El trabajo de los cosecheros es esencial en Sopetrán, a pesar de que es un oficio de alto riesgo, puesto que muchas veces estos personajes, deben subir a altos árboles hasta 25 metros de altura para poder realizar su labor de cosecha. Pero para ellos como para los frutales hay aires de cambio en la zona. Hoy se están disminuyendo los frutales, pues con el uso de las tierras para urbanizaciones, ya los pobladores más que dedicarse al cultivo de frutales, se han dedicado en los últimos años al aprovechamiento de los árboles centenarios que aún no han talado.

“Mientras que en otras partes utilizan técnicas para cosechar, aquí no, aquí un cosechero es una persona que expone la vida y es más, hubo muertos que se caían de palos de mango, de palos de maracuyá o de zapote”<sup>20</sup>

Para entender mejor cómo es el trabajo de un cosechero a continuación se explicará cómo es la cosecha de algunos frutales del municipio:

- Cosecha de mamoncillo: Para cosechar mamoncillos es necesario subirse a los árboles puesto que este árbol es de gran magnitud. El cosechero para recolectar estos frutales debe estar amarrado al árbol, para esto requiere de un arnés y un lazo lo suficientemente largo como para poder moverse hasta alcanzar los frutales y un cinchón.



*Foto 21. Recolección y empaque del mamoncillo. Fuente: Primera fotografía tomado del Grupo de investigación CyMA. Segunda y tercera foto tomadas de Ouroboros Grupo de Investigación en Etnografía y Cultura Rural*

<sup>20</sup> Entrevista a David Madrid. Septiembre de 2019.

Para la cosecha de algunos frutales anteriormente se utilizaban costales y mochilas de fique que llaman “jíqueras” para ir poniendo los productos recolectados. En el caso de la cosecha de mamoncillo, los costales se suben al árbol y se cuelgan en alguna rama allá arriba, y cuando está lleno se baja para que un ayudante lo vacíe. Antes, los mamoncillos se cargaban, transportaban y distribuían en costales de fique, pero debido a que frecuentemente sufrían bastante deterioro, se empezaron a usar con más frecuencia las cajas y las canastillas.

- Cosecha de Zapote: al igual que el mamoncillo, el árbol del zapote es muy alto y para cosechar es necesario subirse al árbol ayudándose de lazos. Los zapotes no deben caer al suelo porque pueden dañarse muy fácil, es por esto que se recolecta con la mano o ayudados con una podadora.

Es común que los cosecheros antes de subirse a los árboles sepan que los frutales están listos para cosechar, en el caso particular del zapote se sabe que está “jecho”<sup>21</sup> cuando tiene unas franjas amarillas o si tiene un buen tamaño. Diego Acevedo, un cultivador de arazá de la vereda El Rodeo, explica que el zapote se reconoce porque “alrededor del pezón se le hace una aureola amarillita”.

Como se puede apreciar en las fotos 22, aunque es bien conocido que no es conveniente que el zapote caiga al suelo a la hora de recolectar, muchos sopetraneros, cuando el árbol es bajo, no se suben a los árboles y prefieren usar herramientas como la media luna para su cosecha.

---

<sup>21</sup>Entiéndase como fruto que ha cumplido su proceso en el árbol y puede continuar su maduración sin necesidad del árbol.



Foto 22. Recolección de Zapote en la vereda Alta Miranda. Fuente: propia

- Cosecha de mango: El mango en épocas de cosecha es muy abundante y, aunque muchos árboles se recolectan y venden, una amplia cantidad de estas frutas se pierde. En tiempos de la cosecha de mango, es común ver extensas cantidades desperdiciándose y atrayendo insectos. Al igual que los frutales mencionados anteriormente, este es un árbol grande en el que los cosecheros o *cogenderos* se suben, para recolectar se puede usar un garabato o usar la mano.
- Cosecha de algarroba y tamarindo: como bien lo explican los pobladores del municipio, estos frutales se sabe que ya se pueden cosechar cuando al mover los árboles caen fácilmente. Estos árboles al igual que los hablados anteriormente, son muy altos y hay que subirse a los árboles ya sea para recoger los frutales desde el árbol o agitarlo para que se caigan al suelo. Aunque con el algarrobo no hay mucho problema con el hecho de que se caiga al suelo, el tamarindo por su parte cuando está maduro tiene una cascara más débil y puede dañarse, es por esto que es mejor cogerlo desde arriba al igual que el mamoncillo o el zapote.

El garabato es el implemento indicado para usar en esta cosecha. Aunque lo normal es que esta fruta, cuando esta lista, caiga y termine recolectándose en el suelo. Una evidente ventaja de este fruto es que debido a su fuerte cáscara, puede caer desde un sitio muy alto y hay poca posibilidad de que se deteriore.

- Cosecha de mamey: generalmente los frutos del mamey caen solos y son recogidos en el suelo. Esta forma de recolección es posible dado a que este fruto es muy duro.
- Cosecha de cítricos: a la hora de preguntar por la cosecha de los cítricos, varios sopetraneros reiteraron que estos son unos de los más delicados y que aunque es ideal recoger todos los frutos en la mañana, los cítricos son los que más daños pueden tener si se cosechan en la tarde. Cuando estos árboles son muy altos y ya no es posible recolectar los frutos con la mano, usualmente se usa el garabato para recolectar y otras veces se sacude el árbol.
- Cosecha de níspero: aunque este fruto no es tan común actualmente el municipio de Sopetrán, su cosecha es muy interesante dado a que el cosechero debe tener un conocimiento determinado para saber cuándo el fruto está *jecho*. Generalmente para identificar los frutos *jechos* el cosechero o *cogendero* debe subirse al árbol y meter la uña a cada fruto, si la uña pasa fácilmente es porque ya se puede recolectar.

“Para coger níspero uno tiene que subirse y palpar unidad por unidad antes de cogerlo y no solo palparlo, sino que también hay que ponerle la uña, uno le mete la uña pero no le arranca la cascara, si la uña de uno pasa la cascara está bien y el níspero cicatriza rápidamente, entonces la persona que coge níspero generalmente termina con las uñas descarnadas. Y muchas veces uno también tiene que amarrarse al árbol. El níspero

también tiene un látex blanco que también quema y lo otro, todo mundo sabe la peligrosidad de trabajar a grandes alturas cosechando estos frutales”<sup>22</sup>

- Cosecha de coco, chascaraza y corozo: los frutos de estas palmas generalmente se recogen con una media luna con el *cogendero* desde el piso. Dado a que la cascara de estos frutos es tan dura no sufren ningún daño con el filo de la media luna y tampoco al caer al piso.

**Intermediario.** En Sopetrán las personas que por años han trabajado como intermediarios tienen un amplio conocimiento sobre los frutales puesto que su trabajo no se centra sólo en ser buenos negociantes y tener unos clientes constantes, sino que también estas personas para mantener sus ventas seguras muchas veces compran las cosechas de los árboles con hasta un año y seis meses de anticipación. Los sopetraneros explican que esta compra anticipada la pueden hacer sin perder mucho dinero porque a través de la experiencia saben calcular aproximadamente cuantos bultos o canastillas de fruta pueden sacar de un árbol. Algunos de los parámetros con los que se calculan las cosechas son por ejemplo el tamaño de los árboles, las épocas de verano y lluvias o, por ejemplo personas como Miguel Ángel Herrera explica que “los eclipses, los fenómenos naturales también influyen en que no haya producción de una especie”<sup>23</sup>.

“Generalmente en el municipio de Sopetrán la gente mira el tamaño de los árboles y de acuerdo al tamaño del árbol ya ellos por su experiencia tienen un estimado de la cantidad de bultos de mamoncillos que va a sacar o la cantidad de mangos que va a sacar, o la cantidad de bultos de naranja, limones o cítricos, frutales que se han venido trabajando en Sopetrán como el níspero que también lo hacen así al ojo, la papaya, lo

<sup>22</sup>Entrevista a Eduin Arias. Oriundo del municipio, antropólogo e Ingeniero agrónomo. Junio de 2020

<sup>23</sup>Entrevista Miguel Ángel Herrera, oriundo del municipio y campesino. Septiembre de 2019

que es por ejemplo la guanábana; estos productos ellos los miran para analizarle más o menos”<sup>24</sup>.

El papel de intermediario en Sopetrán es ampliamente conocido y, a través de este hay muchas opiniones, una de las opiniones más extendidas es que estos se aprovechan de los productores, puesto que muchas veces los productores dan sus productos a los intermediarios sin ningún precio acordado y se deben conformar con el precio con el que les pagan generalmente los domingos. Juan Ospina por ejemplo expresa que el intermediario “es el que se aprovecha muchas veces de las ganancias de los cultivos”<sup>25</sup>, relacionado con esto Miguel Ángel Herrera expresa

“Toda la vida ha existido intermediarios, eso es lo que más ha afectado a los campesinos para la comercialización de los productos porque los intermediarios siempre nos compran barato y venden caro, en vez de nosotros mismos vender los productos en Medellín o mirar con la gobernación o la secretaria de agricultura, fomentar la comercialización de productos”

Desde otro punto de vista, los intermediarios también son reconocidos por su capacidad para negociar y porque tienen contactos fijos de empresas muy importantes como el Grupo Éxito.

Respecto al trabajo de los intermediarios en el pasado, el agrónomo David Madrid, relata cómo un amigo suyo comenzó a dedicarse a la intermediación de tiempo completo y cómo era ese trabajo en aquella época:

---

<sup>24</sup>Entrevista Eduin Arias, Oriundo del municipio, antropólogo e Ingeniero agrónomo. Junio de 2020

<sup>25</sup>Entrevista Juan Ospina. Habitante del municipio y director de la Emisora Sopetrán Estéreo. Marzo de 2020

“Francisco Pacho Montoya, hizo algo que fue pionero, que él no esperaba la escalera sino que él mismo consiguió una camioneta, un camión grande de 10 o 12 toneladas y él mismo iba y recogía al productor. ¿Pero qué pasaba? Él simplemente anotaba: “Cristina, día lunes, 6 bultos de maracuyá”, entonces la carga de Cristina, él guardaba ese cuaderno. El día domingo él o doña Rita, cada uno escogía una tienda allí, ellos tenían que sacar su utilidad y emborrachar a todos los clientes que habían allí, porque el cliente antes de que lo despacharan, porque la fiesta era grande, iba pidiendo, entonces ya el tendero sabía que eso iba a la cuenta de doña Rita o don Pacho, pero ellos sabían que eso salía de la plata de ellos, ¿si me entiende? Si un bulto de maracuyá costaba en ese entonces 1000 pesos, a ellos se los dejaban en 500 y sabían que 300 de utilidad y 200 para gastarles a ellos mismos, porque si no le gastaban decían “este tan amarrado”. Entonces como le digo, ellos llevaban toda la semana su carga y anotaban en un cuaderno, entonces llegaban “vea Cristina, usted tal día, tantos bultos de maracuyá, vea esta es su plata”, no le decían más al campesino, sino que esta es su plata”.<sup>26</sup>

Cabe aclarar que no todos los intermediarios trabajaban y trabajan de la manera como David Madrid lo describe, pues aunque unos son reconocidos por invitar a los productores en las cantinas, otros se restringen a pagar el precio acordado en otros sitios.

