

CAMPESINOS DE CIUDAD





CAMPESINOS DE CIUDAD

Mesa Directiva de COMER Conexión Medellín Rural

Alcalde de Medellín

Daniel Quintero Calle

Gerente de Corregimientos

Alexis Mejía

Coordinador del convenio

Juan Fernando Zuluaga Orrego

Equipo Técnico de COMER Conexión Medellín Rural

Gerente de Corregimientos

Alexis Mejía

Supervisora del convenio

Catalina Vásquez

Coordinador del convenio

Juan Fernando Zuluaga Orrego

Profesional en desarrollo de políticas
públicas del sistema agroalimentario

Paula Andrea Restrepo Areiza

Equipo Editorial Universo Centro

Fotografía

Juan Fernando Ospina

Asistencia general

Sandra Barrientos

Asistencia de fotografía

Carolina Londoño

Edición

Eliana Castro

Camilo Jaramillo

Corrección de estilo

Gloria Estrada

Asistencia de corrección

Laura Almanza

Carolina Londoño

Asesoría histórica

Sor Natalia Álvarez Micolta

Asistencia e investigación

Jessica Restrepo

Diseño y diagramación

Luisa Santa

Ilustraciones

Tobías Arboleda

Mónica Betancourt

Carlos Díez

Impresión

SG Digital SAS

Impreso en Bogotá, Colombia

ISBN 978-958-58558-5-4

Primera edición, octubre de 2023

Medellín, Colombia

Octubre de 2023

www.universocentro.com.co

Queda prohibida la reproducción total o fragmentaria de su contenido,
sin autorización escrita de la Secretaría General del Municipio de Medellín.

Asimismo, se encuentra prohibida la utilización de características
de la publicación que puedan crear confusión. El Distrito de Medellín
dispone de marcas registradas, algunas citadas en la presente
publicación con la debida autorización y protección legal.

El contenido de los artículos es responsabilidad de sus autores
e instituciones y no comprometen a la Administración Distrital.

© Alcaldía de Medellín, 2023

© Universo Centro, 2023

© Derechos reservados de los autores para textos e imágenes, 2023

Distribución gratuita

CAMPESINOS DE CIUDAD



CONTENIDO

Recuperar los caminos que nos conectan con nuestra historia rural ... 8



MEDELLÍN

Cronología de una Medellín rural ... 14

Las alas de una mariposa ... 28

[CRUCE DE CAMINOS]
Montañeros de ciudad ... 42



SAN CRISTÓBAL

Historias desde las montañas de Medellín ... 52

El maíz, los caminos y la pólvora ... 54

Devenir campo, devenir ciudad ... 58

El lugar al que fueron a parar todos ... 74

En los tiempos de Isidro ... 80

El Desvare. El tiempo sí para ... 82

Las Siemprevivas ... 88

El buen oficio de ser chivero ... 96

[CRUCE DE CAMINOS]
Al rescate de la sabiduría natural ... 100

La sangre y la tierra ... 110

La Banda Paniagua ... 122



SAN SEBASTIÁN DE PALMITAS

La puja por una centralidad ... 126

Todo lo nuestro ha quedado en los caminos ... 128

La tienda de Edilia. Como en botica ... 140

Nora, la arriera al final del túnel ... 144

Dalila, campesina en tránsito ... 146

Desparche montañero ... 150

[CRUCE DE CAMINOS]
La ley y los libros: inicio de la enseñanza escolar en Santa Elena ... 152

La montaña que alumbró ... 154

El viejo canto de lo que somos ... 160



ALTAVISTA

Del acaudalado Muñoz al pícaro agente González ... 170

La montaña, la cantera ... 172

Las tres hermanas ... 184

La Perla. Premio de montaña ... 186

Arepas La Perla ... 190

Altavista: el teatro como un hogar ... 194

La memoria viviente de El Manzanillo ... 202

La lavandera de la piedra grande ... 206

[CRUCE DE CAMINOS]
Crónica "no tan roja" sobre los corregimientos de Medellín ... 210

Bien de vereda ... 218



SAN ANTONIO DE PRADO

La tierra de las Marías ... 226

Cargar las montañas en un maletín ... 228

Doña María la brava ... 240

El Bastón. De vejeces y una gata ... 242

La sombra del Limonar ... 246

La sobandera de San Antonio de Prado ... 250

Mechas, el arenero de los pies descalzos ... 252

Los Muñoz ... 254

[CRUCE DE CAMINOS]
Cuidados para brotar un río ... 258

Malabares a campo abierto ... 268

En búsqueda del plato perdido ... 280

Campo al parque ... 294



SANTA ELENA

El paraje deforestado que se convirtió en vergel ... 302

Detrás de la luz encandiladora de las flores ... 306

Las vueltas de Marta ... 320

El Pescadero. Un nombre con tradición ... 322

De la Hacienda San José a Campos de Gutiérrez ... 326

Una herencia que pesa ... 332

El oficio de ayudar a nacer ... 342

[CRUCE DE CAMINOS]
La incesante búsqueda de un Dorado ... 348

Resistir desde las laderas ... 362

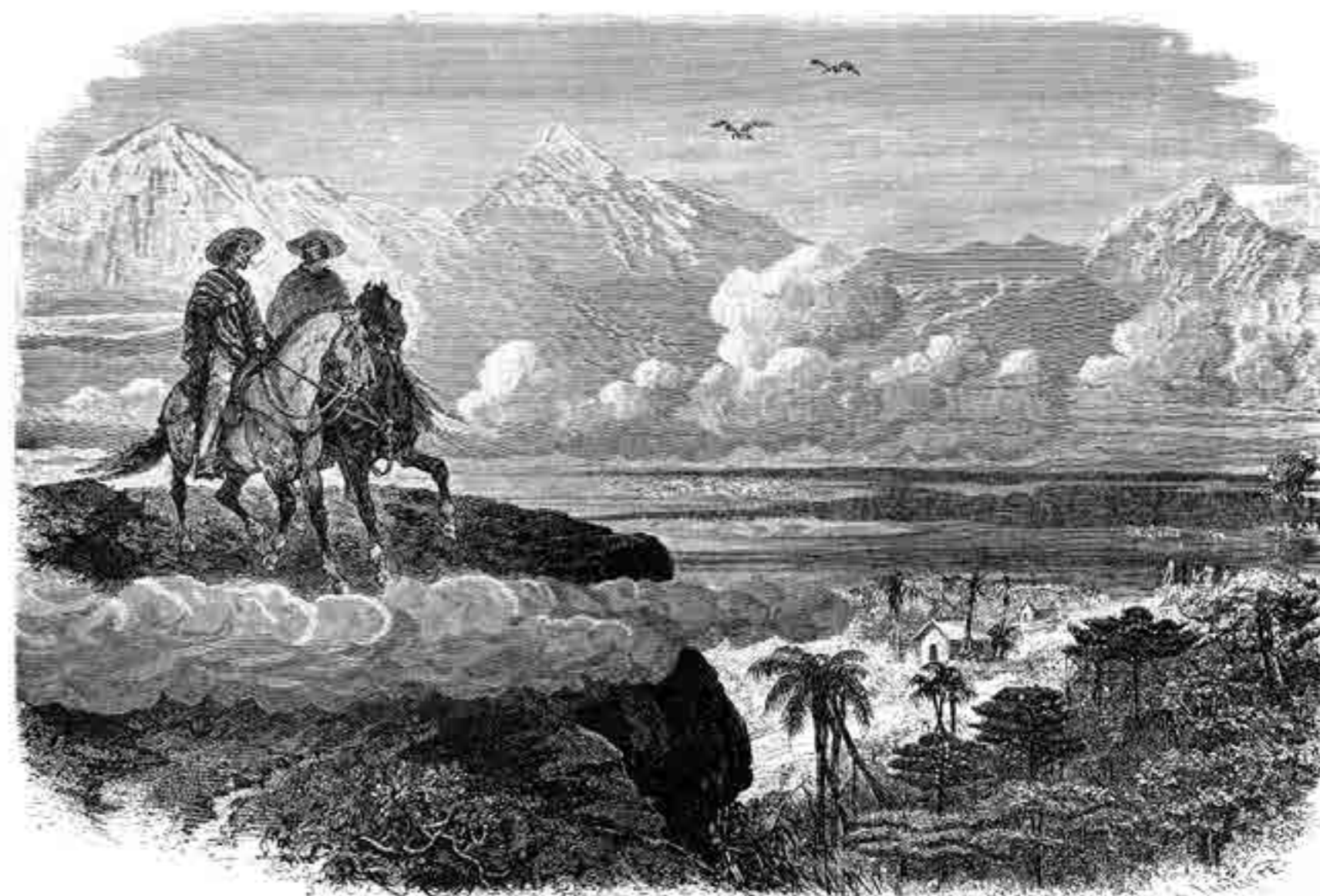
El segundo piso ... 372

“TAL vez contribuya para volverla más hermosa a los ojos del viajero que la contempla por primera vez desde el alto de Santa Elena o desde Boquerón, el contraste entre aquel oasis verde, fresco, rumoroso y embalsamado, y la monótona sucesión de colinas salvajes, abruptas y áridas, recorridas o más bien tomadas por asalto, en caminos tortuosos, desnivelados y húmedos; pero sea de ello lo que fuere, es imposible evitar un estremecimiento de placer o contener una exclamación de gozo, cuando se contempla, desde alguna de las prominencias, el valle de Medellín al resplandor del crepúsculo de la tarde de un día de diciembre o a la transparente e indecisa luz de la luna en una noche de verano.

Medellín ocupa la orilla derecha u oriental del río en el ángulo superior formado por este y la quebrada. Del lado occidental o izquierdo del río, y en frente de la ciudad, desaguan La Iguaná y La Iguanacita que fertilizan la parte del valle llamada la Otrabanda. En esta se hallan Anápolis (vulgarmente Aná o San Ciro), Belén y, más arriba, a la mitad de la vertiente, San Cristóbal, la Beocia del Distrito: pueblos compuestos de una iglesia con su plaza, algunas calles que se cruzan en ángulos más o menos rectos, alrededor de la plaza, y campos primorosamente cultivados. Es agradable estudiarlos en la caprichosa vanidad de sus divisiones y colores: complicado mosaico en que alternan el verde-esmeralda del maíz, el amarillo-paja de la caña de azúcar, el verde-claro y uniforme de las mangas y pastales, el pardo rojizo de la tierra recientemente arada, el móvil tornasol de los cañaverales poblados de livianas veletas; todo separado por hileras de sauces que, a distancia, parecerían a un poeta puntos de admiración brotados de la tierra por la Naturaleza entusiasmada por la contemplación de su propia belleza.

El verde y lozano conjunto está salpicado de quintas o casas de recreo y sotos de arboledas plantados con esmero por los ricos y acomodados de la ciudad, que, por temporadas, se retiran con sus familias a gozar de la deliciosa libertad del campo. Medellín debe más a la Naturaleza que al Arte; más a Dios que a los hombres”.

Francisco de Paula Muñoz
Descripción de Medellín, 1870



El valle de Medellín. Dibujo de A. de Neuville, 1879.

RECUPERAR LOS CAMINOS QUE NOS CONECTAN CON NUESTRA HISTORIA RURAL

→ Daniel Mauricio Posada Rada y Juan Fernando Zuluaga

LOS textos que le dan forma al presente libro buscan reconocer la agricultura como uno de los valores públicos más urgentes de la ruralidad. Una ruralidad que, adaptada a la urbe, permite pensar y trabajar por una Medellín más verde, integrada por la cadena agroalimentaria, los agroparques y la agricultura urbana; caminada por ciudadanos que quieran contraer una relación directa con el productor y la productora campesina; una ciudad que reconoce y entiende la memoria campesina como base de su historia.

Históricamente, habitamos un valle de generosa fertilidad y provenimos de una casta agricultora y palabrera. El cronista Sardella describió así las primeras impresiones de los conquistadores al mando de Jerónimo Luis Tejelo en 1541: "Había comida de maíz para más de dos meses [...], y en los bohíos, sin contar lo que en el campo estaba, se halló mucha infinidad de comida, así de maíz como de frísoles, que son como alverjas, y muchos curíes que son como conejos, salvo que son más chiquitos, que tienen muy lindo comer, y muchos perros medianos como los de Castilla salvo que son mudos".

Además de la abundancia de comida, los conquistadores encontraron una población indígena aguerrida y belicosa con férrea voluntad de defender lo que era suyo. Aunque la principal motivación de la empresa conquistadora era la búsqueda de Arví, un valle de gran riqueza mineral que existía en relatos y sueños, en estas tierras los españoles encontraron un espacio agrícola de prometedora riqueza, que se consolidaría en los albores del siglo XIX cuando, hecha ciudad, no solo se abastecía a sí misma sino que abastecía a otras regiones con productos como maíz, panela y frijol.

Medellín era una villa de caminos y rutas por la que los campesinos llevaban y traían bultos de comida y mercancías entre Santa Fe de Antioquia y el río Magdalena. Sin embargo, impulsada por el ideario de progreso, se consolidó como epicentro industrial. Y mientras los campesinos migraban hacia ella en búsqueda de oportunidades de empleo, escapando de la violencia del campo, la ciudad les dio la espalda a aquellos caminos y prácticas rurales que permitieron su propia materialización. Desde hace años, las cifras de las dos centrales de distribución coinciden en que solo el tres por ciento de la comida que se produce en Antioquia sale de los corregimientos de Medellín. Pero eso no puede hacernos olvidar que somos agrodendientes y que la ciudad necesita del campo para subsistir.

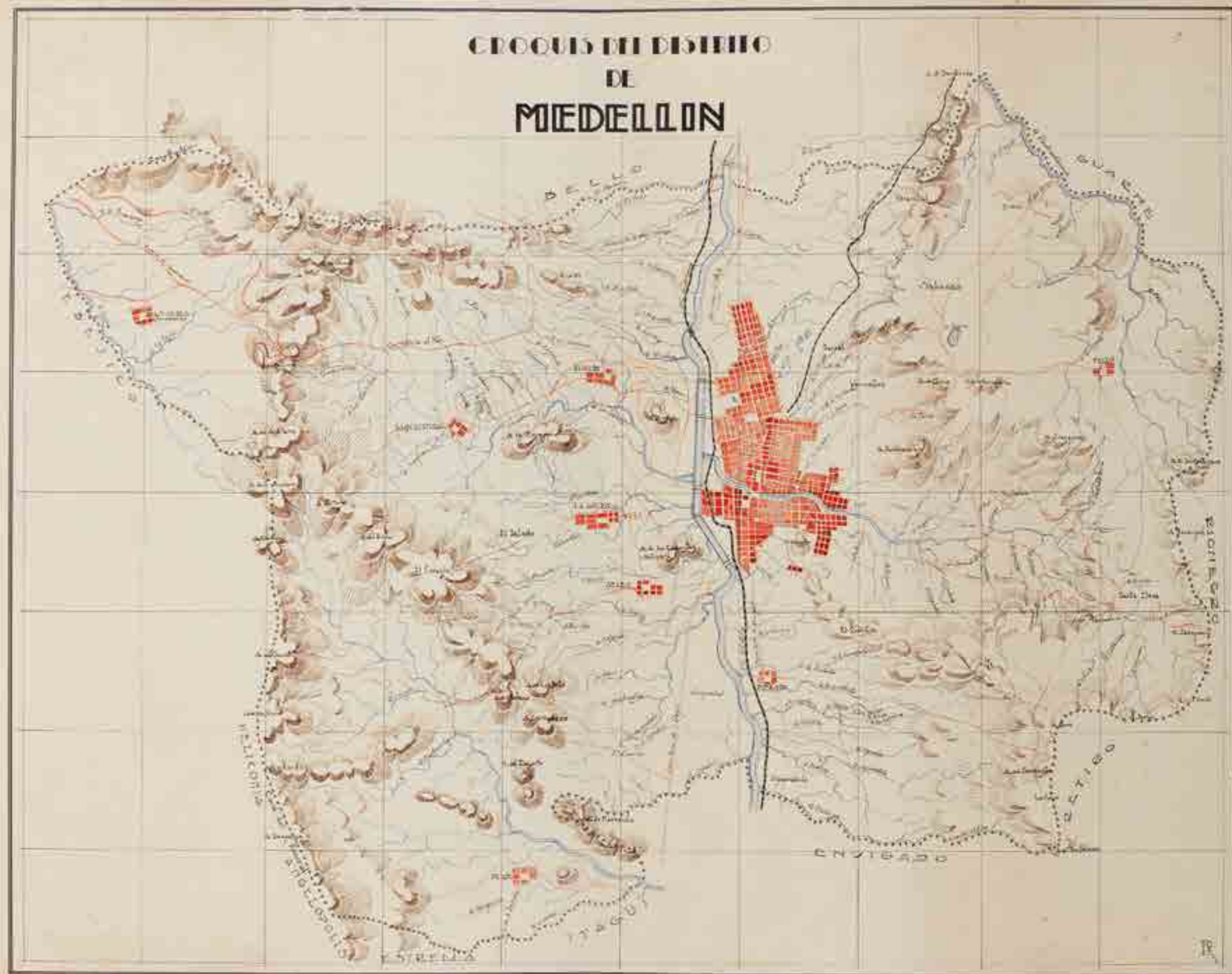
Hoy un gran número de campesinos de nuestros corregimientos le viene apuntando con fuerza a prácticas de producción, comercialización y competitividad del territorio desde lo social, lo económico y lo ambiental. El sentido de este esfuerzo

es la búsqueda de gobernanza y cooperación. Los alimentos de nuestra Medellín tienen la magia del vínculo entre los territorios: la morcilla paisa no solo está rellena de sangre, también de la cebolla de San Cristóbal y de su majestad el cerdo que proviene de San Antonio de Prado. Las hortalizas que tanto abundan por acá son la representación de la protección que debemos darles a quienes siembran y cosechan la comida. En ellos, campesinos y neocampesinos, el sueño de un mejor campo ha sido un proyecto que se ha venido cultivando con paciencia.

El reto es grande y para lograrlo, el presente libro constituye una herramienta que da valor a lo vivido en el espacio que históricamente hemos ignorado, recuperando memoria, visibilizando lugares olvidados, rescatando historias, retratando personajes, ilustrando la vida y narrando otra forma de habitar la ciudad. La conexión a través de la comida con lo que hemos sido, somos y seremos debe ser indispensable a la hora de pensar en el presente y en el futuro de Medellín. Una ciudad que, ya convertida en Distrito de Ciencia y Tecnología, busca ser un nodo de conexión para la globalización, un lugar cosmopolita, de avanzada. En virtud de este deseo, se ha proyectado su planeación con la idea de convertirla en una ciudad verde e inteligente. Este sueño nos obliga a revalorar las relaciones con los espacios que permiten que exista como metrópoli. Es urgente remontar nuestra mirada por encima de los edificios y calles y detenernos en aquellos lugares por fuera de los límites urbanos, lugares donde la vida palpita, los alimentos se producen, el aire nace, el agua brota y las condiciones del territorio detonan una ruta constante de progreso.

La memoria y la historia se conjugan pues en estas líneas para recordar lo que fuimos y aún somos: una conexión poderosa de relaciones entre lo urbano y lo rural, porque todos en Medellín somos campesinos de ciudad.

HACIA 1925, Eduardo Rodríguez Vásquez dibujó el perímetro de Medellín donde se muestra cómo los límites urbanos se ampliaban cada vez más hacia la Otra Banda. La necesidad de expansión de la ciudad se hizo inevitable hacia el occidente, que se pensaba conectar con puentes, carreteras y tranvías. Belén, San Cristóbal y Prado, que antes habían sido considerados como municipios, en 1925 ya eran corregimientos al igual que La América, El Poblado, Robledo, San Sebastián y Guayabal. Santa Elena solo fue considerada como tal después de los años sesenta.



M

MEDELLÍN

Población: 2 653 729 (2023)

Superficie: 376,4 km²

Suelo urbano: 111,61 km²

Suelo rural: 263,04 km²

Suelo expansión: 1,75 km²

Elevación: 1 479 msnm

Temperatura: 24 °C



CRONOLOGÍA DE UNA MEDELLÍN RURAL

→ Por Sor Natalia Álvarez Micolta

1541: El 24 de agosto, Jerónimo Luis Tejelo, capitán de las huestes del mariscal Jorge Robledo, es enviado desde Murgía o Pueblo de la Sal (Heliconia) con veinte infantes y doce jinetes para explorar el lado oriental de la cordillera, atravesando Quebradalarja, Altavista y El Barcino.

1630: Empieza a poblarse espontáneamente y a convertirse en lugar de acopio y producción agrícola el sitio conocido como El Reposadero (San Cristóbal), nombre que fue adquiriendo debido a que los viajeros que venían del occidente hacia la villa recuperaban ahí sus fuerzas luego de atravesar la montaña y ajustaban las cargas de las mulas.

1704: El señor Pedro de Mazo Atehortúa figura como uno de los dueños de una estancia de tierra de pancoger y monte en el sector de Piedras Blancas, además de las salinas de Mazo, que ya venía explotando su abuelo, el español Andrés Atehortúa desde tiempo atrás.

1742: Los habitantes del poblado La Aldea inician la construcción de la iglesia en terreno plano del sector y con ella se inicia la fundación de San Sebastián de la Aldea.

1616: A María de Quesada se le otorga una merced de tierras de caballería y pancoger, que comprende los terrenos de Guitagüí y el Ancón de los Yamesíes, incluido el territorio de Prado.

1675: Por orden de la reina de España, se elabora el primer padrón para la fundación de la villa de Medellín. El documento consigna un total de 280 cabezas de familia, equivalentes a más de tres mil personas, distribuidas en los sitios de Aná, San Lorenzo, Guayabal, La Culata, Itagüí, Hatoviejo, Tasajera, Hatogrande y Potrero de Barbosa.

1717: Los caminos reales de la otra banda del río, cerrados por la continuación de los arados, impiden el tránsito de los vecinos hacia la villa. Por esta razón se encomienda abrir un camino real que parta desde la quebrada La Iguañá, "villa arriba", siguiendo el camino real antiguo hasta Itagüí; y otro por la serranía del Salado de Correa, Altavista y Boquerón.

1766: Por orden del gobernador Barón de Chávez se crean nuevos partidos en el valle de Aburrá, entre ellos, el de San Cristóbal.

1771: María de Heredia manda a construir la capilla consagrada a San Cristóbal por la antigua devoción al santo patrono. El sitio se reconoce como curato segregado de San Jerónimo. Se dice que, debido a la obediencia que ameritaba el gobierno provincial, se decidió ubicar el frente y el atrio de la iglesia apuntando hacia Santa Fe de Antioquia, quedando de espaldas al valle de Aburrá, razón por la que empezó a llamarse La Culata. Lo cierto es que el término se usó para referirse a los dos lugares más apartados de Medellín, en donde nacían las grandes quebradas de Aná (oriente) y La Iguañá (occidente).

1778: La señora María Antonia Álvarez del Pino García registra como propietaria de una estancia en Altavista, en cuyos terrenos se producen más de cien fanegadas de maíz anuales y pastan 95 reses y 43 caballos y yeguas.

1789: Santa Elena aparece registrada oficialmente como parte del partido de Guarne, jurisdicción de San Nicolás de Rionegro.