Como no todos los productores tienen la experiencia para negociar y los recursos disponibles para llevar sus productos a Medellín, muchos deben conformarse al precio y la forma como trabajan los intermediarios, aunque muchas veces sientan que no les pagan con un precio justo.

---

<sup>26</sup>David Madrid. Oriundo de Sopetrán e Ingeniero Agrónomo. Septiembre de 2019

## 5. Cambios y transformaciones en la producción y distribución de las frutas en Sopetrán

Como bien se ha podido apreciar en este capítulo, la producción de las frutas en Sopetrán resalta por el trabajo manual, la experiencia y conservación de tradiciones ancestrales. Sin embargo, en las memorias de los sopetraneros queda claro que muchas cosas han quedado en el pasado.

Uno de los aspectos de ese circuito productivo que más evidencia cambio es el transporte de las frutas. Cuando las carreteras no llegaban todavía hasta muchas veredas, era común el uso de bueyes en Sopetrán. En esa época uno de los personajes importantes en el circuito de distribución de las frutas eran los arrieros que recogían con sus bueyes las frutas en las veredas y las transportaban hasta el lugar de acopio o donde se estacionara el vehículo que llevaría la carga hasta Medellín. Sobre cómo se hacía ese trabajo y qué implementos usaban estos arrieros Héctor Oquendo explica que

“Para esa época se utilizaban unas jíqueras ojianchas hechas de cabuya y en ellas se echaban los productos grandes y se hacían... Esos bultos se cerraban y se colocaban sobre las enjalmas de los bueyes. Generalmente había unas personas especializadas que tenían esos novillos y hacían el acarreo de los productos o también se hacían en cajas que llamábamos cajas tomateras que eran de madera y también en bultos, en costales de fique, de los que se utiliza ahora para cargar café de 125 kilos”<sup>27</sup>.

Otro cambio en cuanto al transporte se evidencia en el cambio de los vehículos usados para transportar hasta Medellín la carga; hace unos años las escaleras eran las encargadas de ese trabajo, mientras que hoy en día se usan los camiones o jaulas. Igualmente, la forma

---

<sup>27</sup> Entrevista vía WhatsApp a Héctor Oquendo. Mayo, 2020.

como llamaban anteriormente a los ayudantes de los transportistas ha cambiado; antes eran llamados *fogoneros*, mientras que ahora a los ayudantes de transportistas se les llama *coterros* o *bultiadores*.

La forma como se empaacan las frutas hoy en día también ha cambiado mucho, puesto que se ha reemplazado el costal de fique por el costal de fibra y más tarde por las cajas o canastillas. El cambio del uso del costal, explican los sopetraneros, se dio porque las frutas como el mamoncillo o el zapote llegaban a Medellín en muy mal estado, puesto que a pesar de que los ayudantes de los cosecheros protegían las frutas poniendo hojas por debajo y por encima, muchas veces con la manipulación de los bultos las frutas se aplastaban o en el caso del mamoncillo la cascara se quebraba.

La plaza de mercado y las vendedoras de frutas que tradicionalmente cargaban sus productos en poncheras sobre su cabeza igualmente han quedado en el recuerdo. Actualmente el día de mercado, generalmente los domingos, dejó de hacerse en la plaza principal del municipio y los vendedores de frutas y verduras se ubican en un edificio que aunque bien ubicado no tiene un diseño muy apropiado para que los campesinos y vendedores ofrezcan sus productos tal cual como estaban acostumbrados cuando tenían sus toldos en la plaza principal. Sobre la pregunta de si los campesinos siguen yendo a vender sus productos los domingos en este nuevo establecimiento, Edilberto Tascón explica que

“[...] Al campesino no le gusta mucho [vender en la plaza nueva] porque queda como encerrado, no lo ven, no lo encuentran. Tiene que ser que el cliente llegue y sepa que ahí lo encuentra, al campesino le gusta ver la gente que pase y que lo vean a él también pa que el que pase también se antoje sin necesidad de estarlo llamando “¡venga pa acá, vea qué busca!” “¡venga mi amor, vea papito!” No, eso no lo hace el

campesino, sino que presenta su pedazo de auyama pa que venga, vea “¡ay que auyama tan bacana!” “Dame un pedacito” y se la llevan ¿sí o no?”

Tal cual como pasa con la plaza de mercado de Santa Fe de Antioquia, a muchos sopetraneros no les gusta vender los productos en un edificio y muchos han dejado de ir los domingos a vender porque las ventas han disminuido. En cuanto a las tradicionales vendedoras de frutas han desaparecido totalmente y en el nuevo edificio sólo hay un vendedor exclusivamente de frutas llamado Hernán Méndez y los demás vendedores se especializan principalmente en la venta de verduras.



*Foto 23. Actual Plaza de Mercado de Sopetrán. Fuente: propia*

Es evidente, que con los cambios en ese canal de producción de las frutas, se van también con este, algunos trabajos y oficios, que por décadas fueron esenciales para los sopetraneros; ese es el caso de los que se dedicaban al trabajo con el fique o a los arrieros que permitían que la distribución de los productos fuera posible. Igualmente, con la pérdida de esas labores que eran el pan de cada día en el negocio de los frutales, también se van los

saberes y las practicas que han pervivido por tantos años, quedado sólo en el recuerdo, la época de bonanza y algunos árboles que posiblemente las nuevas generaciones nunca lleguen a conocer, y menos disfrutar los frutos y las tradiciones que estos cultivos generaron.

## VII.LAS FRUTAS EN LA VIDA COTIDIANA DE LOS SOPETRANEROS

### 1. El consumo de frutas en la llamada “Tierra de las Frutas”

La alimentación sin lugar a dudas es un componente muy importante para la humanidad, no solo porque a través de ella se adquieren los nutrientes y la energía necesaria para vivir, sino también porque a través de la gastronomía de un grupo determinado, se pueden evidenciar aspectos sociales y culturales definitorios de este grupo en particular.

“Comer es un hecho social total que moviliza las cuatro dimensiones del ser humano: fisiológica, psicológica, simbólica y social. Por eso existe una fuerte relación entre alimentación e identidad” (Mosquera, 2019).

Detrás de cada alimento hay un sinfín de simbologías, de mitos e historias. La identidad y la alimentación están estrechamente conectadas, cada receta, cada platillo, incluso cada ingrediente, nos cuentan historias de la gente y de su territorio. La forma de cocinar, preparar los alimentos y consumirlos, definen en parte a las sociedades.

Es claro que la forma como comemos, los principales ingredientes de los platos tradicionales, dependen en gran medida de los recursos naturales del lugar donde se habita. En el caso particular de Sopetrán es preciso decir que la dieta tradicional de los sopetraneros tiene la posibilidad de ser muy diversa debido a que la ubicación del municipio es privilegiada y cuentan con los tres pisos térmicos. Sin embargo, en esta investigación el interés principal se centra en el consumo de las frutas y estas no son ingrediente esencial para lo sopetraneros.

Si bien en el municipio de Sopetrán abundan los frutales, el consumo de estas no siempre ha sido igual. Muchos sopetraneros cuando recuerdan el pasado o cuando hablan de

las historias de sus abuelas cuentan que antes una evidente porción de las frutas tradicionales se destinaban para la alimentación de los marranos, e incluso de las gallinas. Igualmente, muchos cuentan que las frutas se perdían porque “no había como esa cultura de comerlas”.

“No, no salía tanta fruta [en el pasado], es más, mucha se perdía. Por Ejemplo, me decía mi abuela que ella llegó a fines del 800 a Sopetrán a Sacaojal, Sacaojal es lo que hoy se llama Olaya, y que la parte de la quebrada había muchos cultivos y el aguacate era para los marranos”<sup>28</sup>

Dentro de los frutales que más se empleaban para el engorde de marranos se encuentra el corozo, el árbol del pan y la algarroba. Respecto a esto Rosalía Ruiz cuenta que

“[...] si se ha conocido [la algarroba], pero en otro tiempo la usábamos pa engordar marranos, pa engordar marranos, no para los humanos. Ahora ya le han encontrado una cantidad de atributos al polvo de la algarroba. [...] yo me acuerdo que mi mamá y yo buscábamos algarrobas, buscábamos corozo, frutas de árbol del pan, las frutas como tenían sus dueños se las comprábamos y con eso se alimentaban los marranos”<sup>29</sup>

En cuanto a cómo arreglaban las frutas para los marranos los sopetraneros cuentan que por ejemplo cuando se les daba corozo a los marranos esta fruta se debía coger, quitarle la cascara, machacarlo y luego remojarlo. Por otro lado, a la algarroba le quitaban la cascara y sacaban el polvo y al árbol de pan también lo debían pelar para darle a los marranos.

---

<sup>28</sup> Entrevista a Marcos Segundo. Marzo 2020

<sup>29</sup> Entrevista a Rosalía Ruiz. Oriunda de Sopetrán y habitante de la vereda el Chagualal. Octubre 2018

Muchas de estas frutas (el árbol de pan, algarroba y corozo) se destinaban en el pasado principalmente para los marranos, o simplemente se desechaban, detrás de ellas hoy, existen algunos imaginarios que relacionan el consumo de estos alimentos a la pobreza.

“[...] Yo viví en una parte donde había mucho [árbol del pan] y esto era como la salvación de uno, que éramos 12 culicagados. Mucha pobreza, y entonces nosotros “ay vamos a recoger las frutas” si. Servía pa los marranos, pa las gallinas, pa nosotros comer, pa la arepa, pa la torta y pa la colada”

A propósito de los imaginarios, la algarroba además de haber sido comúnmente usada para los marranos, también es muy mal vista porque tiene un olor muy particular, este olor ha hecho que muchos conozcan a la fruta como la “pecueca”. Sin embargo, en los últimos años se ha empezado a valorar mucho más este frutal debido a sus propiedades medicinales.

Por otra parte, existen personas como Héctor Oquendo que explican que cuando la venta de frutas estaban en auge “no se transformaba sino que todo se vendía”, igualmente él explica que en el pasado, cuando las vendedoras de frutas se hacían en la plaza principal, los sopetraneros generalmente no les compraban porque como ellos ya tenían abundancia y no tenían necesidad de comprar.

Aunque algunos sopetraneros argumenten que el consumo de frutas en el pasado no era tan común, en sus relatos también queda consignado que a falta de otros alimentos, muchas madres y abuelas tuvieron que usar frutas como el árbol del pan para calmar el hambre de sus seres queridos y hacer alimentos altamente nutritivos y con delicioso sabor.