1796: El partido de Altavista, alinderado por la desembocadura de la quebrada La Iguañá en el río de la villa hasta la quebrada de Guayabal, de ahí hasta la cabecera del partido y desde allí, en línea recta por la cordillera hasta la quebrada La Hueso y de esta hasta la quebrada La Iguañá, registra un total de 2642 personas, hombres y mujeres blancos, mestizos y esclavos.

1776: La villa cuenta, entre otros, con dos caminos que conducen al poblado de Itagüí y otros hacia Altavista y Boquerón, a San Cristóbal y a San Sebastián.

1782: Se traza el plano de la mina de oro de Piedras Blancas y sus vertientes, propiedad del señor José López de Mesa, con su casas, rancherías, quebradas, amagamientos, caminos y ojos de sal, localizada entre el alto de Guarne y las quebradas Rosario y Matasanos (actual sector de Chorro Clarín).

1794: La señora Ana María Álvarez del Pino García aparece como propietaria de 480 cuerdas de tierra en Otrabanda.

1798: El empadronamiento de casas de la villa registra dos casas bajas y una iglesia en San Cristóbal y 42 casas bajas y dos iglesias en Altavista.





1804 : El señor Juan de Carrasquilla establece la recolección de quina (cascaquilla), planta abundante en los montes de Santa Elena y Guarne.

1808 : Los vecinos de Santa Elena indican que el tránsito por el nuevo camino es peligroso y solicitan su reparación; por lo tanto, ha sido cerrado con chambas que obstaculizan el paso de los vecinos de Medellín y Rionegro.

→ Los vecinos de San Sebastián de la Aldea y Ebéjico reconstruyen un tramo del Camino del Virrey que conduce a San Jerónimo.

1812 : En San Cristóbal se cuentan 892 habitantes, entre blancos, mestizos, mulatos, negros libres y esclavos.

1823 : Sobresale la importancia de San Sebastián de la Aldea como punto de confluencia de vías que comunican el valle de Aburrá con los poblados del cañón del río Cauca, pasando por los sitios de El Boquerón, Miserengo y San Sebastián.

1826 : Se traslada la capital de Antioquia para la villa de Medellín. Esta decisión refuerza la condición de San Cristóbal como despensa agrícola del valle, lugar de reposo para viajeros y animales de carga que transportan mercancía por el camino de occidente.

1837 : El señor Benjamín Alzate dona los terrenos para la construcción de la capilla Santa Ana de Mazo.

1856 : El gobernador de la provincia de Antioquia, Mariano Ospina, convoca a los individuos interesados en componer el camino de Santa Elena, desde Medellín hasta el alto de San Ignacio (Bocaná). La propuesta plantea un nuevo trazado por la loma del Cuchillón, al otro lado de la quebrada Santa Elena hasta salir al sitio del Caunce y, desde allí, recomponer el camino hasta San Ignacio.

1860 : Abre sus puertas la fonda Posada de los Arrieros, un refugio de paso ubicado en La Isla, sobre el camino real de Palmitas al Boquerón.

1805 : Se inician las obras de construcción del camino de Santa Elena, por cuya apertura y composición se define como un camino real. El derrotero parte de la fundación de San Francisco en el centro de la villa, sigue en la parte baja por la margen derecha de la quebrada Santa Elena y pasa a la otra orilla más adelante para subir por las fuentes pendientes hasta el alto de Santa Elena y luego girar hacia la ciudad de Rionegro. Los vecinos del sitio de San Cristóbal son obligados a trabajar en la construcción y composición del camino de Santa Elena.

1810 : En el partido de San Cristóbal nombran como alcalde pedáneo a don José María Maya Ochoa, "sobrino del padre don Manuel de Maya, que se firmaba anteponiendo una A a su apellido, dueño del cerro más alto de esta jurisdicción".

1817 : En el marco de la plaza del distrito de San Cristóbal se ubican una iglesia, algunas chozas de paja y unas pocas de tapia; mientras que sobre el camino Las Rocerías se hallan buena parte de las construcciones de los blancos españoles hechas con teja y tapia.

1825 : El poblado de Prado se adscribe al curato de Itagüí.



1832 : El gobernador de Antioquia, Juan de Dios Aranzazu, propone abrir una carretera que conecte a Santa Fe de Antioquia con el mar, proyecto aprobado cincuenta años más tarde.

1846 : El distrito de San Cristóbal registra 1004 habitantes, dedicados en gran parte a la agricultura.

1858 : El camino de Santa Elena adquiere el carácter provincial. Se contrata a Eleuterio Jaramillo para que se encargue del cuidado del puente de Bocaná, procurando que los arrieros no tolden ni prendan fogones cerca y velando por que el camino no sea dañado por el arrastre de leña o madera.

1863 : Se levanta el censo poblacional del sector de Piedras Blancas donde se registra una población de 439 habitantes asentados entre las fracciones de Mazo, El Rosario, Piedra Gorda y Santa Elena; de ellos solo veinte mineros y diez salineros residen en el sector. En general, sus pobladores se dedican a cortar leña, sembrar papa, maíz y frijol.

1864 : En el distrito de San Cristóbal se reporta una población de 1676 personas, en gran parte son infantes sin oficio, agricultores, artesanos y administradoras domésticas.

1869 : La élite de la fracción de Prado adquiere los terrenos en la centralidad para hacer una plaza y abrir calles de diez varas, estableciendo el poblado de San Antonio. El censo registra 246 habitantes concentrados en el área comprendida entre las quebradas La Limona y La Manguala, en buena parte dedicados a la agricultura, el comercio y la arriería.

1871 : El desbordamiento de la quebrada Santa Elena obliga a pensar en la necesidad de desviar el camino de Santa Elena de la ruta de Bocaná, por las precarias condiciones que presenta y los múltiples daños que sufre en cada torrencial.
→ Se crea la fracción de Prado en el distrito de Itagüí y se establecen sus límites, desde el nacimiento de la quebrada La Simona hasta su desembocadura en la quebrada Doña María, de allí hacia arriba hasta la primera cuchilla a la derecha, y de ahí hasta la cordillera que limita con Belén y los linderos con Ebéjico, Heliconia y La Estrella.

1874 : Se construye el camino del Caunce (alto del Chivo) por Santa Elena, vía de comunicación que fortalece el nexo comercial entre las ciudades de Rionegro y Medellín y acorta la ruta hacia la zona de producción agrícola del oriente. Además, se ejecutan reformas en el puente de Bocaná hasta el alto de Baena y desde Las Estancias hasta Santa Lucía.

1865 : A ambos lados de la quebrada Piedras Blancas se registran varias fuentes salinas y minas de oro, de veta y aluvión, que han sido explotadas por largo tiempo. El lugar está poblado regularmente y el terreno se halla desmontado.

1870 : La quebrada Piedras Blancas se convierte en una de las fuentes hídricas más importantes de la ciudad.
—Se abre la primera escuela elemental en la cabecera de Prado con 115 niños, entre los cuales sobresalen los apellidos Betancur, Mesa, Ortiz, Montoya y Mejía.

1873 : Recaredo de Villa decreta una variación del camino de Santa Elena construido en 1805, que partiría de la calle Ayacucho, siguiendo la banda occidental de la quebrada Santa Elena, hasta encontrarse con el camino principal en el Caunce, arriba del puente de Bocaná.
→ El señor Juan Pablo Arango adquiere un globo de terreno con dos casas de paja y teja conocidas como Medialuna y Bocaná, cuyos linderos van desde el sector de Quebrada Arriba hasta Mazo.

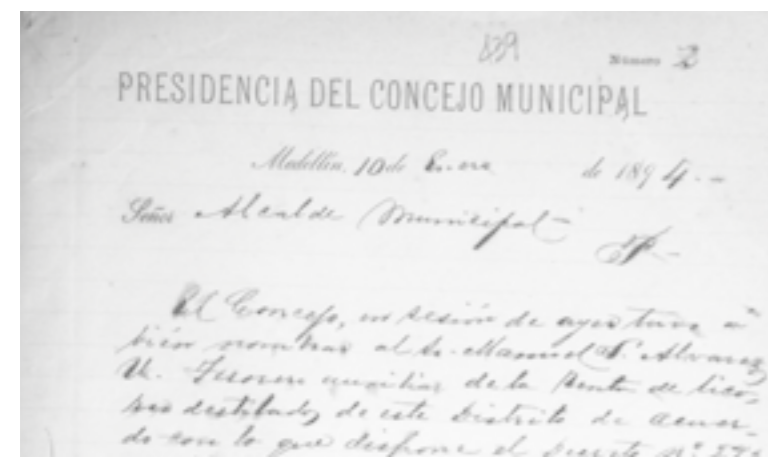
1880 : El 23 de abril la quebrada La Iguaná se desborda y sepulta la aldea de Aná. La creciente hizo que se dividiera su cauce en dos brazos, cobró varias vidas y dejó inservibles los terrenos para la ganadería y la agricultura.
→ En el alto del Boquerón se construye la fonda El Boquerón sobre el Camino del Virrey.

1886 : En la noche del 18 de septiembre, una fuerte lluvia provoca la inundación de las fracciones de La América y de Aná, tras el derrumbe de los cerros donde nacen las quebradas La Iguaná, La Hueso y Ana Díaz, destruyendo varios ingenios de azúcar, cercos y cañizales.

1888 : El 5 de noviembre el Concejo de Medellín propone expropiar todas las aguas de Piedras Blancas a los particulares mediante el Acuerdo 28, para tener el control de las mismas e iniciar el proceso de municipalización y mejoramiento del servicio de acueducto de la ciudad.

1892 : Se construye un acueducto en mampostería, conformado por capas gruesas de arcilla y cemento en su parte externa, para conducir el agua de la cuenca de Piedras Blancas a Medellín. Gracias a la riqueza forestal, la topografía y el clima del sector aledaño a la quebrada en su parte alta, los habitantes del lugar realizan plantaciones forestales y cultivos agrícolas.

1900 : El área rural de Medellín comprende las fracciones de Aguacatala, El Poblado, Aná, Robledo, Belén, Guayabal, La Granja, La América, Bello, Piedras Blancas, San Cristóbal y San Sebastián.



1881 : Debido a la avalancha de La Iguaná se determina que en el sector destruido se desvíe el camino de occidente que conduce de Medellín a Antioquia, pasando por el alto del Boquerón y San Jerónimo.

1887 : Se erige la parroquia de San Antonio de Prado, segregada de la de Itagüí.

1891 : Se inaugura la Plaza de Mercado de Oriente (Plaza de Flórez), un espacio para que los campesinos que bajan de las montañas de Santa Elena al centro de Medellín tengan oportunidad de vender sus productos.

1896 : Se establece la capilla de Santa Ana en la fracción de Mazo.
→ El inspector de la fracción de Prado reporta un alto número de contagios por la epidemia de la viruela.
→ Los cultivos de Prado son arrasados por la plaga de la langosta.

1903: Mediante la Ordenanza 3, Prado es segregado de Itagüí y es elevado a la categoría de municipio por contar con la población y el territorio suficientes.

1909: San Antonio de Prado pierde la categoría de municipio y es anexado a Medellín. Dos años más tarde se incorpora como fracción del municipio.

1912: El Censo Agrícola y Agropecuario registra en la fracción de Prado un total de 473 cuerdas cultivadas con arracacha, maíz, yuca, plátano, papa y café.

1915: El Municipio de Medellín pasa a ser el dueño legítimo de las aguas de Piedras Blancas.

1907: Se establece la biblioteca Simón Bolívar en San Antonio de Prado.

1910: Los terrenos del poblado de Santa Elena son empleados para el cultivo y producción de maíz, frijol, papa, mora, zanahoria, arveja, hortalizas y, muy especialmente, para el cultivo de flores.