De acuerdo con lo indagado en esta localidad, el consumo de frutas fresca no es habitual, sin embargo, es común el consumo de jugos elaborados con productos en cosecha, como mango, maracuyá, limón, naranja, carambolo. Hay que fomentar el consumo más

habitual de las frutas. Resaltar su valor nutricional y su abundancia en la zona. Igualmente incentivar los emprendimientos para darle valor agregado a los frutos y propiciar su transformación y el uso alimenticio de sus derivados.

Un problema relacionado con este asunto es la comercialización. Aun hoy en día, se sigue perdiendo enormes cantidades de frutas en las parcelas. El caso más claro de desperdicio, es el del mango, dado que muchos de los productores prefieren no recoger la cosecha y dejarla caer al suelo, antes que cosecharla para vender. Los precios son tan bajos, debido a la abundancia, que consideran que se pierde tiempo y dinero al cosecharlo.

“Vea, aquí para que se vaya de espaldas, la producción de mango se pierde el 80% y estoy hablando de más de 100 mil kilos. Ojala venga por pasear en época de mangos y vamos en dos veces, la carretera tapizadas de mango. Yo a veces sufro porque muchos niños en esas comunas de Medellín y aquí se pierden”

Pero el problema no es sólo que las frutas se desperdicien, sino además que los mangos desperdiciados atraen grandes cantidades de insectos que pueden afectar futuras cosechas. Sobre este tema Héctor Oquendo cuenta: “aquí se cae un mango y lo dejan y la mosca inocula y hace el ciclo, sale la larva y vuelve la mosca”.

Respecto a cómo se consumen los frutales en el municipio de Sopetrán se pudo identificar que la mayoría de frutales se consumen en jugos y otras veces en fresco. Sin embargo, muchas madres y abuelas para variar la dieta y no desperdiciar la considerable cantidad de frutales que habían en sus huertos mencionan diversos dulces y postres y en algunos casos recetas más saladas. Es preciso aclarar que las personas más conocedoras sobre la cocina en el municipio de Sopetrán son las mujeres, generalmente mamás o abuelas, y que la mayoría de recetas se han transmitido de generación en generación.

### ***1.1. ¿Cómo se consumen las frutas en Sopetrán? Recetas tradicionales?***

Como bien se ha dicho anteriormente, la alimentación es clave a la hora de hablar sobre cultura, conocimiento, tradición e identidad. Un dulce tradicional, una torta o el sabor de un jugo permiten que la persona más alejada de una región pueda sentirse ahí, pueda sentir un arraigo a una sociedad particular. A la vez, la forma como se prepara un alimento es un aspecto muy significativo, puesto que aunque cada persona le añada a una receta su toque personal, la idea general de una receta pasa de generación en generación. Teniendo en cuenta esto, la alimentación es una muestra clara de un patrimonio inmaterial.

La historia ha demostrado que a través de la preparación de alimentos es posible identificar cómo varias culturas han fusionado sus conocimientos sobre la cocina. Un ejemplo claro de esto, se puede demostrar a partir de las diversas fusiones entre la cocina española, indígena y africana, por ejemplo, en el caso particular de Antioquia se sabe que en la época prehispánica las frutas eran parte importante de la alimentación de los nativos, y que habitualmente estas eran la base de bebidas ya sea fermentadas o no y usadas para celebraciones (Estrada, 2017, p. 17); por otra parte, también es bien sabido que con la llegada de los españoles y africanos, la forma como se consumían las frutas se empezó a diversificar con el tiempo y gracias a esa mezcla de conocimientos, es que actualmente se puede disfrutar de un amplio menú de dulces, conservas, tortas, bebidas, entre otros alimentos con frutas.

Dentro de las recetas que se han recopilado en la presente investigación, se evidencia la importancia de ingredientes que antes de la llegada de los españoles no se tenía conocimiento en América, y que sin duda, cambiaron la forma de comer de los nativos americanos: la panela, la canela y los clavos de olor. Si bien la caña de azúcar no es de Europa, se sabe que los colonizadores ya tenían esta planta incorporada en su dieta, y que en la época colonial este producto fue altamente cultivado. Es bien sabido, que en el municipio

de Sopetrán la caña de azúcar se cultivó en notables cantidades en el pasado, fue en su momento uno de los principales cultivos junto al café y los frutales.

Sin lugar a dudas la caña de azúcar revolucionó la cocina americana, pero también es cierto que las frutas exóticas de estas nuevas tierras mezcladas con el dulzor de la caña, le dieron el toque mágico y la delicia a muchas de las recetas tradicionales. Por otra parte, el principal cultivo de pan coger, el maíz, fue y es hoy en día un ingrediente principal de las recetas culinarias de la gente del campo. En muchos dulces como las coladas, el maíz es un ingrediente esencial porque ayuda a espesar los dulces. Este producto participa de otras muchas preparaciones que van desde las arepas, las mazamorra, la natilla a un sinfín de platillos deliciosos. Se cuenta que en el municipio de Sopetrán, el cultivo de maíz siempre ha sido importante y que en el pasado habían grandes cantidades de tierra sembradas de esta gramínea.

Hay frutas que, según los interlocutores, tienen una especial importancia para los pobladores como para la economía frutícola del municipio. Dentro de estas mencionan por ejemplo, el mamey, el mango, el zapote y el mamoncillo. En el caso particular del mamoncillo, este comúnmente se consume en fresco, sin embargo, es conocido por muchos el dulce llamado calado de mamoncillo.



Ilustración 2. Mamoncillo calado. Receta de Malbina Arias Ruiz. Fuente: elaboración propia.

En cuanto al zapote, indican que no conocen preparaciones con esta fruta y que siempre lo han consumido en fresco. Por otra parte, la mayoría de los entrevistados cuando se les preguntan por preparaciones culinarias con el mamey, siempre se referían con cierta nostalgia al dulce de mamey con papaya verde. Igualmente, el dulce de mamey y sidra, que hoy en día es bastante escaso. Con el mamey las preparaciones son todas muy parecidas, varían de acuerdo con el ingrediente que acompaña a esta fruta.

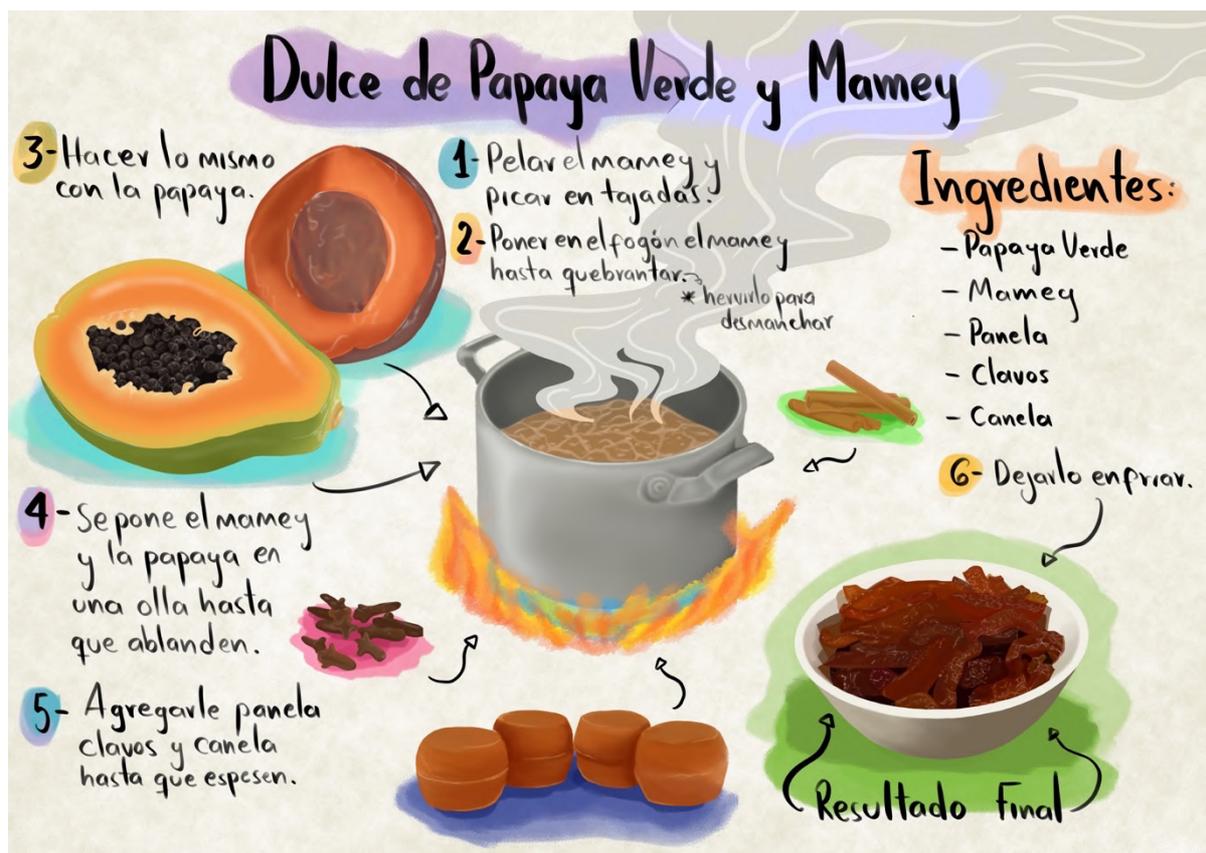


Ilustración 3. Receta de dulce de mamey y papaya verde de Aleida Vargas. Fuente: elaboración propia.

En el caso del mango, este es consumido en fresco (muchas veces con sal y limón cuando está verde), también es común el consumo de esta fruta en jugos. Actualmente en el municipio existen varios toldos entre la plaza de mercado y la plaza principal en donde se vende la famosa michelada de mango, que consiste básicamente en jugo de mango biche mezclado con jugo de limón y se sirve en un vaso que previamente se le ha puesto al borde limón. Además, una receta muy recordada por los sopetraneros es la mermelada de mango, o el dulce.

La guayaba es un frutal que la mayoría de adultos recuerda y, aunque no haga parte de las frutas más características de la región del occidente cercano, dado a que su comercio no es tan común, los sopetraneros mencionan que cuando había o hay cosecha de guayaba generalmente hacen dos recetas: el dulce de guayaba o el famoso bocadillo, conocido también como manjar de guayaba.



Ilustración 4. Dulce de guayaba o de mango. Recetas de Miguel Ángel Herrera. Fuente: elaboración propia.



Ilustración 5. Manjar de carambolo o guayaba. Receta de Aleida Vargas. Fuente: elaboración propia.