1914: Se construye un puente sobre la quebrada La Sucia, para conectar el viejo camino de herradura que parte desde Ebéjico y atraviesa la vereda La Sucia, en dirección a Medellín.

1916: Varios residentes de Palmitas solicitan el traslado de la cabecera de la fracción de San Sebastián (inspección, cárcel y coso) a dicho paraje.

1917: Se presenta una epidemia de viruela en la fracción de San Cristóbal y en Los Tambores en Piedras Blancas.

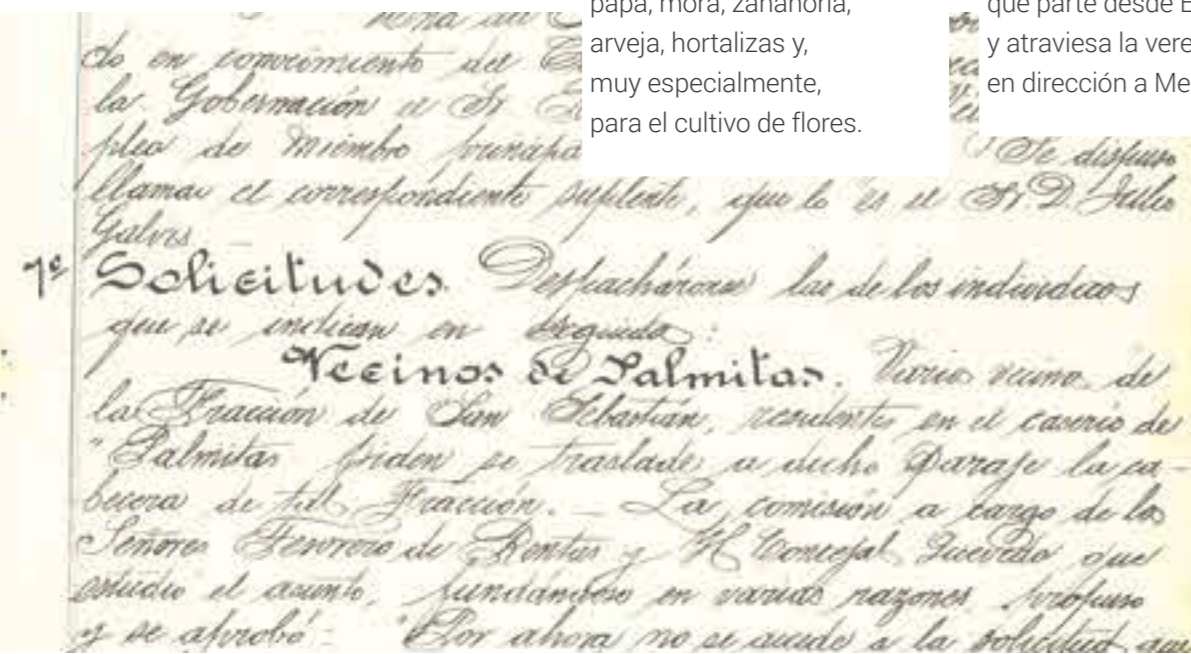
1919: Desde el 15 de septiembre se prohíben la construcción de hoyos en la tierra, que sirven como excusados, y los depósitos de basuras en las proximidades de las aguas potables de Piedras Blancas y Santa Elena; se reglamenta la ubicación de los lavaderos de ropa a una distancia mínima de cincuenta metros de estas aguas y se regula la cría de animales de corral en las inmediaciones de las quebradas.
→ Motivados por el párroco Emilio Roldán, algunas familias de La Aldea empiezan a trasladarse a la nueva centralidad del poblado de Palmitas, a escasos quinientos metros de la que sería la nueva carretera al mar.

1921: Se realiza el acto de inauguración de la planta hidroeléctrica de Piedras Blancas, construida especialmente para abastecer de la energía necesaria al tranvía municipal.

1918: El censo nacional registra 3001 habitantes en el corregimiento de Prado, 5922 en Belén, 3377 en San Cristóbal, 2211 en San Sebastián, 592 en la parte rural de Santa Elena y 1268 en Piedras Blancas.
→ Mediante el Acuerdo 63 de 1918 se crea el Bosque Municipal de Piedras Blancas, otorgándole gran importancia a la conservación de sus fuentes de agua para abastecer la ciudad; además se ordena la adquisición de los predios de la cuenca para iniciar el repoblamiento de las especies nativas, proteger y conservar los recursos naturales existentes, especialmente el agua y los árboles.

1920: La Junta de Medellín Futuro determina la contratación de Vicente Vélez para levantar los planos futuros de las cabeceras de Robledo, Prado, San Cristóbal y San Sebastián.

1922: Se le ordena al ingeniero municipal levantar el plano de una nueva calle para San Cristóbal, necesaria para el ensanche del poblado, y se le encarga la apertura, cerco y perfil correspondiente de la vía. Además, atender las obras de conservación y aseo de la plaza y las calles de demarcación de la cabecera del corregimiento de San Sebastián, así como aumentar el alumbrado público con lámparas de petróleo.



1925 : Aparecen como corregimientos de Medellín La América, Poblado, Robledo, San Sebastián y Guayabal; así como Belén, San Cristóbal y Prado, que antes eran municipios.

- La administración de Medellín emprende una campaña de producción agraria entre la población campesina para los tiempos de sequía; se recomienda preparar bien la tierra y mantenerla limpia de maleza, escarbar y cultivar en plano para evitar que el sol evapore el agua.
- Se termina en su totalidad la construcción de la escuela de Sabanas, en Piedras Blancas.
- Se suministra alumbrado eléctrico público en la cabecera de Prado.

1927 : El 28 de abril, mediante la Ordenanza 53, la Asamblea Departamental de Antioquia fija la prelación en la construcción de las cuatro troncales del Norte, Suroeste, Sur y Oriente; esta última partiría de Medellín en ascenso hasta Santa Elena y se conectaría con Rionegro y Cocorná. La ordenanza incluye la construcción de la Carretera al Mar, que conectaría a Medellín con Urabá.

- En vista de la urgente necesidad que tiene la fracción de Mazo de contar con una cárcel, la Secretaría de Obras Públicas de Medellín inicia su construcción en terrenos comprados al señor Pablo Rojas.
- Se aprueba el plano para la construcción de la vía Itagüí-Prado.

1926 : El 1 de junio inicia la construcción de la carretera al mar mediante acto público en Robledo. Las obras entre el boquerón de San Cristóbal y Dabeiba le fueron contratadas a la firma neoyorquina R. W. Hebard, y avanzaron durante los primeros años hasta Cañasgordas.

- El Concejo compra varios predios en Piedras Blancas, con la proyección de adquirir a futuro el resto de terrenos para despoblar el sector, garantizar la limpieza del agua y recuperar la riqueza forestal con la siembra masiva de árboles.



1928 : Los empleados de las fincas del municipio de Medellín ubicadas en las cercanías de la hoya de Piedras Blancas son autorizados por la Junta de Asistencia de Salubridad Pública para establecer huertas en la zona, siempre que no se altere el bosque natural.

- Se inaugura la nueva carretera a Santa Elena (Medellín-Rionegro) como vía alterna al Camino del Caunce.
- El Concejo comisiona al ingeniero y al consultor municipal para establecer los límites de Medellín y cada uno de sus corregimientos, así como el número y situación de estos, de las veredas, lugares y haciendas que conforman el municipio, fijando de forma precisa la parte urbana y la rural.



1935 : La señora Rosa Mejía empieza a gestionar los permisos correspondientes para la construcción de la capillita de Media Luna en los terrenos de su casa de campo, ubicada en el paraje de Bocaná.

1937 : La fonda El Boquerón pasa a convertirse en el restaurante Gambrinus Campestre, ahora ubicado sobre la nueva carretera al mar. De ser frecuentado por arrieros pasa a ser visitado por las familias de la élite de Medellín.

1940 : Los dueños de la finca La Lucha, agricultores por tradición, deciden dedicarse a producir ladrillos, dando inicio a la industria de la alfarería en Altavista.

- Se inicia la construcción del acueducto para el suministro de agua potable en San Antonio de Prado.
- Se intensifica el cultivo de flores en Santa Elena, en el que se destaca la siembra de la estrella de Belén, el clavel, la tritoma, el lirio azul y el cartucho. Los bultos de flores son transportados en silletas hasta el centro de Medellín para su comercialización.

1936 : Palmitas, ubicado a orillas de la carretera al mar, produce veinticinco mil arrobas de café al año, quinientas cargas de panela, mil cargas de yuca y plátano, maíz, frijol y papa. Sus veredas más pobladas son Urquítá, La Aldea, La Frisola y La Sucia, y cuenta con luz eléctrica y servicios de agua por tubería, oficina telegráfica y línea de teléfonos.

1939 : Se inaugura la obra del puente sobre La Iguaná (réplica del Puente de Occidente), que comunica la cabecera de San Cristóbal con los barrios La Loma y La Palma. Es construido por el ingeniero Horacio Hoyos Zapata con el apoyo económico y el trabajo de los vecinos de estos parajes.

1941 : Mazo y Santa Elena registran como corregimientos de Medellín.



1943 : Mediante la Resolución 67, el Ministerio de Economía establece reservar los bosques que protegen el caudal y régimen de las aguas de las quebradas Santa Elena, Media Luna y Piedras Blancas, que abastecen el acueducto de Medellín.

1946 : Se construye el hotel campestre El Campín (actual Casa de Gobierno), propiedad del señor Luis Gómez T.; un establecimiento de diversiones de la élite de Medellín ubicado en el sector conocido como La Calle, en la centralidad de Santa Elena, con veintiún apartamentos, comedores y salones de baile, amenizado en ocasiones por orquestas como la de Lucho Bermúdez.

1948 : Entra en funcionamiento el nuevo hospital de Prado, una de las primeras obras construidas con el apoyo de Diego Echavarría Misas en el sector.

1954 : El 12 de julio un alud de tierra sobre la vereda Media Luna en Santa Elena deja más de sesenta personas sepultadas y desaparecidas, y graves daños materiales.

1945 : Se termina la construcción de la iglesia de San Sebastián de Palmitas en los terrenos donados por los señores Elías Arango y Pedro Barrientos.
→ Se empieza a sembrar cebolla junca en pequeñas proporciones en Palmitas. El cultivo se irá intensificando gradualmente debido a que esta variedad se extiende con rapidez y es mucho más productiva que la cebolla de la virgen.
→ Se construye la capilla en la centralidad de Santa Elena en terrenos donados por Roberto Uribe.

1947 : Se construye la represa de Piedras Blancas.

1950 : La cabecera central de San Cristóbal cuenta con parque y calles empedradas. En sus alrededores se ubica el templo, el colegio La Merced, la oficina de telegrafía y la inspección de policía.

1955 : El 28 de enero, el general Gustavo Rojas Pinilla inaugura oficialmente la carretera al mar, en compañía de los representantes del departamento de Antioquia.



1958 : Se presentan problemas de orden público, actos violentos, humillaciones y malos tratos, en Palmitas y San Cristóbal por la persecución política de los conservadores y los agentes de policía en contra de los partidarios del liberalismo.

1961 : Se constituye la iglesia de Santa Elena como parroquia segregada de Nuestra Señora de Buenos Aires.

1963 : El 12 de septiembre, mediante el Acuerdo 52, se define la sectorización del municipio y se establecen las áreas urbana, semirural y rural; así mismo, San Cristóbal, San Antonio de Prado y Palmitas son declarados como corregimientos de Medellín.

1966 : Se planea fundar una Cooperativa de Cultivadores de Flores en Santa Elena, para regularizar el mercado de flores y establecer una floristería en Medellín.