Otros frutales muy característicos del llamado “Triángulo de Oro de las Frutas” son el tamarindo, la chascaraza, el cacao y la algarroba. Entre este grupo de frutales, existe una amplia suma de recetas con el tamarindo; algunas de las recetas más extendidas con el tamarindo son los dulces, concentrados, jaleas, cocteles, postres y salsas. Es necesario decir que los productos con base de tamarindo son los más vendidos en la región, especialmente en Santa Fe de Antioquia. Uno de los productos más distinguidos con esta fruta es la pulpa con azúcar y sobre la preparación de este producto Juan Guillermo, un vendedor de frutas de Santa Fe de Antioquia, explica que

“Se coge del árbol [el tamarindo], después hay que pelarlo y después de pelarlo hay que remojarlo. Eso se remoja de un día para otro, se puede remojar [...] Después cuando usted lo va sintiendo suave, usted va a sacarlo como en una zaranda y ya lo hace como raspándolo y ya eso ya es lo que le salió y ya le toca es revolver la azúcar. Ya se amasa así con la azúcar y ya a lo ultima parte”<sup>30</sup>

La pulpa de tamarindo con azúcar tiene diversas presentaciones: en barritas, en bolitas, en forma de confite, etc. Igualmente, muchos en vez de hacerlo con azúcar la hacen con panela. Otro producto común es el concentrado que “es elaborado con pulpa de tamarindo, agua y conservantes, por lo general emplean Benzoato de sodio”; este producto sirve como base para salsas, jugos, o cocteles (Correa C. , 2015, p. 56). En el municipio de Sopetrán una preparación casera muy común con el tamarindo es la tamarindada.

---

<sup>30</sup> Entrevista a Juan Guillermo. Vendedor de frutas de Santa Fe de Antioquia. Mayo de 2019.



*Foto 24. Descascarando tamarindo. Fuente: Alejandra Gómez Gómez (2018).*



*Foto 25. Algunos productos de tamarindo y de frutas de la región. Toldos de vendedores de frutas en Santa Fe de Antioquia. Fuente: propia.*

Por su parte, la algarroba ha venido procesándose en Sopetrán desde hace poco tiempo. Actualmente se comercializa la pulpa del frutal en polvo empacado en bolsas o

recipientes de plástico. Los comerciantes de la Plaza Minorista José María villa, explican que es mucho mejor vender la algarroba procesada porque cuando la vendían sin quebrar, el cliente la compraba y luego les reclamaba porque la pulpa les salía mala o tenía gusanos, es por esto que muchos vendedores de la plaza prefieren vender el fruto ya procesado. No obstante, aunque muchos vendedores prefieren la algarroba ya procesada, es sabido que el polvo algunas veces no es trabajado de una manera higiénica y hay clientes que prefieren arriesgarse a comprar una que otra algarroba con animales, que consumir el polvo que probablemente no se ha procesado con una buena manipulación de alimentos.

La preparación más común realizada con el polvo de algarroba es el jugo. Es común encontrar el jugo de algarroba en los restaurantes de Sopetrán y, en general, en todos los municipios de la región.



Ilustración 6. Tamarindada. Receta de Rosalía Ruiz. Fuente: elaboración propia.



Ilustración 7. Jugo de algarroba. Receta de Rosalía Ruiz. Fuente: elaboración propia.

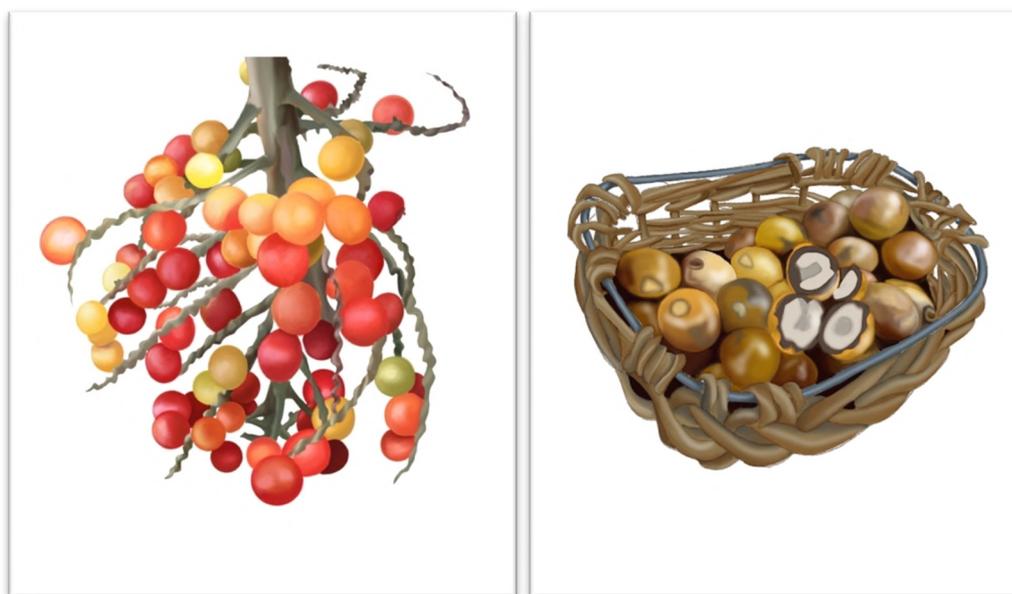
El cacao a pesar de que ya es poco común en los cultivos de Sopetrán, es un fruto muy significativo para los oriundos de este pueblo. La preparación más característica con el cacao sin lugar a dudas son los cuadritos o bolitas de chocolate que hacían las madres para posteriormente servirlo en las mañanas como una bebida caliente. Aleida Vargas explica que esta receta se hacía de la siguiente manera:

*Ese cacao uno lo cogía, lo secaba (pues uno se chupaba la fruta), se ponía a secar, cuando secaba se tostaba. Luego ya uno lo pelaba a punta de mano, después de pelarlo ya uno empezaba a molerlo. Se le echaban clavos, canela, se le ponía bizcocho o tostada, se le echaba pa moler y eso quedaba con un gusto. Luego se le daba la forma de bolita.*

Si bien la chascaraza no es tan común en el municipio de Sopetrán, sí es cierto que es una fruta que caracteriza a los vendedores y vendedoras de frutas del occidente cercano antioqueño y que es conocida en todos los municipios que conforman el llamado “Triángulo de Oro de las Frutas”.

Según Correa (2015), el municipio con más producción de este frutal, es San Jerónimo. Es importante decir que chascaraza en Sopetrán es lo que se conoce en Santa Fe de Antioquia y San Jerónimo como corozo y que el corozo en Sopetrán es también una palma, pero el fruto es mucho más grande. En Sopetrán el corozo y la chascaraza se consumen en fresco y es común que los niños se reúnan a partir la cascara con piedras para después comer la pulpa. Estas dos frutas tienen un sabor parecido al coco.

Rosalía Ruiz cuenta que ella con la chascaraza solía hacer velitas. Mientras que con el corozo se solía hacer unas deliciosas arepas. Es también común que los vendedores de dulces de Santa Fe de Antioquia y San Jerónimo vendan el famoso blanqueado con pedacitos de chascaraza. Igualmente, como se ha dicho con anterioridad, el corozo ha sido una fuente de alimento importante para los animales en Sopetrán.



*Ilustración 8. Chascaraza a la izquierda y el corozo a la derecha. Fuente: elaboración propia.*



Ilustración 9. Velitas de Chascaraza. Receta de Rosalía Ruiz. Fuente: elaboración propia.



Ilustración 10. Arepas de corozo. Receta de Rosalía Ruiz. Fuente: elaboración propia.

Sobre la papaya, se sabe que en Sopetrán tuvo mucha importancia a mediados del siglo pasado. Hoy en día, aunque existen cultivos de papaya su importancia en el mercado ha disminuido drásticamente, sin embargo, muchos tienen en sus huertas esta fruta y preparan diferentes dulces como el mencionado anteriormente con el mamey, igualmente la papaya en los salpicones es infaltable, en jugos e igualmente se consume en fresco.

Dentro de los cítricos aparte de usarse para la receta el manjar de carambolo de Aleida Vargas, Magdalena Ruiz Bedoya, oriunda del municipio y habitante de la vereda el Chagualal, revela que con las naranjas se puede hacer un dulce, el cual se hace de la siguiente manera:

---

*Se exprimen las naranjas deseadas (pueden 6 bien jugosas) y se pone el azúcar al fogón con el jugo. Cuando estos estén bien concentraditos ya, que tenga buen sabor a azúcar, entonces se revuelve maicena. Usted sabrá cómo lo hace, con 4 o 6 cucharadas de modo que lo quiera, o bien coladita o para partir, eso ya es usted el que lo decide. La maicena se debe diluir en un poquito de jugo, puede ser de naranja o agua, antes de echarla, que quede bien desleída para que no haga grumo.*

---

En cuanto a frutas que son o eran comunes en el municipio de Sopetrán pero que no son tan significativos para el mercado está el árbol del pan y la piñuela por ejemplo, frutas de uso doméstico esencialmente. Con el árbol del pan se destaca un extenso inventario de recetas puesto que era un frutal que abundaba en las huertas de cacao, hoy todas en vías de desaparición en el municipio. Dentro de las recetas registradas en esta investigación con árbol del pan está la torta, las arepas o el “pan del pobre” y el machuco de árbol del pan.

Aunque la piñuela no ha tenido mucha importancia en el comercio de las frutas, una receta que muchos recuerdan con nostalgia y que sin duda los remite a su infancia es la colada de piñuela. Esta receta puede tener notable importancia porque se sabe que la piñuela se usaba muchas veces como cerca viva de algunos lotes, y seguramente en épocas de cosecha había formidables cantidades de este frutal.

La badea, como muchos otros frutales del municipio, se consume en jugo o como lo llaman muchos, en sorbete. Magdalena Ruiz Bedoya, explica que para preparar el sorbete de Badea hay que seguir los siguientes pasos:

---

*Pelás la badea, la partís y le botás todo ese hollejo que tiene, le sacás la fruta aparte, luego le licuas toda la carne que tenga y la revolvés con leche y azúcar y le echas la fruta que sacaste. La revolvés bien y ese viene a ser el sorbete*

---

El arazá, una fruta que a pesar de que no es nativa de la región y se cultiva hace relativamente poco en el municipio, cada día tiene más fuerza en Sopetrán y se consume principalmente de jugos con leche o en postre. María Olivia Crespo, oriunda del municipio, manifiesta que el procedimiento para preparar el postre de arazá es el siguiente:

---

*Licuas el arazá con agua y leche en polvo. Luego pones lo que licuaste al fuego, después se le echa la maicena diluida y lo revuelves hasta que cuaje como el manjar de las tres leches.*

---

## Cuatro Recetas con Árbol de Pan

① Pelar el árbol de pan.



② Lavarlo  
③ Poner a cocinar



④ Quitarle la otra cáscara.  
⑤ Moler



### Colada

Ingredientes: - Árbol de pan  
- Canela  
- Azúcar o panela  
- Agua

⑥ Poner en la olla la masa con canela, agua y panela.  
⑦ Dejar hirviendo hasta que tenga la consistencia deseada.



Resultado Final

### Machuco

Ingredientes: - Árbol de pan  
- Aceite  
- Sal

③ luego de pelar, cocinar y pelar el árbol de pan, se tritura.  
④ Se sofríe.



Resultado Final

### Tortas

Ingredientes: - Árbol de pan  
- Huevo  
- Sal  
- Aceite

⑥ A la masa se le agrega huevo y sal.  
⑦ Se hacen bolitas.  
⑧ Se sofríe en aceite caliente.



Resultado Final

### Pan de pobre/Arepas

Ingredientes: - Árbol de pan  
- sal

⑤ Moler y añadir sal.  
⑥ Llevar la masa a la callana.



Resultado Final

Ilustración 11. Recetas con árbol del pan de Aleida Vargas. Fuente: elaboración propia.

## Colada de piñuela



### Instrucciones:

- 1- Pelar la piñuela
- 2- Licuar la piñuela
- 3- Colar
- 4- Moler el maíz ⑤ veces
- 5- Poner la piñuela licuada en el fogón, con el maíz molido y se le agrega un poco de mantegulla y panela.
- 6- Se deja en el fogón por ② horas aproximadamente y cuando tenga la textura deseada se le agrega un poco de canela.

**Ingredientes:** Piñuela



Maíz



Panela



Mantegulla



Canela



Resultado Final

Ilustración 12. Colada de Piñuela. Receta de Aleida Vargas. Fuente: elaboración propia.

Por su parte, en el manuscrito inédito llamado *Recetas con sabor a campo*.

*Recopilación de saberes culinarios en la "Tierra de las Frutas*, Arias y Gómez mencionan otras recetas del municipio de Sopenetrán muy recordadas por los pobladores; estas son: la torta de banano, la mermelada de mango, las panelitas de coco y las paletas de salpicón.

<b>Torta de Banano (Rosalía Ruiz de Arias, 87 años)</b>	
<b>Ingredientes:</b>	<b>Preparación:</b>
6 bananos bien maduros canela en polvo Harina de trigo Azúcar Mantequilla Pizca de sal 1 o 2 huevos	Se trituran los bananos y se mezclan con el azúcar, la mantequilla bien suave, los huevos y la canela en polvo. Cuando la mezcla esté bien homogénea se le agrega la harina de trigo y la sal. Se coloca en el horno por unos 40 minutos, o que usted le meta el cuchillo y salga limpio. Doña Rosalía aclara: Yo no tengo medidas, todo lo hago a "ojo". Ya le sé el punto a las cosas que preparo.

Tabla 5. Receta de torta de banano. Fuente: Arias & Gómez (2018)

<b>Mermelada de Mango de azúcar (Rosalía Ruiz de Arias, 87 años)</b>	
<b>Ingredientes:</b>	<b>Preparación:</b>
1 libra de mangos de azúcar bien maduritos 1 libra de Azúcar Jugo de limón	Se pelan los mangos y se pone la pulpa picada en la paila con el azúcar y el limón a fuego lento. Se les saca la espuma que al principio empieza a salir y después se dejan para que empiece a espesar. Se va mezclando continuamente y cuando llegue al punto que uno quiere se apaga y se pone en frascos limpios, ojala de vidrio.

Tabla 6. Receta de mermelada de mango de azúcar. Fuente: Arias & Gómez (2018)

<b>Panelitas de Coco (Sol Beatriz Gómez Edad, 60 años)</b>	
<b>Ingredientes:</b>	<b>Preparación:</b>
1 coco rayado 1 litro de Leche 1 libra de Panela	Se coloca en una paila el coco rayado, la leche y la panela y se pone a cocinar a fuego medio. Se está removiendo de vez en cuando y cuando empiece a espesar, debe estar mezclado continuamente con la cuchara de palo para que no se pegue el fondo. Cuando se vea el fondo de la olla está listo para sacar las porciones con una cuchara sopera. Se ponen en un plato a enfriar y a comer.

*Tabla 7. Receta de panelitas de coco. Fuente: Arias & Gómez (2018)*

<b>Paletas de Salpicón (Rosalía Ruiz de Arias, 87 años)</b>	
<b>Ingredientes:</b>	<b>Preparación:</b>
Papaya Mango Sandía Maracuyá Banano Naranja	Cuando hay mucha cosecha de frutas se cogen y se pican: la papaya, el mango, la sandía, el maracuyá, el banano y se ponen en jugo de naranja bien dulce o con azúcar. Luego en vasitos de los de metal o de plástico se pone la mezcla con un palito de madera en el congelador.

*Tabla 8. Receta de paleta de salpicón. Fuente: Arias & Gómez (2018)*

Con las frutas existen muchas otras recetas y formulaciones culinarias, por lo que desde este estudio, se sugiere continuar en esta línea de investigación para recuperar, preservar y difundir, los saberes gastronómicos en la que participen de manera especial las combinaciones con los frutos de la región. Dentro de los dulces que se mencionaron en el trabajo de campo y que no se pudo profundizar, están, por ejemplo, el manjar de naranja, el calado de brevas, el pie de limón, mango en almíbar con hojas de brevas y algunas preparaciones con maracuyá.

## 1.2. *Frutas que curan*

Igualmente, los sopetraneros reconocen que las frutas, así como las hojas de los árboles frutales, pueden tener algunas propiedades medicinales importantes. El reconocimiento de estas propiedades se ha dado tanto por los conocimientos transmitidos de las y los abuelos, así como porque algunos se han interesado por consultar sobre las propiedades de los frutales en medios externos como lo son los libros o el internet.

Como se ha expresado anteriormente, en los últimos años la algarroba ha tenido más importancia tanto en el consumo humano como en el comercio por las propiedades curativas que tiene. Según Alzare Tamayo, et al (2008),

“La corteza contiene taninos y propiedades medicinales así como las hojas. Su savia acabada de extraer tiene color vinoso y se recomienda en casos de debilidad pulmonar, falta de apetito, digestiones difíciles, boca amarga, estado nervioso, bronquitis, asma, cistitis, beriberi, laringitis y blenorragia. Las semillas medicinalmente se han usado en casos similares a la savia, adicionalmente, se ha usado para tratar bronquitis, catarros, cistitis, diarrea, dispepsia, fracturas, indigestión, laringitis, malaria, reumatismo, úlceras, enfermedades venéreas, dolores de cabeza, artritis, magulladuras, espasmos, como expectorante, licor, purgativo, sedativo, tónico estomacal, vermífugo y antiséptico” (p. 104)

Aunque en Sopetrán no se usa la algarroba para todas las enfermedades mencionadas anteriormente, si es conocido que esta fruta es muy buena para la ulcera gástrica. Respecto a esto Celina Correa dice: “para curar la ulcera gástrica, eso sí lo puedo decir, cura la ulcera gástrica, porque mi hija tenía. La algarroba es sagrada para la ulcera gástrica, eso lo cura”. A

la par, en el municipio cuando se habla de esta fruta es común escuchar que digan: “eso tiene mucha vitamina”.

El tamarindo en el occidente cercano antioqueño también es conocido como un fruto con características medicinales. Según los habitantes de la región este frutal sirve para problemas intestinales. Juan Guillermo, vendedor de frutas en Santa Fe de Antioquia, cuenta que el tamarindo sirve “para una persona que esté bien estítica y que no pueda dar del cuerpo sirve, para limpiar el hígado y para el colon”. Por su parte, Páez, et al (2016) explica que “en la medicina tradicional, se ha atribuido al fruto de tamarindo diversas propiedades curativas entre las que se encuentran: laxante, antimicrobianas, antihelmínticas, prevención de cálculos renales, infecciones urinarias, entre otras (p. 13). En este mismo estudio se detectó además que el tamarindo tiene Efectos antidiabéticos y hepatoprotectores, antiinflamatorios, entre otros.

También existen algunas infusiones con las hojas de los frutales que sirven para diversas problemáticas de salud. Por ejemplo, las hojas más tiernas de los cítricos y del mango, dice Eduin Arias, se consumen en infusión para tratar las gripas

“[...] los cítricos por su misma constitución, las hojas de todos los cítricos sirven para la gripa. Generalmente las hojas más tiernas de los cítricos y las hojas más tiernas del mango. La hoja más tierna del mango aporta la pectina, eso unido y en una infusión caliente se puede tomar porque quita el resfriado, la tos y toda esa cosa”<sup>31</sup>.

---

<sup>31</sup> Entrevista a Eduin de Jesús Arias Ruiz. Oriundo del municipio, Ingeniero agrónomo e antropólogo. Mayo de 2020

Stampella et al (2018), explican en su estudio que los cítricos son conocidos ampliamente para tratar “estados gripales y febriles, padecimientos respiratorios, digestivos, sanguíneos y nerviosos”.

Celina Correa por otro lado, expone que la infusión de la hoja de árbol del pan “alivia el colesterol, alivia el azúcar”. Esta sopetranera, también cuenta que la infusión de hojas del guayabo y la guanábana se usan para hacer baños, puesto que ayuda a mejorar los dolores en las articulaciones y para bañar a los niños porque según ella ese baño les da fuerza.

Héctor Oquendo, explica que la semilla macerada del mamey es “un producto que sirve para combatir las pulgas”. Relacionado a esto, Miguel Ángel Herrera dice que si la pulpa del mamey “sale blanco es porque está niño y no se puede consumir porque puede producir dolores de cabeza o intoxicarse, inclusive la pepa del mamey es toxica, se utiliza mucho para insecticidas”. El mamey, por otra parte, en los últimos años se le ha escuchado a los sopetraneros que si se come mucho esta fruta puede ser dañino porque es muy pesado para el estómago.

## **2. Cómo se manifiestan los conocimientos sobre las frutas en el día a día de los sopetraneros**

Al igual que la alimentación, la forma de hablar, es clave cuando se habla de la identidad y del patrimonio intangible, debido a que a través de expresiones, de palabras o del mismo acento es posible identificar si una persona pertenece o no a un grupo social. En el caso concreto de Sopetrán y su relación con las frutas, es posible decir que alrededor de la misma producción de estas hay un sinnúmero de palabras que, aunque puede que en muchas partes del país se usen, no necesariamente tienen el mismo significado. A la par, en la vida cotidiana de los sopetraneros, es común que hayan expresiones, refranes o adivinanzas que

les serán extrañas a las personas que no son de la localidad y que posiblemente no entiendan el verdadero sentido y significado.

En la forma como se habla, en los juegos de palabras o adivinanzas de Sopetrán se percibe el conocimiento sobre la agricultura y las frutas. Muchos expresan esa misma experiencia, en los diálogos coloquiales, ya sea en la vida cotidiana o en momentos de recreación. Un ejemplo de esto se evidencia en la explicación que da Edilberto Tascón a la siguiente adivinanza:

---

*“Blanco fue mi nacimiento, amarillo mi vivir, me vistieron de negro  
cuando ya me iba a morir”*

---

Edilberto explica que la respuesta a esta adivinanza es la guanábana dado a que

“La guanábana es blanca, ella se va poniendo como amarilla y las tetillitas se van separando y van cogiendo un color como amarillocito, entre amarillo y verde, y negro son la pepas que se vuelven negras y uno las bota”

---

*“En la mañana es oro, al medio día plata, en la noche mata”. (naranja)<sup>32</sup>*

---

Aunque Imelda, quien recordó la adivinanza anterior, no explicó por qué era la naranja, según muchos, esta adivinanza se dice porque aunque los cítricos tienen diversas propiedades medicinales, cuando se consumen en la noche generan pesadez.