→ Se adelantan gestiones para el establecimiento de una granja agrícola en Santa Elena para instruir a los campesinos en las actividades de la agricultura.
→ En el barrio El Reposo de San Antonio de Prado se inaugura un alcantarillado moderno.

1960 : El 30 de abril es inaugurado el Distrito de Extensión Agropecuaria del corregimiento de San Antonio de Prado, dirigido por el agrónomo Alejandro Giraldo G.

1962 : Se anuncia la construcción de escuelas en las veredas La Frisola, La Aldea y Urquitá, en la fracción de Palmitas.
→ La secretaría de salud municipal abre un centro médico en Santa Elena, construido mediante un convite organizado por los habitantes del sector.

1965 : Los habitantes de la vereda Santa Elena conforman una cooperativa de producción y consumo, con el fin de comprar artículos de primera necesidad más baratos y poder vender sus productos agrícolas y artesanales a buenos precios.

1967 : La quebrada Santa Elena se sale de su cauce. Ocasiona serios daños y deja numerosas víctimas en Media Luna.
→ Se establece el Liceo Integrado Departamental San Cristóbal, resultado de la integración del Colegio de Nuestra Señora del Rosario y del Liceo Departamental de Varones.
→ Abre sus puertas el nuevo centro de salud del corregimiento de San Cristóbal, con veinticinco camas.

1968: Se inician las obras de construcción para una nueva escuela en Santa Elena en terrenos del Municipio.
→ Se inaugura el acueducto moderno de San Antonio de Prado, en la fracción de Naranjito.

1971: Se inaugura la escuela rural de la vereda Barro Blanco en Santa Elena con capacidad para doscientos niños, provista con aulas, canchas deportivas, patio para el recreo y demás dotaciones necesarias.

1975: El padre Jorge Enrique Suárez impulsa la construcción del Idem Santa Elena.

1985: Se traza la vía interveredal de Palmitas, que comunica las veredas La Volcana, Guayabal, La Frisola y La Suiza con la cabecera, facilitando el transporte de los productos agrícolas.

1969: La división de Salud Municipal adelanta un programa de saneamiento de aguas y ambiente en Palmitas, Santa Elena y San Antonio de Prado, para descontaminar aguas y limpiar letrinas y redes de alcantarillado.

1973: Se inicia la construcción de una escuela en la vereda San Juan de San Antonio de Prado con capacidad para ochenta niños, financiada por la Federación Departamental de Cafeteros y el Municipio de Medellín.

1978: Los agricultores de Palmitas empiezan a cultivar café caturro en la región, variedad conseguida con el apoyo de la Secretaría de Agricultura y el esfuerzo de la Junta de Acción Comunal de La Aldea.
→ Se establece el centro de salud de Palmitas.

1986: Mediante la Ley 11 de 1986 se establece la división distrital del territorio colombiano por sectores, denominados comunas (para las áreas urbanas) y corregimientos (para las zonas rurales) para la conformación de Juntas Administradoras Locales.

1987: Mediante el Acuerdo 54 se redefine la sectorización de Medellín y las áreas rurales. Estas últimas quedan conformadas por los corregimientos de Palmitas, San Cristóbal, San Antonio de Prado, Santa Elena y Altavista como unidades político-administrativas.

1994: La Granja Taller para enfermos mentales Epifanio Mejía, ubicada en el antiguo edificio de los Reverendos Hermanos de las Escuelas Cristianas en la vereda La Frisola de Palmitas, pasa a convertirse en la Institución Educativa San Juan Obrero, conocida como la Nueva Granja Taller.

2011: Se construye el teleférico de San Sebastián de Palmitas, que conecta las veredas La Aldea, La Frisola y La Sucia, en donde la topografía limitaba el transporte de los productos cultivados y la movilidad de los pobladores.

1993: Se registran siete molineras de caña de azúcar en Palmitas, ubicadas en buena parte en las veredas La Aldea, La Potrera y Miserengo y en menor medida en La Frisola. La panela que producen se comercializa en la cabecera del corregimiento y se distribuye entre los municipios del occidente.

1996: Se inicia el proyecto de Conexión Vial Aburrá-Río Cauca y con este, el Túnel de Occidente Fernando Gómez Martínez, ubicado en Palmitas.

2014: Mediante el Acuerdo 48 de 2014 se adopta la revisión y ajuste del Plan de Ordenamiento Territorial de Medellín y se identifican como parte del suelo suburbano los Centros Poblados Rurales o corregimientos: San Sebastián de Palmitas (Palmitas sector central y Urquitá); San Cristóbal (El Llano, Pedregal Alto, Pajarito y La Loma); Altavista (Corazón El Morro, Aguas Frías, San Pablo, San José del Manzanillo, Buga y Patio Bonito); San Antonio de Prado (Potrerito y La Florida); Santa Elena (Santa Elena sector central, Barro Blanco, Mazo y Mazo-Los Vásquez). Así como los suelos suburbanos propiamente dichos: San Sebastián de Palmitas (La Aldea 2 y Aldea-Centralidad); San Cristóbal (Conexión Aburrá-Río Cauca y Pedregal Alto); Santa Elena (El Plan, El Llano, El Cerro, El Placer, Piedras Blancas y Chorro Clarín).



LAS ALAS DE UNA MARIPOSA

→ Por Ignacio Piedrahíta

AQUELLOS que gustan de soñar los mapas se sorprenderán al encontrar una mariposa en el plano completo de Medellín. Su cuerpo flaco es la zona urbana de la ciudad, mientras que las alas son sus corregimientos. El ala del lado derecho es Santa Elena, la del izquierdo son los otros cuatro: Altavista y San Cristóbal tocándola por su costado, y San Antonio de Prado y San Sebastián de Palmitas en el borde más externo.

Una mirada capciosa diría que el ala derecha es más pequeña en comparación con la de la izquierda, pero en los sueños y en los mapas todo es un tema de perspectiva. La de la derecha, justo cuando decidimos mirarla, se recoge gracias a un preciso movimiento que no sospechamos, que nos hace verla como más chica, pero en cuanto al verdor del ensueño, eso no importa.

Tal como el batir de alas de nuestra imaginación nos sostiene en la rutina citadina de precisión mercantil, estas alas de campesino territorio protegen a Medellín de caer en la miseria ecológica. Sin el verdor de los corregimientos a lado y lado, la ciudad sería un montón de cemento y asfalto, y carros, en el fondo del valle mal aireado del Aburrá. Por eso la diosa Fortuna la ha proveído con estos contornos que, como pliegues flexibles de montañoso diseño, dan musicalidad al endurecido espacio urbano.

Declaro que el término corregimiento no me gusta. Si viene de “corregir”, este verbo no me cae bien. Si es por el lado de “regimiento”, menos. Si la cosa va por “co-regir”, en el sentido de reinar con el otro, ya encuentro algo de simpatía. Puesto que los corregimientos son en altitud más elevados que la ciudad, me gusta pensar que rigen sobre ella como tótems protectores.



Un corregimiento no es su iglesia y las pocas cuerdas que la rodean, es mucho más que eso. Son montañas con algo de casas y mucho de campo, que se reparte entre bosques, fincas de ganado y algo de cultivos. De ahí que me imagine estos territorios como alas, porque refrescan la epidermis de cemento de la ciudad con cada golpe de vuelo. Sin esas alas que son los corregimientos, Medellín no volaría.

Al asiento principal de un corregimiento se le llama centralidad. Allí suele haber lo que hay en la plaza principal de un pueblo: iglesia, casa de gobierno —con el corregidor en este caso—, estación de policía, hospital y colegios. La centralidad es su parte propiamente urbana y comercial, pero este no se puede pensar sin sus alrededores, las veredas lejanas y su naturaleza.

Si los corregimientos algo corrigen, es la menguada idea ciudadina de lo que significa el espacio geográfico. Está probada a nivel científico la incapacidad del urbanita para ubicarse en un lugar que no tenga una cuadrícula de calles y carreras, base de su pobre relación con el espacio y los hitos naturales. Sin nombres de vías o de barrios, de edificios o de centros comerciales, su mundo se queda cojo y sin sentido.

Muy diferente es la relación de los habitantes de un corregimiento con su territorio. Tienen gran sentido de ubicación y se saben los nombres de los cerros y de las quebradas, pues allí están sus recuerdos y sus lugares de habitación o de recreo. La vida en un corregimiento no es la vida sosa de la ciudad, dependiente del consumo para la obtención del placer. Pues en esos lugares cualquier persona está en la naturaleza en cuestión de minutos, disfrutando de un charco aguardientoso al borde de una quebrada, o de una sobria caminata en el bosque.

SANTA ELENA O EL GEN DEL CAMINAR

Vayamos un poco al pasado para entender la genética de estos territorios. Para que Medellín se convirtiera en el eje comercial de una gran región, por algún lado debían llegar y salir las mercancías. Esto ocurría pasando por los corregimientos, cruzándolos a pie o en mula por sus vías de arrieros, que cosían las montañas con sus senderos en canalón y sus vallados de piedra.

Muchos de esos caminos ya existían desde la época de los indígenas. En el parque Arví en Santa Elena se pueden visitar.

La mayoría de los tramos están reconstruidos, pero otros son originales. Ese camino es el mismo que sube por el costado del cerro Pan de Azúcar, llamado Camino de la Cuesta, y que junto con el de Bocaná eran las dos principales vías que comunicaron al centro de la ciudad con el oriente, antes de que hubiera tranvía o automóviles.

Por esos caminos entraron y salieron nativos y visitantes durante siglos, y después los han recorrido los habitantes de los barrios nororientales de la ciudad. El paseo familiar a Santa Elena es un recuerdo que tiene la mayoría en su memoria, tanto a la Laguna de Guarne como al Chorro Clarín. Y si bien el sancocho ya no es tanto de grabadora de pilas y leña recogida, sino en elegantes zonas acondicionadas para pícnic, el encuadre natural es el mismo: un bucólico paraje de agua corriente en medio de torneados cipreses.

Este tipo de árboles fueron introducidos a nuestras montañas y no son lo mejor para el ecosistema. Al igual que los pinos dan poca comida para las aves y sus hojas tardan demasiado en descomponerse, de modo que no forman suelo fértil en la medida que lo hace el bosque nativo. Pero, para qué negarlo, nada mejor que pasar la tarde bajo las frondas de un ciprés, al borde una quebrada como la Piedras Blancas, con sus pozos y chorros de aguas heladas, que hacen castañear los dientes a los bañistas.

Estas quebradas que hoy son santuario de naturaleza antes fueron asentamientos mineros. La del Espíritu Santo, la Santa Elena, la Piedras Blancas y la Mosca eran cauces ricos en oro por excelencia. Aún quedan vestigios de esa explotación minera en ruinas como la de un viejo molino a orillas de la quebrada El Rosario. Pero el oro se fue acabando y la economía se centró en la tala del bosque nativo para vender la madera o hacer carbón, y cuando ya no hubo árboles propios entraron los cipreses y los pinos, así como el ganado de leche y los cultivos.

Así se fue creando el abanico cromático del paisaje en el altiplano de Santa Elena, que si bien es alto —está a 2600 metros de altura, como Bogotá—, tampoco es tan plano. Más bien es una sucesión de colinas y cañadas, de gibas y valles angostos, coloreados de distintos tonos de verde con sus diferentes texturas. Nada como caminar hasta un altillo y observar alrededor. El bosque nativo se distingue por sus copas redondeadas,



Laguna de Guarne en Santa Elena.

mientras que las arboledas de cipreses o de pinos son puntudas y uniformes. Los senderos que transitan por los primeros son enmarañados y llenos de aves; los segundos, descubiertos y silenciosos, pero decorados con idílicos chorros de luz que se cuelan entre sus ramas.

Lo que no es bosque en Santa Elena suele dar lugar a las colchas de retazos de los cultivos de hortalizas, que rayan con surcos atravesados las jorobas sobrepuestas del altiplano. Y, finalmente aunque cada vez más escasas, están las fincas lecheras, de pastos color esmeralda salpicados de vacas blanquinegras. Entre los cultivos siempre hubo flores, pues el clima de trece grados centígrados en promedio durante todo el año es la verdadera “eterna primavera”. Pétalos de todas las formas y colores lucían muy bien en las silletas o sillas pequeñas, usadas desde tiempo atrás para cargar mercancías y hasta personas a

la espalda. Llevar a vender estas mercancías florales a la ciudad por el Camino de la Cuesta pasó a convertirse en tradición.

En medio del verdor desigual de este corregimiento están los diferentes asentamientos de las veredas, de nombres de una sonoridad sacada de la tierra misma, como Piedra Gorda, Barro Blanco o Piedras Blancas. Y lo mismo hay caseríos a la manera de pequeños barrios —caso de Los Vásquez—, que casas campesinas tradicionales de corredor y alero florecido. A esto hay que sumar el fenómeno creciente de las parcelaciones de estrato alto. Desde la vía a Las Palmas hacia el norte avanza imparable la construcción de este tipo de lugares de habitación, que quizá sean el factor de cambio más fuerte en el paisaje actual del altiplano. Allí prima el prado cortado a escuadra y el seto de eugenios, frente a las pequeñas marañas de diversidad que suele haber en torno a las casas campesinas.



➔ Panorámica de San Antonio de Prado.

Por lo empinado de la parte alta de la montaña oriental de la ciudad y porque es reserva, los barrios de Medellín no alcanzan a pisar los dominios campestres de Santa Elena. Esto mantiene a este corregimiento un poco distante de lo urbano, cosa que no ocurre con los de la parte occidental, donde las centralidades suelen presentarse de alguna manera como la continuidad de barrios de la ciudad. Así pues, desde Itagüí, Belén y San Javier, se pasa gradualmente a las centralidades de San Antonio de Prado, Altavista y San Cristóbal respectivamente. San Sebastián de Palmitas es caso aparte, pues la centralidad está del todo desligada de Medellín.

Dejemos con pesar a la bella Santa Elena porque faltan las alas de la mariposa del otro lado de Medellín, que sumando corregimientos sí es cierto que la superan en extensión. Bajamos pues por el Camino de la Cuesta desde la Laguna de Guarne, en otros tiempos bastante frecuentado por los viajeros en tránsito. Atrás quedan las ruinas del Hotel Cabuya y empezamos a descender por la montaña que se precipita sobre la ciudad. En cierto punto nos encontramos con un descanso en la pendiente conocido

como Alto de las Moras o de Mora. Allí pueden verse aún las ruinas de la antigua cervecería de don Cipriano Isaza del siglo antepasado, y algunas fincas donde animales y cultivos —café, por ejemplo— ya no son propios de la tierra fría.

De ahí hacia abajo cruzamos por una zona de reserva donde crecen bien los arrayanes y casi nada más, con la ciudad ya a nuestros pies. A la derecha dejamos el sendero a la Piedra Galana, a la que atribuyen supuestas formas y prácticas indígenas, y más abajo aparece sobre la izquierda el cerro Pan de Azúcar. En ese tramo puede sentirse el intercambio —a menudo de bienes de valor— entre el campo y la ciudad: del frío al calor, del silencio al ruido, de la tranquilidad a lo azaroso.

SAN ANTONIO DE PRADO O EL MAPA DE HOJALATA

A San Antonio de Prado se llega por Itagüí, a pesar de pertenecer a Medellín. Por eso uno asocia este corregimiento con el sur de la ciudad, lo cual es cierto en cuanto a su centralidad o parte urbana. Pero esto no aplica para su territorio, que se extiende hacia el

norte hasta tocarse con San Cristóbal y Palmitas en el cerro del Padre Amaya. Cuesta creerlo, pero el mapa no miente sobre sus alcances norteños.

Es por esto que cuando se andaba a pie en la época de los indígenas, o en mula en la de los arrieros, a Prado se llegaba atravesando Belén y Altavista. Ese era el famoso camino de Guaca, que no era otra cosa que la vía entre Medellín y Heliconia —antes Guaca, la tierra de la sal—, al occidente del valle de Aburrá. Viajeros y mercaderes traficaban por los declives montañosos de este corregimiento, y aun hoy en la plaza de la centralidad hay lugares que se distinguen por ser antiguos lugares de descanso durante dichas jornadas.

Si algo no tenían que llevar consigo los viajeros de aquellas épocas era agua, pues abunda en todos los corregimientos. Incontables arroyos humedecen estas tierras que rodean a la ciudad, que en el caso de los de Prado, Altavista y San Cristóbal van a dar todos al río Medellín. La quebrada insignia de San Antonio de Prado es la Doña María, que después de bañar el corregimiento cruza por Itagüí y va a desembocar por el sector de la

Plaza Mayorista. Cuesta imaginar que estas quebradas muertas en vida, canalizadas y avergonzadas a la hora de entregarse al aún más muerto río Medellín, sean apenas unos kilómetros arriba vibrantes riachuelos nacidos de los bosques, saltando libres y vivos sobre las faldas de la montaña.

Gracias a esta abundancia de agua, San Antonio de Prado rebosa de trucherías. El agua está ahí, solo es cuestión de desviarla para alimentar un estanque con peces y montar un restaurante aledaño, rústico en lo posible. Si bien las truchas no son nativas de estas tierras, en una truchera vine a hacerme una idea de lo que era antes la rica fauna de las montañas de Prado. Se trata del restaurante del señor Jesús Pizarro, al borde de la quebrada El Astillero. Allí se llega pasando por la centralidad y tomando la vía hacia la vereda El Astillero, siguiendo la Doña María aguas arriba.

La actividad actual del señor Pizarro es atender ciclistas menos duchos y familias que prefieren evitar las precarias vías que van a los estaderos más altos, pero es evidente que en otras épocas se dedicó más al arte que a la gastronomía. Columnas, mesas y todo lo que sea de madera en el restaurante de Pizarro

está labrado con perfiles de animales de monte. La danta, el venado, el ciervo y el puma decoran el dintel de la barra de comidas, mientras otras presas menores trepan por las vigas de pino y adornan las paredes.

Pero su obra maestra, en lo que atañe a mi interés particular por el escenario natural de estos contornos, está en su casa, detrás del restaurante. Entre otras tallas de elaboración superior, con seres del monte y otras ninfas, cuelga una pintura hecha sobre una hoja de lata en la que está representado el mapa del territorio, tal como él lo ha concebido a lo largo de su vida.

Se trata del paisaje de su montaña, que trataré de describir aquí. En el centro está el cerro El Barcino, morro sobre el cual atraviesa el camino antiguo que va a bajar por Altavista hasta Medellín. Desde la base del cerro salen otros dos caminos, uno a El Astillero por la parte alta de la montaña, hacia el norte, y otro hacia la centralidad actual del corregimiento. Un tercer camino conduce a las casas de sus vecinos Fabrisiano Romero y Eliodoro Grajales.

El mapa está intuitivamente orientado al norte, principio de todas las cartografías. Las quebradas entran por el noroccidente y salen por el suroriente, tal como ocurre en el terreno real. Abajo a la izquierda encontramos una pequeña casa de ladrillo o de tapia, con la fecha de 1956 y el nombre de “El salado”, propiedad del señor “Luiz Hospina”. Más que meramente liberal, el señor Pizarro debe considerarse un cultor de la creatividad ortográfica.

“El salado” está ubicado en la confluencia de las quebradas Doña María y Quebrada Larga, pero ya no funciona. Sobre él hay una casa de campo que impide entrar a buscar sus vestigios, pero es evidente que debió haber tenido gran relevancia en la zona. No de otra manera ocuparía un lugar de privilegio en el maravilloso mapa en cuestión. Lo que se hacía en estos ojos de agua salada era tomar algo del líquido y calentarlo en vasijas de barro hasta evaporarlo. En el fondo del recipiente quedaba una costra gruesa conocida como el pan de sal. Si bien la mejor sal de la región estaba en Guaca, en casi todas las laderas de Medellín había salados, de los que quedan sus topónimos a lo largo de todo el territorio.

Abandonamos la truchera de Jesús Pizarro para continuar ascendiendo en la misma dirección hasta llegar a la zona de bosque en la parte alta de la montaña. Para esto debemos atravesar

grandes extensiones de fincas ganaderas. Esta secuencia es típica de los corregimientos del occidente de Medellín: abajo está la parte urbana, que se transforma sobre la loma en sectores de casas campesinas o pequeños barrios en medio del verdor. Más arriba vienen los potreros dedicados a la ganadería con algo de cultivos, y, finalmente, ya cerca de la cima de las montañas, están las zonas de reserva de bosque nativo. En el caso particular de San Antonio de Prado, hay inmensos cultivos de pinos para explotación maderera, ubicados entre las fincas de ganado y las reservas de bosque.

Cada corregimiento cuenta con una o más de estas reservas boscosas. Están, entre otras, Arví en Santa Elena, El Astillero en Prado, Ana Díaz en Altavista, El Moral en San Cristóbal y las de Lejanías y La Melina en los bajos de las Baldías en Palmitas. Algunos de estos bosques son bastante viejos y otros están en recuperación, y en general representan el paisaje genuino del valle de Aburrá, originalmente casi cubierto de árboles en su totalidad. Como mencionábamos en el caso de Santa Elena, la mayor parte de estas arboledas nativas fueron taladas en algún momento para proveer a la ciudad creciente tanto de madera para construcciones como de carbón para cocinar. Por fortuna no se arrasaron del todo, y lo que sobrevivió se ha ido comprando desde hace décadas por la administración de la ciudad.

Nuestro destino está en la reserva El Astillero, donde entramos a pie en compañía de Jeisson, antropólogo nacido y criado en San Antonio de Prado. El camino asciende por una zona en recuperación. Se ven amarrabollas, chagualos, sietecueros, pinos romerones y tantos otros árboles propios de la zona creciendo en esta parte protegida de la montaña. Algunos de estos individuos tienen ya hasta tres y cuatro metros de altura, y poco a poco todo se va llenando de bosque. Más arriba, sin embargo, está el bosque quizá nunca tocado o muy viejo por lo menos, con árboles inmensos, llenos de bromelias, creciendo sobre un piso esponjoso de musgos de colores, cargado de agua para ir soltando en los nacimientos de las quebradas como una mano generosa.

Vamos en busca de la Piedra Galana, esta vez la de occidente, desde donde nuestro anfitrión me asegura una magnífica vista de Medellín. A medio camino nos topamos con el roble de tierra fría más ancho que he llegado a ver, de unos dos metros de diámetro en su torso a la altura del pecho. Este dato puede

no tener mayor relevancia para el urbanita, pero para mí es un momento que no olvidaré. Ya en la centralidad del corregimiento, una persona mayor y conocedora de las actividades pasadas nos había hablado de un recuerdo de sus antepasados de extensos robledales, casi desde la centralidad hasta la cima de la montaña.

Después de una hora caminando desde el lugar donde tuvimos la visión de aquel roble magnífico, llegamos a la Piedra Galana. Se trata de una saliente rocosa que despunta sobre un claro del relieve, del tamaño de la sala de una casa, con muebles duros y puntudos pero que aseguran un mejor rato que cualquier visita. La roca está partida a lo largo de fracturas paralelas que le dan la forma de un mazo de cartas separado a tramos gruesos.