---

<sup>32</sup> Adivinanza de Imelda María Uribe Carbajal. Información brindada vía Facebook. Abril de 2020

En el municipio también existen adivinanzas que aparte de mostrar el conocimiento sobre las frutas tienen un toque de picardía y se pueden interpretar de diversas formas:

---

*“Largo, pelado, con pelotas en los lados”*

*(el papayo)*

*“Yo me le monto, él se menea, yo me las toco, él me chorrea”*

*(el papayo)*

---

Sobre la primera adivinanza mencionada, Héctor Oquendo explica que es el papayo porque “usted mira un arbusto de papayo que nunca tiene brazos, es una vara larga. Las papayas siempre están en los lados y cuando se menea se mueve todo el tallo”. En el caso de la segunda adivinanza, él explica que también es el papayo porque “es un arbusto o un árbol o una mata, que a usted montarse se mueve, pero al quitarle la fruta, ella lanza un látex o una leche”.

Sin lugar a dudas las explicaciones que da Héctor sobre estas adivinanzas reflejan el amplio conocimiento que se tiene sobre los frutales. No solo basta con conocer a la fruta, sino que también es necesario entender la forma del árbol y qué pasa cuando se cosechan las frutas o se interactúa con el frutal.

---

*“Agua pasó por aquí, cate que no lo vi”*

*(aguacate)*

*“Aúlla y no es animal, llama y no es persona*

*(auyama)*

---

Si bien es cierto que estas adivinanzas no existen sólo en el municipio, también es claro que la forma como los pobladores ven las frutas y como ellos se relacionan con ellas es muy particular.

Las coplas infantiles igualmente hacen parte de los recuerdos de los sopetraneros y algunas tienen que ver con la temática de las frutas de la región.

---

*“El indio pino, cocinando brevas, se cayó a la paila y se quemó las  
muelas”*

*“Naranja china, limón pintón, subite al árbol negro jetón”*

*“Ayer pase por tu casa, me tirastes un limón, si no corro tan ligero me  
manchas el pantalón”*

---

Existen también en el municipio poemas que hablan de Sopetrán y sus frutas. Estos poemas refuerzan de alguna forma ese lema de que el municipio es “La Tierra de las Frutas” o, como muchos la han llamado desde hace uno años, “La tierra de los mameyes”.

---

*“Sopetrán, tierra de los mameyes  
donde no se respetan leyes  
y el corazón es un huracán  
para que todos se amaïen y no corran de afán”<sup>33</sup>*

---

<sup>33</sup> Poema aportado por Miguel Ángel Herrera. Septiembre de 2019.

Por otro lado, algunos sopetraneros recuerdan el famoso poema dedicado al municipio por el poeta Carlos Mazo. Este poema resalta diferentes aspectos por los que los pobladores del municipio se sienten orgullosos: la notable devoción a la virgen de Sopetrán, la tierra fértil, sus frutas, entre otros aspectos que diferencian al municipio de sus vecinos que culturalmente son muy similares.

---

*“La tierra de los mameyes*

*Donde no se cansan los bueyes*

*Y el hombre es un huracán*

*Las esteras forjan sueños, en cuadrículas de iraca*

*La palabra es sello impoluto, infalible del deber*

*El sol tenaz acrisola la agreste piel y destaca*

*La original belleza, angelical de la mujer*

*El cauca majestuoso pasa, ondulante e impetuoso*

*Serpenteando amenazante y labrando en filigrana*

*Saludando libremente, muy humilde y respetuoso*

*Reverenciando silencioso, a la virgen sopetrana.*

*Tierra serrana y fértil: milagro de fruta en flor*

*Altanera locuaz, sin genuflexión en la franca voz*

*Antioquia libre le ofrenda su rebeldía del clamor*

*Y el cielo besa su suelo, y complacido la bendice Dios.*

---

Esta muestra de adivinanzas, coplas infantiles y poemas, establecen además, significados particulares y refuerzan para los sopetraneros que las emplean, el establecimiento de un lenguaje propio, con significados compartidos que generan un sentimiento de pertenencia y crean un sentimiento de identidad muy fuerte.

## VIII. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En el transcurso de los capítulos anteriores se ha visto, que en el municipio de Sopetrán, si bien ha venido disminuyendo la cantidad de frutas producidas, esta localidad sigue siendo considerada por algunos, como “La Tierra de las Frutas”, no solo por la biodiversidad de los frutales tradicionales, sino también por la tradición y los saberes agrícolas emparentados con estos cultivos. Falta ver si en el transcurso de los años siguientes puede sostener este apelativo, pues, todo indica que las tierras de cultivo, los productores de frutas y los saberes asociadas a estas actividades agrarias vienen disminuyendo en grado significativo.

En el recorrido histórico desarrollado se pudo evidenciar la importancia que han tenido las frutas desde la época prehispánica, tanto en el paisaje como en la dieta de los habitantes de la región. A la par, en este corto viaje por el tiempo, se logró entender aspectos de la vida cotidiana del presente, que se relacionan directamente con la tradición y la cultura de los pobladores. Ejemplo de esto, se detecta en la gastronomía local y regional, donde se mantiene una mezcla que combina ingredientes de la cocina española, africana e indígena en las preparaciones actuales del pueblo y donde las frutas juegan el rol de servir como elementos indispensables para las bebidas y postres.

En este mismo sentido, la historia demuestra que la economía del municipio basada en las frutas ha tenido altos y bajos y que con su desarrollo ha incidido para la transformación, tanto el paisaje natural como de la cultura local del municipio.

A través de la línea de tiempo planteada, también se evidenció el auge de las frutas desde principios del siglo XX hasta finales de los años 80, aunque con sus altibajos, propició que el municipio de Sopetrán se hiciera conocer en el país por su diversidad de frutas y que incluso se le empezara a conocer como “la tierra de las frutas”.

Otro aspecto importante digno de resaltar en esta reconstrucción histórica tiene que ver con los factores que de una u otra manera están incidiendo en la disminución de la producción y del cultivo de los frutales. Se pudo detectar que factores tales como el impacto de la violencia, la tala indiscriminada de los árboles frutales, el incremento de los proyectos urbanísticos, la venta de tierras de cultivo a los foráneos, están socavando la tradición del cultivo de los frutales en esta municipalidad. Por su parte, dentro de las razones que manifestaron los sopetraneros sobre la decaída de esta economía, se encontró que las políticas públicas locales no han apoyado debidamente a los campesinos ni con buenas asesorías, ni con incentivos para la producción. Aunado a todo lo anterior, además de hay problemas relacionados con el relevo generacional en la agricultura, el campo está envejeciendo y quedando vacío.

El desarrollo de esta investigación ha mostrado el creciente interés de los pobladores por reconstruir una porción importante de su legado cultural. Muchos de los habitantes consideran necesario conocer los pormenores de lo que ha acontecido en los años pasados con la tradición del cultivo de las frutas, pues para ellos los frutales han sido parte esencial no solo de la economía local y regional sino un aspecto patrimonial muy poco valorado. La historia aunada a las memorias del pasado de la gente, ayudan a entender los cambios y transformaciones ocurridas en el territorio, a la vez que ayudan a perfilar el futuro.

Si bien el recorrido en el tiempo demostró grandes cambios en la producción de las frutas, también evidenció aspectos que se han mantenido constantes en el tiempo en Sopetrán. Uno de los aspectos que se conservan, es por ejemplo, que las veredas más fruterías son las que se ubican en la zona más baja del municipio, igualmente, que el cultivo de los frutales, sigue siendo un sistema de producción tradicional, sin mayores elementos tecnológicos. Esto significa que los productores están ocupándose de actividades agronómicas y culturales de

baja técnica, donde la familia aporta su mano de obra y realiza la mayoría de labores de manejo, tales como el riego, el control de arvenses, entre otras. Es importante resaltar que siguen vigentes, en algunos casos, prácticas tradicionales que demuestran conocimientos ancestrales de la naturaleza y que se implementan para conseguir mejores respuestas de los cultivos a las técnicas de manejo. Dentro de estos saberes campesinos se mencionan el uso de las fases de la luna para algunas etapas de los cultivos, como siembras, cosechas o trasplantes. Los lugareños implicados con los frutales demuestran conocimientos y saberes que han acumulado generación tras generación, sobre aspectos vitales de las actividades agrarias.

La tradición oral registrada de los interlocutores muestra sin lugar a dudas, aspectos relevantes relacionados con la tradición del cultivo de los frutales que muestran al municipio de Sopetrán como un lugar singular en esta actividad agrícola. Dentro de los elementos encontrados, se resalta el hecho de que en esta municipalidad, no solo el campesino tiene conocimientos sobre las frutas y su producción, sino que desde los más pequeños hasta los más adultos y desde los habitantes de la cabecera urbana a la zona rural, existe un conocimiento y un saber articulado con los frutales. Esto se debe en parte a la familiaridad que todos tienen con estos cultivos, pero principalmente, al hecho de que los actores directamente implicados con el manejo de los frutales, están recibiendo constantemente las instrucciones de los que más saben sobre estos menesteres. Hay un proceso de educación incidental en muchos de ellos.

A pesar del protagonismo que las frutas han tenido y tienen aun en esta municipalidad, se nota el cambio hacia otras actividades económicas. El turismo es promocionado desde distintas plataformas. La administración municipal considera que es la

mejor opción para el desarrollo municipal, sin embargo, esta localidad, dista mucho de estar preparada para una actividad de esta envergadura.

Quedan aún muchos elementos de la tradición cultural del cultivo de las frutas por analizar. Faltan aún muchos estudios relacionados con esta actividad, que nos puedan ayudar a comprender la interrelación entre los aspectos políticos, económicos, sociales y culturales que han mantenido esta tradición agrícola, pero aún más importante, que puedan ayudar a entender lo que va a pasar a futuro con las actividades agrarias relacionadas con los frutales en este municipio y en los restantes del llamado Triángulo de Oro de las Frutas. Si bien las frutas hacen parte de la vida cotidiana de los pobladores de la municipalidad; aspecto que se refleja, ante todo en la cultura, por ejemplo, a través de la alimentación y la forma de hablar y expresarse de los sopetraneros, también es importante anotar que cada día esta tradición está siendo amenazada por los nuevos modelos económicos y modos de vida de la modernidad.

Se deben buscar estrategias colectivas para fortalecer las actividades agrarias, pero ante todo, revalorar el patrimonio frutero de la localidad con el fin de mantener y preservar esta reserva genética de frutales que aun existe. Cada receta o cada expresión cultural relacionada con las frutas, carga consigo un sentimiento de identidad que se puede reforzar a través de la valoración de la producción agrícola de las frutas y del reconocimiento de los actores que participan en el ciclo productivo y de comercialización de las mismas.

Teniendo en cuenta todo lo dicho anteriormente, por medio de la recuperación de tradición oral y de sus memorias, en esta investigación se pudo reunir diversos aspectos alrededor de la producción y consumo de las frutas tales como recetas, dichos, coplas, poemas, técnicas y conocimientos sobre el proceso de las frutas en el municipio y sobre la agricultura en general, que han pasado de generación en generación, y que hoy hacen parte del acervo histórico y cultural de todos los sopetraneros.

Hay que buscar alternativas viables para que la población en general se comprometa con la recuperación de esta tradición agrícola. Empezar por el fomento de la producción frutícola en predios baldíos o subutilizados, capacitar a los posibles productores, brindar asistencia técnica agrícola, mejorar las vías de comunicación, crear canales adecuados de comercialización, brindar incentivos para los que se dedican a las actividades del campo y articular dentro de este proceso las experiencias vivenciales en medio de la naturaleza como atractivo para un turismo planeado y sostenible.

Una solución que se ha venido pensando desde los grupos de investigación CyMA y Ouroboros Grupo de Investigación en Etnografía y Cultura Rural, es la posibilidad de promover un turismo rural en el que los más beneficiados sin duda sean los campesinos y en donde se empleen como atractivos, rutas etnográficas y gastronómicas, en donde se resalten los frutales tradicionales y exóticos de la región. Si bien esta es una idea que no es nueva, es importante recalcar que en el municipio no se ha dado en gran medida, porque los campesinos tienen problema para organizarse, dadas a las malas experiencias cooperativas del pasado, además porque desde la alcaldía es poco el interés que se le ha prestado a la tradición agrícola de las frutas, son pocas las iniciativas que se han apoyado.

Las indagaciones hechas hasta el momento, muestran una dirección muy clara, pues, apuntan a la necesidad de implementar alternativas de tipo social, que obliguen a poner en valor un turismo más sostenible, relacionado directamente con las actividades agropecuarias. En este caso, el turismo rural con todas sus aplicaciones de agroturismo, avistamiento de aves, visitas a fincas o las rutas gastronómicas, todo ello, articulado con otras acciones, que valoren y protejan la producción agraria.

## REFERENCIAS

- Alcalá, B., & López, Á. L. (2017). Zonas con potencial agroturístico en la región citrícola de Nuevo León, México: un análisis a partir del álgebra de mapas. *Cuadernos de turismo*, 17-40.
- Acerenza, M. (2006). *Conceptualización, origen y evolución del turismo*. México: Trillas.
- Aguilar, M., Madrid, J., Vélez, L., & Muriel, S. (2015). Evaluación de sistemas de producción de frutales tradicionales asociados al turismo del occidente cercano antioqueño, Colombia. La Plata: Congreso de agroecología.
- Alcaldía de Sopetrán. (2016). *Plan de desarrollo municipal 2016-2019*. Sopetrán: Alcaldía de Sopetrán.
- Alcaldía Municipal de Sopetrán. (2018). *Nuestro municipio*. Obtenido de Sopetrán-antioquia: <http://www.sopetran-antioquia.gov.co/municipio/nuestro-municipio>
- Álvarez, V. M., Muriel, S. B., & Osorio, N. (2015). Plantas asociadas al turismo y los sistemas tradicionales de manejo en el occidente cercano antioqueño (Colombia). *Ambiente y Desarrollo*, 19, 67-82.
- Alzate Tamayo, L. M., Arteaga González, D. M., & Jaramillo Garcés, Y. (Julio - Diciembre de 2008). Propiedades farmacológicas del Algarrobo (*Hymenaea courbaril* Linneaus) de interés para la industria de alimentos. *Revista Lasallista de Investigación*, 5, 100 - 111.
- Arcila, M. T. (2009). Fiestas de las frutas Sopetrán. En M. T. Arcila, *Entre diablitos y santos: fiestas en el occidente antioqueño*. Medellín: INER.

- Arias, E., & Gómez, A. (2018). *Recetas con sabor a campo. Recopilación de saberes culinarios en la "Tierra de las Frutas"* . Ouroboros Grupo de Investigación en Etnografía y Cultura Rural.
- Arias, E. (Dirección). (2019). *Una mirada a la historia de la agricultura del Triángulo de Oro de las Frutas* [Película].
- Banco Mundial. (4 de Julio de 2020). *Población rural (% de la población total) - Colombia*.  
Obtenido de Banco Mundial:  
<https://datos.bancomundial.org/indicador/SP.RUR.TOTL.ZS?locations=CO&start=2010&end=2019>
- Barrera, E., & Bringas, O. (2008). Las Rutas Alimentarias: Una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos. *Scienze Gastronomiche*, 2-11.
- Bonilla, E. (1997). *Más allá del dilema de los métodos*. Bogotá: Norma.
- Bulbena, J., & Villa, M. (1929). *Monografía agrícola de Sopetrán*. Medellín: Tipografía Bedout.
- Bustamante, G. (2 de Julio de 2016). La historia de Sopetrán 400 años . (J. Ospina, Entrevistador)
- Cadavid, R. (1996). *Historia de Antioquia*. Medellín: Dirección de cultura de Antioquia.
- Carney, J., & Acevedo, R. (10 de Agosto de 2017). Plantas de la diáspora africana en la agricultura del Brasil. *Transversos: Revista de Historia*, 9-34.
- Carrera, G. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio inmateral en el contexto de la convención UNESCO, 2003: una propuesta desde Andalucía*. París: -.

- Castillo, J., & Martínez, C. (2014). El patrimonio agrario: definición, caracterización y representatividad en el ámbito de la UNESCO. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 105-124.
- Castillo, N. (1984). *Investigación de un complejo funerario en el municipio de Sopetrán, departamento de Antioquia*. Medellín: Banco de la República .
- Cigüenza, N. (3 de 10 de 2014). Una ruta gastronómica conduce a los sabores tradicionales de Medellín. *El Espectador*.
- Congreso de Colombia. (1 de noviembre de 2018). *Ley 558*. Obtenido de [wsp.presidencia.gov.co](http://wsp.presidencia.gov.co):  
<http://wsp.presidencia.gov.co/Normativa/Leyes/Documents/ley155810072012.pdf>
- Consultoría Colombiana S.A. (2016). *Estudio de impacto ambiental para la construcción de la segunda calzada túnel-San Jerónimo uf 1 y 3*. Bogotá.
- Correa, C. (2015). *Estudio de mercado de las especies vegetales de algarrobo, corozo y tamarindo provenientes de huertos tradicionales asociados al turismo local, en comunidades ryrales de los municipios de Sopetrán, San Jerónimo y Santa Fe de Antioquia*. Medellín: Politécnico Colombiano Jaime Izasa Cadavid .
- DANE. (4 de Julio de 2020). *Censo nacional de población y vivienda 2018*. Obtenido de DANE: <https://www.dane.gov.co/files/censo2018/infografias/info-CNPC-2018total-nal-colombia.pdf>
- Duvelle, C. (2011). Tradición oral y transmisión del Patrimonio Cultural Inmaterial. *Oralidad* , 8-13.

- Echavarría, J., Espinal, N., & Tamayo, N. (2010). *Patrimonio cultural: un activo, muchas posibilidades. Síntesis de una experiencia*. Medellín: Universidad Nacional de Colombia sede Medellín; Alcaldía de Medellín .
- Erl, A. (2008). *Cultural Memory Studies* . New York: Walter de Gruyter.
- Estrada, J. (2017). *Fogón antioqueño*. Bogotá: Fondo de Cultura Económica.
- Fajardo, D. (2011). Ocupación y uso del territorio. En *Colombia rural razones para la esperanza* (págs. 73-112). Bogotá: Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo - PNUD.
- García-Marin, P., Zizumbo, D., & Martínez, J. (2007). Tradiciones en el aprovechamiento de los agaves mexicanos: una aportación a la protección legal y conservación de su diversidad biológica y cultural. *En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves*, 248, -.
- Geertz, C. (2003). Descripción densa: hacia una teoría imperativa de la cultura / El impacto del concepto de cultura en el concepto de hombre. En C. Geertz, *La descripción de las culturas* (págs. 19-59). Barcelona: Gedisa.
- Gob. de Antioquia; UdeA. (2011). *Vigías del Patrimonio Antioquia*. Medellín: Gobernación de Antioquia.
- Guber, R. (2001). *Etnografía: método, campo y reflexividad*. Bogotá DC: Grupo editorial norma.
- Gutiérrez, J. (8 de Septiembre de 1939). Historia de la agricultura en Antioquia. *Revista facultad de agronomía*, 16.
- Halbwachs, M. (2004). *La memoria colectiva*. Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza.

- ICANH. (2017). *Elementos para la conceptualización de lo “campesino” en Colombia*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Jaramillo, W. (1998). *Antioquia bajo los austrias*. Bogotá: Instituto colombiano de cultura hispánica.
- Jiménez, G. (2009). Cultura, identidad y memoria. Materiales para una sociología de los procesos culturales en las franjas fronterizas. *Frontera Norte*, 7-32.
- Jiménez, G. (2005). *La cultura como identidad y la identidad como cultura*. México.: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.
- Jiménez, O., Gutiérrez, J., Londoño, J., & Salazar, C. (2001). *Configuración Regional del Occidente Medio de Antioquia Siglos XVI-XVIII*. Medellín: CORANTIOQUIA - Universidad de Antioquia.
- Larrea, M. (2008). . *El cultivo de Cacao Nacional: un bosque generoso. “Manual de campo para la implementación de prácticas amigables con la biodiversidad en cultivos de Cacao Nacional”*. Quito: Programa Nacional Biocomercio Sostenible del Ecuador (EcoCiencia / CORPEI), Programa de Facilitación del Biocomercio-UNCTAD.
- López, L. (2014). Impactos territoriales y lineamientos de ordenación para territorios con vocación turística: estudio de caso en el municipio de Santa Fe de Antioquia. Medellín: Universidad Nacional de Colombia.
- Madrid, J., Aguilar, M., Vélez, L., & Muriel, S. (2015). Amenaza turística y vulnerabilidad de los sistemas de producción agrícola tradicional en el occidente cercano, Antioquia Colombia. La Plata: Congreso de agroecología.

- Madrid, J., Aguilar, M., Vélez, L., & Muriel, S. (2017). Riesgo de pérdida de los sistemas de producción agrícola tradicional por la amenaza turística en occidente cercano (Antioquia, Colombia). *Cuadernos de geografía: revista colombiana de geografía*, 26, 309-325.
- Meckien, R. (3 de Junio de 2020). *Institute of Advanced Studies of the University of São Paulo*. Obtenido de Cultural memory: the link between past, present, and future: <http://www.iea.usp.br/en/news/cultural-memory-the-link-between-past-present-and-future>
- Medina, X. (2015). Turismo y cultura en denominaciones de origen enogastronómicas: el caso de la región de Tokaj-Hegyalja (Hungria). *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 167-177.
- Minayo, M., Ferreira, S., Cruz, O., & Gómez, R. (2007). *Investigación social: Teoría, método y creatividad*. Buenos Aires: Lugar editorial.
- Mosquera, V. (2019). Hábitos de alimentación y estado nutricional en la comunidad de la vereda de San Nicolás de Bari (Sopetrán, Antioquia): un acercamiento desde el racismo estructural. *Boletín de Antropología. Universidad de Antioquia*, 34, 199-225.
- Molano, O. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona . *Opera*, 69-84.
- Muñoz, A. J., Peña, Y. Y., & Vargas, A. (2017). El rol de la asociatividad en la denominación de origen del bocadillo veleño colombiano como estrategia de competitividad. *Revista de Investigaciones*, 27-37.
- Muriel, S., Vélez, L. D., Álvarez, V., & Aguilar, M. (2015). Estrategias para conservar la agrobiodiversidad de los sistemas tradicionales del bosque seco tropical del occidente cercanoantioqueño (Colombia). La Plata: Congreso de agroecología.