Desde allí la vista de Medellín es bastante particular, rara, pues el caminante primerizo no espera estar tan al norte del valle de Aburrá. En el campo visual se expresan en primer plano una serie de collados montañosos que se alargan hacia un punto de fuga que no es otro que el centro de Medellín. Desde allí la ciudad aparece como un borrón naranjado entre la bruma contaminada, que impide ver el lugar donde está la otra Piedra Galana, del lado oriental de la ciudad, que mencionábamos, en los bajos de Santa Elena.

Ya que estamos aquí, aprovechemos esta línea tendida entre la parte norte de San Antonio de Prado y Medellín para aterrizar en Altavista, pues son sus montañas las que hay entre nosotros y el centro de la ciudad. Siendo precisos, se trata de la parte más norte de Altavista, donde los barrios altos de San Javier —Comuna 13— se meten como una cuña en su frontera con San Cristóbal. Si esto resulta confuso, ubíquese el lector en el río Medellín y mire hacia donde se oculta el sol: todo lo que ve en la parte alta de los Belenes es Altavista. De ahí ese nombre erróneo de “Belén Altavista”, cuando en realidad Belén es una cosa —un barrio que a su vez le da el nombre a la Comuna 16— y Altavista es el corregimiento que queda sobre las faldas de la montaña que se eleva por detrás.

ALTAVISTA O LA MONTAÑA QUE CONSTRUYÓ UNA CIUDAD

Altavista es el corregimiento que está en mayor simbiosis con Medellín. Tanto, que para moverse de un sector a otro hay que bajar a sus barrios. Esto ocurre porque Altavista es como los dedos

de una mano apoyada con fuerza sobre la montaña, cuya palma queda en Medellín. Y digo “con fuerza” porque cada dedo presionando forma la cuenca de una quebrada, mientras que entre ellos se levantan crestas montañosas sucesivas que impiden el paso.

Altavista tiene cuatro zonas principales, que son las cuencas de las quebradas La Guayabala en el sur, enseguida hacia el norte la de la quebrada Altavista, encima la de La Picacha y finalmente, al norte y lindando con San Cristóbal, la de la quebrada Ana Díaz. Estas quebradas que en Medellín son agua canalizadas que pasan a veces ocultas bajo la pista del aeropuerto Olaya Herrera (La Guayabala), a lo largo de vías como la calle 30 (la Altavista), por barrios como Belén y Conquistadores (La Picacha) o La América (Ana Díaz), están vivas y son fundamentales en el territorio de Altavista.

Cada una de estas quebradas forma allí un precioso vallecito de montaña que agrupa unas pocas veredas y sectores, que se relacionan bien entre sí gracias a que hay vías a lo largo de cada riachuelo. Lo que resulta muy particular es que gracias a este sistema de cuencas alargadas, pasar de una a otra significa cruzar la montaña que las separa. Esto no siempre es fácil por la falta de vías y lo empinado del terreno, de manera que para pasar de un sector a otro de Altavista sea necesario bajar a la zona urbana de la ciudad.

Si uno está, digamos, en el sector de Manzanillo, en la cuenca de la quebrada La Guayabala, y desea cruzar a la parte de la quebrada Altavista —donde queda la centralidad del corregimiento— debe casi que entrar al Centro Comercial Los Molinos, que queda en Belén. Y así es como se mueven los habitantes de Altavista entre los diferentes sectores de su corregimiento. Es difícil pensar en un territorio en el que la geografía determine de mayor manera la comunicación entre sus propias fracciones.

De lejos, lo más conocido de Altavista es el cerro de las Tres Cruces. Miles de personas —acaso sin saber que pertenece a Altavista—, lo visitan los fines de semana. Algunos suben en familia, despacio, con ropa de ciudad. Otros van al trote con lo último en prendas elásticas de microfibra. Pero el camino de tierra amarilla es el mismo para todos, desde el sector del Colegio Padre Manyanet en Belén, donde comienza el sendero, hasta la cima no demasiado alta ni demasiado baja —una meta accesible, sin ser regalada tampoco— del cerro.



Corregimiento de Altavista.

La cuesta tiene como premio una preciosa mirada baja sobre el valle de Medellín. Los más epicúreos se sientan a descansar y a contemplar la vista, mientras aquellos de estoica figura pasan a una sesión extra de aparatos. En la parte plana de la cima han sido instalados una serie de bancos y barras para el ejercicio muscular. Allí los relieves de sus practicantes pasan a constituir una discreta parte del paisaje, digna de observación.

Este cerro fue hasta hace poco propiedad privada, una simple finca en una vereda de Altavista, hasta que por fin fue comprado por la ciudad. Sus laderas, potrerizadas mientras tuvo dueño, están ahora siendo reforestadas con árboles nativos. De modo que en cuestión de algunos años la vista actual del cerro, medio pelado y de un verde pálido, con una cremallera amarilla

en el medio a manera de camino, pasará a la de una elegante elevación coronada de bosque verde oscuro. El cerro de las Tres Cruces y su clientela fija de fin de semana es una muestra de cómo los campos aún vivos de un territorio pueden entrar triunfantes en las costumbres ciudadinas, a contracorriente de la urbanización a codazos y empujones que les ofrece la ciudad.

Desde el cerro de las Tres Cruces pueden verse los abundantes rasguños en las montañas de Altavista. Son las famosas canteras y ladrilleras que por décadas han aportado el material de construcción con que se ha ido levantando Medellín. Buena parte de Altavista está sobre una formación rocosa conocida como Stock de Altavista, un tipo de roca que, según su grado de transformación natural, puede dar desde piedra dura para

triturados, hasta arenas y arcillas para ladrillos y tejas. El color naranja de los barrios de Medellín se debe en gran parte al suelo rocoso sobre que se asienta este corregimiento.

Esta vista de las montañas de Altavista desde la modesta altura del cerro permite observar también el rasgo típico de las montañas que rodean el valle de Aburrá: las cicatrices de sus derrumbes. Cada vez que una montaña se desgaja deja una marca en el terreno. Algunas incluso dejan su nombre allí donde hubo una catástrofe, como la Media Luna que suele quedar en la parte alta de un deslizamiento, en el caso de Santa Elena. Allí y en todos los corregimientos hay crónicas y noticias de deslizamientos, movimientos de masas de tierra, taponamientos de cauces de ríos y torrentes asesinos.

La ciudad cegada por su codicia quiere acaparar los territorios aún semidespoblados de los corregimientos. Las urbanizaciones empujan con sus altos edificios —y precios— sobre las laderas, pero nada de esto es sano. El valle de Aburrá es en origen un desgarrón en la cordillera, cuyas laderas se derrumban poco a poco mientras se acomodan a las leyes naturales. Entrar a cambiar sus formas originales es acelerar estos procesos, salvo que se quiera llamar innecesariamente a la tragedia.

Pero no quiero irme de Altavista sin antes dejar asentado que en una de sus veredas queda la calle donde me gustaría vivir. Se llama Buga Patio Bonito y es parte de la cuenca de la quebrada Altavista, un poco arriba de la centralidad del corregimiento. Más que una calle es el inicio del mencionado Camino de Guaca, ahora una reliquia. Como decíamos antes, por esta vía de arriería iban y venían mercancías de y para Medellín, pasando por San Antonio de Prado hacia Heliconia y otras poblaciones del occidente. Allí las noches deben de ser otra cosa, pues los sueños seguramente remiten a esas épocas salvajes y seminómadas de nuestros antepasados.

SAN CRISTÓBAL O UN TEATRO GRIEGO

Ocupémonos ahora del corregimiento del patrono de los viajeros, San Cristóbal, lo cual concuerda con su lugar de paso hacia los mares de occidente, es decir del Urabá. A San Cristóbal se puede llegar por varias rutas desde Medellín. Una es por la parte alta de San Javier, conocida como “San Javier-La Loma”, que es en

realidad la vereda La Loma de San Cristóbal. Otra es por la nueva vía al mar, es decir, por la vía del túnel que va hacia Santa Fe de Antioquia. Y, la tercera, por la vía vieja al mar, que sube al Boquerón.

La forma de corregimiento de San Cristóbal es la de un teatro griego, es decir, algo así como un abanico de graderías en cuyo vértice bajo está su centralidad. A partir de allí se extiende ese abanico imaginario, recostado sobre montañas circulares como si hubieran sido diseñadas para concitar toda su atención. Pero el papel principal se lo roba la quebrada La Iguañá, que desciende de los puestos de gallinero por el pasadizo central hasta la escena. No se trata de un personaje manso sino más bien rebelde cuando siente que debe seguir los designios naturales.

Esta Antígona transfigurada en quebrada recoge la mayoría de las aguas de esa tribuna semicircular, para concentrarlas en un solo caudal cuyas iras se manifiestan en avenidas torrenciales de temer. Ya desde 1880 se tiene noticia de sus pronunciamientos, cuando sepultó de un solo golpe el antiguo caserío de Aná, ya cerca del río Medellín, que vino a refundarse más arriba y a conocerse como Robledo.

En las partes medias y altas de esas tribunas que son las montañas de San Cristóbal, entre la parte propiamente urbana y los bosques de las cumbres afiladas de la cordillera, pueden verse cultivos de hortalizas mezclados con fincas ganaderas. Tanto allí como en el vecino Palmitas hay muchos cultivadores afiliados a Colyiflor, una cooperativa de prácticas orgánicas de siembra. Visitar sus huertas es una experiencia única en los tiempos que corren, pues el solo hecho de estar en presencia de vegetales limpios y aromáticos no se consigue en cualquier lado. En la parte de Santa Elena estos cultivos orgánicos están también avanzando con Siembra Viva, y poco a poco los urbanitas, clientes potenciales de estos productos quizá un poco más costosos pero con grandes ventajas, encuentran su espacio.

La huerta de Nelly, en pleno caserío de la vereda El Llano —apenas un escalón algo plano en la pendiente— está rodeada por casas sin solar que parecen querer tragársela desde sus balcones. La lista de verduras que crecen en unos escasos metros cuadrados de tierra llenaría un par de párrafos. Dice que se levanta temprano y trabaja mientras esté fresco. De cada planta puede hablar holgadamente hasta que se le interrumpa, y la finca es una especie de engranaje que gira en armonía con la mecánica de



Corregimiento de San Cristóbal.

los ciclos naturales. Por la tarde, Nelly se va a otras actividades propiamente urbanas, mostrando con ello que ciudad y campo no solo pueden convivir sino que se complementan.

Es probable que la agricultura no deje suficiente para comprar todo lo que se ofrece en las vitrinas, pero por la salud mental y física que muestra nuestra anfitriona es mucho lo que se gana. Esos lugares donde todavía se cultiva, y donde además se hace de manera orgánica, alimentan la montaña, la enriquecen: dan verdor al barrio, conservan una práctica esencial, un oficio memorable, el del agricultor. Tal vez, así como se hace con los bosques, también estas personas deberían ser reserva protegida, porque en ellas está la memoria y quizá algo del futuro.

Por el costado norte de San Cristóbal está la vieja vía al mar. Incluso desde las partidas para San Pedro y hasta el cerro El Picacho son terrenos que le pertenecen al corregimiento. El sector fue famoso por las fincas de recreo de la burguesía local a mediados del siglo pasado. En esta ladera de fresco pasaron los fines de semana y hasta lunas de miel las clases altas de Medellín, hoy venidas a menos.

Dejando sobre la derecha la vía hacia El Picacho y San Pedro, seguimos por la carretera que durante décadas condujo de Medellín a Santa Fe de Antioquia. Esta vieja vía al mar asciende por el costado norte de San Cristóbal, entre fincas ganaderas y veredas cultivadoras como El Yolombo, hasta llegar a la cima

de las montañas en el Boquerón. Esta carretera prefigura, por su falta de uso, lo que le espera a toda obra civil a manos de la montaña: árboles caídos sobre líneas de energía, arroyos de lodo que le dan textura al asfalto, escalones, desgarraduras, movimientos de tierra que enloquecen cualquier nivel de ingeniería.