- Ospina, T. (1900). El oidor Mon y Velarde regenerador de Antioquia. *Repertorio Histórico de la Academia Antioqueña de Historia*, 412-436.
- Páez-Peñuñuri, M. E.-M.-B.-G.-A. (2016). Compuestos Bioactivos y Propiedades Saludables del Tamarindo (*Tamarindus indica* L). *Revista de Ciencias Biológicas y de la Salud*, 10-21.
- Pardo, B. (2010). *La Ciudad de Antioquia y la Villa de Santa Fe : orígenes del pueblo antioqueño*. Medellín: Fondo Editorial Universidad EAFIT .
- Patiño, V. (2002). *Historia y dispersión de los frutales nativos del neotrópico*. Cali: Publicaciones CIAT.
- Paz, J., & Pomareda, C. (2009). *Indicaciones geográficas y denominaciones de origen en Centroamérica: situación y perspectivas*. Geneva: Centre for Trade and Sustainable Development,.
- Peppino, A. M. (2005). Epapel de la memoria oral para determinar la identidad local. *Revista Casa del Tiempo*, 6-11.
- Perdomo, J., & Lozano, M. (2017). *Evaluación de la influencia de las fases de la luna sobre algunos parámetros de crecimiento, desarrollo y productividad en tres cultivos relacionados con la seguridad alimentaria como lo son Cucumis sativa, Manihot esculenta y Zea mayz, en el municipio* . Universidad Nacional Abierta y a Distancia-UNAD.
- Pérez, P., González, A. A., & Picado, W. (2018). *Saberes de origen. Experiencias de México y centroamérica*. Ciudad de México: Universidad Nacional Autónoma de México .

- Piazzini, C. E. (2004). *Arqueología en la cuenca del río La Herradura: Municipios de Frontino, Cañasgordas y Abriaquí en el noroccidente antioqueño*. Medellín: Empresas Públicas de Medellín .
- Programa presidencial de derechos humanos y DIH. (s.f.). *Panorama actual del occidente antioqueño*. Bogotá: Observatorio de derechos humanos y DIH.
- Ramirez Quintero, J. A. (10 de abril de 2020). *Sopetrán*. Obtenido de Conoce a Sopetrán : <http://conoceasopetran.blogspot.com/2009/11/ecologia-hidrografia-la-principal.html>
- Restrepo, M., & Pineda, P. (10 de octubre de 2018). *La ex reina de las frutas*. Obtenido de De la Urbe: <http://delaurbe.udea.edu.co/delaurbe/index.php/dossier/2148-sopetran-la-ex-reina-de-las-frutas>
- Santacoloma-Varón, L. E. (2015 ). Importancia de la economía campesina en los contextos contemporáneos: una mirada al caso colombiano. *Entramado*, 38-50.
- Soto, D. (1 de octubre de 2018). *La identidad cultural y el desarrollo territorial rural, una aproximación desde Colombia*. Obtenido de Recursos salones virtuales: [http://recursos.salonesvirtuales.com/assets/bloques/Soto\\_URIIBE\\_desarrolloterritorialrural.pdf](http://recursos.salonesvirtuales.com/assets/bloques/Soto_URIIBE_desarrolloterritorialrural.pdf)
- Stampella, P., Hilgert, N., & Pochettino, L. (2018). Usos medicinales de los cítricos (Citrus l., Rutaceae) entre los criollos del sur de Misiones (Argentina). *GAIA SCIENTIA*, 90 - 108.
- Suárez, I. (1989). *Nuestra Antioquia: la región de occidente*. Medellín: Secretaría de Educación y Cultura.

Suárez, I. (1993). *Oro y sociedad colonial en Antioquia 1575-1700*. Medellín: Secretaría de educación y cultura de Antioquia .

Taborda Flórez, J. F. (2014). *Sobre las aguas del río Cauca: memoria colectiva de las víctimas del conflicto armado del municipio de Santa Fe de Antioquia*. Medellín: Corporación Cociudadanía.

Toro, I. D., & Parra, R. D. (2010). *Fundamentos epistemológicos de la investigación y la metodología de la investigación: cualitativa, cuantitativa*. Medellín: Fondo Editorial Universidad Eafit.

Tylor, E. (1993). Cultura Primitiva. En P. Bohannan, & M. Glazer, *Antropología: Lecturas* (págs. 64-78). McGraw-Hill.

UNESCO. (2014). Patrimonio. En UNESCO, *Los Indicadores UNESCO de Cultura para el Desarrollo* (págs. 132-140).

Universidad de Antioquia. (1941). *El Pueblo Antioqueño*. Medellín: Universidad de Antioquia.

Valencia, A., Pineda, O., & Sánchez, C. (Octubre de 2010). Recuperación de la memoria cultural del municipio de pueblo rico, Antioquia, en sus cien años de vida municipal. *Suplemento memorias V encuentro*, 9, 399-404.

Vansina, J. (1967). *La Tradición Oral*. Barcelona: Labor.

## ANEXOS

1. Edilberto: “ese mercado se fue transformando porque los políticos yo creo que quieren dar una transformación, mostrar una... Darle disque una presentación para que sea bonito para el que viene. Y el que sea de aquí no, ese hágase pa allá, córrase pa allá y eso es un desplazamiento muy suavcito, muy suavcito pero que es efectivo porque solamente el que viene tiene derecho a estar, como cuando viene el papa que hay un ambiente tapizado o que llegó el presidente y eso tapizado con alfombra roja pero el resto escondidito por allá. Ya cuando él se va pueden salir a comer sobras”

2. Diego Acevedo: “la gente, el campesino del plan es muy distinta al de la parte alta por la misma topografía, todas esas cositas inciden en eso. El campesino de la parte alta es mas propietario, el de la parte baja es en aparcería, allá se llama arrendatario, arrendadores”.

“La aparcería es que yo le voy a usted alquilar una parcela o se le alquila ¿En qué? En dinero o en especie, o sea, que si yo cultivo maíz al que yo le alquilo la parcela le debo dar la cuarta parte”

3. Programa radial Sopetrán Estéreo 25 de junio de 2016

Juan Ospina: ¿la dirección de las fiestas de las frutas la ha hecho durante cuantos años?

José León Grisales: de las 35 versiones que se realizaron hasta el año anterior [...] yo empiezo como director de las fiestas y miembro de la junta hace 32 años

Juan Ospina: ¿usted nos puede hacer una relación por cada año de como se hacían esas fiestas?

José León Grisales: a ver Juan, yo me acuerdo muy bien que hubo una orquesta internacional que se trajo acá a Sopetrán, en esa época Juan empieza esta orquesta que en 1989 el señor Luis Fernando Muñoz Valderrama dice “yo voy a contratar el combo de las estrellas”. Me acuerdo muy bien que en ese momento el combo de las estrellas por cada noche cobraba 800 mil pesos, mucha plata. El señor Luis Fernando Muñoz dijo: “voy a llevar el combo y el combo va a estar las 3 noches seguidas tocando”, empezábamos a las 9 de la noche, no había estas tarimas de hoy en día, la tarima la hacía un señor Pití y Bailarín; eran unas tarimas como esta mesa, de madera y encima se le ponía una carpa, un plástico, pero era algo muy rudimentario. El sonido era del Combo de las Estrellas que tenía un sonido espectacular y entonces en 1989 me acuerdo muy bien, y ahora lo estábamos hablando, que Luis Fernando Muñoz Valderrama, Millos, es quien aporta las 3 noches.

La editorial piloto de Medellín llega y nos da los afiches, yo tenía mucho vínculo con ellos y ahí empieza esa publicidad grandísima a través de un afiche que lo pegábamos en varios negocios.

Dice aquí también Juan para hablar de artistas rápido, que quienes han venido acá, hombre acá han estado orquestas internacionales, pero en la memoria tengo los gigantes del vallenato, ha estado Alfredo Gutiérrez, Gabriel Romero que fue una sensación con la orquesta Selección Colombia, estuvo los Corraleros de Majagual en las fiestas del señor Wilmar Villa hace 5 años, el Mundo Arias, una orquesta internacional. Estuvo también los Cantores de Chipuco, los Black Star, estuvo los hermanos Marteiro y el año anterior nos trazamos un objetivo de traer un artista nacional-internacional cuyo costo fue elevado. Por eso es que la gente dice “es que las fiestas, por qué no hicieron algo distinto”, entonces no, no se puede porque desgraciadamente nos dimos ese lujo de tener a esta orquesta que se llama, que se llama la orquesta, eh, perdón, la señora Arelis Henao, esa fue una artista que hoy en día viaja por Europa, viaja por Norte América, por todo Colombia y es una de las

artistas de renombre que han estado también acá. En otros festivales hemos traído al Charrito Negro, hemos traído también muchos artistas generales y eso es a groso modo, las fiestas de las frutas de Sopetrán.

#### 4. Glosario

Palabras	Definiciones
Chupa cabras	Usurero. Algunas veces esta expresión es usada para los intermediarios del pueblo.
Cogendero	Es aquella persona que se encarga de cosechar o recolectar los frutales en Sopetrán.
Cotero	Ayudante de los conductores de camiones y jaulas de carga.
Desaguar o quebrantar	Proceso que se le hacen a los alimentos para quitarle el amargor. Generalmente se realiza mediante el lavado del alimento y su posterior cocción.
Fogonero	Ayudante del conductor del camión de escalera.
Huerta frutal	Es un patio trasero de una casa, comúnmente llamado “solar”, donde hay cultivado diferentes especies de frutales. Generalmente en toda huerta existe la naranja agria acompañada de otros frutales característicos del municipio como el mango.
Jecho	Fruto que ha cumplido su proceso en el árbol y puede continuar su maduración fuera de éste.
Jíquera	Es un bolso de cabuya u otro material vegetal el cual es usado comúnmente por los campesinos de Sopetrán para poner la cosecha o las semillas que posteriormente se van a sembrar.
La traviesa	Cosecha más pequeña que se da después o antes de la principal cosecha de algún cultivo.
Pisar o quebrar	Los sopetraneros usan comúnmente estas palabras cuando se refieren a quitarle la cáscara dura de frutales tales como corozo, chascaraza, tamarindo o algarroba.

Tabla 9. Glosario. Fuente: elaboración propia.