Sin embargo, aún se puede transitar y llegar sano y salvo al Boquerón. Este paso de montaña solía ser parada fija de pandequeso y chocolate caliente para los viajeros, hasta que el flujo de automóviles se desvió hacia la vía del túnel. Naturalmente, el boquerón mismo sigue estando allí como forma original de la montaña. Tal como puede apreciarse desde varias partes de Medellín, el Boquerón es una abertura natural en la línea quebrada de las montañas del noroccidente. Esta forma exquisita de una U gigantesca es una invitación natural a cruzar del otro lado de la cordillera. Por allí pasaba el camino de a pie a Santa Fe de Antioquia en épocas pasadas y luego la carretera, como una manera de salvar los agrestes picos de la serranía de las Baldías y el cerro del Padre Amaya. Difícilmente encontrará el amante del paisaje una forma tan decididamente espectacular en alguno de los contornos de la ciudad.

PALMITAS O UNA CAMINADA BOQUERÓN ABAJO

Cruzando el Boquerón entra uno en terrenos de San Sebastián de Palmitas, un corregimiento que no solo no se toca con Medellín sino que mira hacia San Jerónimo. Las quebradas que nacen en Palmitas van a dar al río Cauca y no al Medellín, y sus habitantes hablan de la ciudad sin poderla señalar desde ninguno de sus filos.

Palmitas es el único corregimiento con dos centralidades, ambas en relativo desuso. La primera data de los años 1700 y es lo que hoy se conoce como La Aldea. Tiene una preciosa capilla de la época y alberga fincas de cultivos orgánicos con un café inigualable. La segunda y más reciente centralidad tiene casi cien años y se hizo buscando la cercanía con la que en ese entonces sería la vía al mar, es decir, la que hoy es la antigua vía al mar. Está ubicada a ocho kilómetros bajando desde el Boquerón.

Pero como ya casi nadie transita por allí, esa centralidad poco ánimo tiene de centro. Los habitantes de las veredas no tienen que pasar por allí como antes para tomar el transporte a

Medellín, que cogen directamente en la vía nueva al mar, de doble calzada. Paradójicamente, La Aldea quedó ahora más cerca de esta autopista, invitándola a recuperar lo que fue suyo.

Ya que he conseguido llegar en automóvil hasta el Boquerón, desciendo esos ocho kilómetros de vía desierta hasta la centralidad y paso por mi amigo Alirio, para devolvernos en motorratón otra vez hasta el Boquerón. La idea es bajar desde allí hasta la centralidad, pero a pie, usando el antiguo paso de arriería. Es apenas un tramo del antiguo camino que se conoce hoy como Camino del Virrey.

Es improbable que virrey alguno haya transitado por allí, pero parece que este título le da algo de pompa y así lo han dejado. Y la verdad es que es imponente. Lo tomamos justo en Boquerón, metiéndonos por los potreros de una finca hasta la arboleda que lo caracteriza. En algún momento debió haber sido al contrario: árboles afuera, camino limpio adentro, entre las márgenes de los dos vallados de piedra que lo limitan.

Estos vallados de piedra son unos muros altos como una persona, gruesos como el largo de un brazo. Y entre estos muros, separados por un ancho variable cercano a los diez metros, corre el camino propiamente dicho. Puesto que el sendero lleva décadas sin ser transitado, se ha llenado de árboles, mientras la parte exterior, perteneciente a fincas de ganado, está cubierto de pasto.

Este camino es un verdadero viaje en el tiempo, aparte de que recorrerlo no tiene la menor dificultad por ir en suave descenso. Antes debió haber sido una verdadera autopista. Por aquí pasaban el ganado, en pie o en tasajo —la carne salada en conserva—, cultivado y arreglado en el valle de Aburrá —el Hatillo, Hato Viejo— para proveer la gran zona minera del río Cauca, en el occidente. Y lo mismo entraba oro y salían mercancías, lo que lo hacía bastante ajetreado.

Ahora, sin embargo, del todo en desuso, se presta para la conversación y la observación tranquila de la naturaleza y el paisaje. Sobre el lado derecho va uno dejando una cuesta empinada completamente tapizada en bosque cerrado, que son las estribaciones de la serranía de Las Baldías. Y, sobre la izquierda, van quedando los bajos del cerro del Padre Amaya por su lado occidental. Ambos picos nos vigilan a más de tres mil metros de altura, mientras que el Boquerón, a 2500, permanece a nuestras espaldas.



➔ Corregimiento San Sebastián de Palmitas.

Alirio, como todos los caminantes de los corregimientos que fueron mis guías en estas visitas, es amante de la naturaleza. Le gusta ir hablando sobre los árboles y las problemáticas ambientales del territorio. Él en particular fue cultivador de caña en la parte baja de Palmitas, lo que me recuerda el amplio espectro de pisos térmicos de este corregimiento. En la parte alta están las reservas de bosque, seguidas de fincas de ganado y cultivos, que varían según la altura. En la parte alta están las hortalizas y abajo los frutales. En la parte media están los cultivos de café y en los cañones de las quebradas los cañaduzales.

Si Altavista es el corregimiento más urbano, Palmitas es el más rural. Esta relativa lejanía lo mantiene al margen del paisaje ciudadano de extramuros y lo asemeja más a un pueblo aparte. Pero allí aún se conserva la nomenclatura de Medellín, como en todos los corregimientos. Esta, quizá aquí en Palmitas más que en otro lado, se rasca la cabeza para acomodar calles y carreras en un paisaje de montañas y caminos curvosos.

Nos demoramos una mañana bajando a paso tranquilo los escasos seis kilómetros que separan al Boquerón de la centralidad. Atravesamos una vez la vía asfaltada y varias veces

quebradas correntosas como El Tambo, La Lejía y La Volcana, para ascender levemente a la centralidad. Allí está lo de siempre: iglesia, casa de gobierno y comercio, en apenas un tramo de calle tortuoso que permanece en continua tranquilidad. Más abajo y a la vista desde ciertos puntos se observa la doble calzada, que corta el territorio por la mitad.

Desde la parte alta del corregimiento nos paramos mirando hacia el sur los profundos cañones de las quebradas La Frisola y La Sucia, y entre ellas las veredas con los mismos nombres. Más allá están los municipios de Heliconia y Ebéjico, ya tierras de lejanías con respecto a las vías de tránsito más comunes de los habitantes de Medellín para salir y entrar a la ciudad. Más abajo, en La Aldea, está la estación inicial del teleférico, que comunica la antigua centralidad con el morro de Las Teresitas, salvando la fuerte caída del relieve por cuenta de la quebrada La Frisola. A lo lejos y ya empezando a caer la tarde, Alirio me señala los cerros del Chuscal, la Montaña, la Montañita, la Botella y Causal, como hitos vivos en la geografía mental de su cotidianidad.

DE VUELTA AL CORAZÓN DE MEDELLÍN

Allí, frente a aquella sucesión interminable de montañas, con la cordillera occidental de Colombia detrás de la lejana culebra del río Cauca, finaliza mi vuelta por los corregimientos. Empezamos en Las Palmas en Santa Elena y terminamos en Palmitas por el lado de Boquerón. Tal vez así como pasamos por alto que existen palmas de tierra fría en las cimas abruptas de la ciudad, también ignoramos mucho del alma de estos territorios que son alas para Medellín.

Es tiempo de irles poniendo encima la mirada, que no la mira para engullirlos. Concebir una ciudad como un centro urbano que observa de manera utilitaria sus alrededores verdes ya no tiene sentido. Las ciudades que no se integren a su naturaleza circundante se quedarán en un pasado de insensibilidad y pobreza mental, en manos del comercio y el consumismo, algo que solo puede llevar a más problemas sociales.

Los corregimientos, especialmente los de Medellín, guardan tesoros que el ciudadano suele dar por hecho, como el agua y el aire. Se trata de un agua corriente criada aquí mismo, cristalina y llena de vida en las partes altas de estos territorios, nacida en

los bosques que tapizan las cimas de las montañas a oriente y occidente. El aire fresco del que gozamos en la ciudad no es otro que el que baja de las laderas de los corregimientos al atardecer, cuando el aire recalentado por el sol contra el asfalto asciende ante la llegada de la noche.

Y además están las montañas mismas, enmarcando el valle del Aburrá como *el borde de una copa quebrada*. La línea de su cima es a donde miramos por instinto cada vez que el camino se pone cuesta arriba, y entendemos que detrás siempre habrá nuevos mundos con algo de esperanza. Es por esto que ese perfil naturalmente abrupto debe permanecer siempre visible y salvaje.

Se ha dicho que es por estar rodeados de montañas que los que viven en Medellín tienen cerrazón de mente y pocos horizontes. Que es por este paisaje levantado como un atril que las novedades tardan en hacer nido en nuestro entendimiento. Una idea tan extravagante como esa solo puede hacer carrera en los que la cerrazón de mente ha rato que hizo pie. Culpar de ello al paisaje montañoso de único verdor que nos rodea solo puede tener cabida en la pura falta de imaginación y, sobre todo, de sensibilidad. Más bien es la negación de nuestro paisaje lo que no nos deja sobreponernos a ese provincianismo autoinfligido.

Basta leer las crónicas e impresiones de los viajeros europeos y locales para presenciar el poder literario de nuestra geografía. Con más entusiasmo que de la ciudad misma hablan esas descripciones del escenario natural del valle de Aburrá. A Medellín se le describe como a una ciudad naturalmente fortificada de verdor, cuyas formas naturales son el origen de su potencia.

Con la parte central de Medellín ya del todo urbanizada, es en los territorios aledaños de los corregimientos donde aún asoman los caminos de tierra, los collados y las salientes rocosas, los charcos y los bosques. Estos hitos naturales han acompañado a la humanidad desde siempre, y por mucho que adoremos la comodidad del asfalto siempre desearemos retornar a ellos. La Medellín endurecida por la historia tiene una oportunidad única de recobrar su suavidad ocupándose de estos territorios como fuentes de un poder proveniente de la tierra misma.

Agradezco especialmente a Alexander Nieto Marín, Jeisson Bedoya González y Alirio Álvarez Carballo, mis guías y anfitriones de sus territorios. ☺

[CRUCE DE CAMINOS]

MONTAÑEROS DE CIUDAD

→ Por Fernando Mora Meléndez

DESPUÉS del delirio de progreso que transformó a la Bella Villa en una urbe ufana y humeante, cuyas músicas fabriles pronto opacaron los viejos estribillos de vereda, la palabra montañero vino a designar de modo peyorativo las maneras y ademanes que delataban la ingenuidad provinciana, el vestir pintoresco, demodé, o la rusticidad en el habla. Había que estar a tono con los tiempos ilustrados de las élites, que leían en francés a Víctor Hugo, aunque lo hicieran en secreto, so pena de excomunión. Tal revuelo civilizatorio, donde hasta el bobo Marañas mandó a la luna a alumbrar a los pueblos, por anacrónica, obligó a cambiar de postura. Y mientras se tumbaban viejos edificios para levantar las moles modernistas, nació un engendro remozado, con un verdor reprimido: el montañero de ciudad.

El carácter de este poblador podría emparentarse con otras especies, como el *hillbilly* estadounidense o el guajiro cubano, en cuanto retratan a la gente que aún conserva sus modales y anhelos del campo donde se criaron, con sus andares y silbos particulares. Ya lejos de la teoría de don Luis López de Mesa, que esgrimía el esperpento étnico de creer en una raza antioqueña, los montañeros de ciudad, hombres y mujeres, expresan un surtido de afectos y sentidos que vale la pena inventariar como semblanza, acaso, de una especie en extinción.



Hay tantos montañeros de ciudad como razones que los obligaron a emigrar. Abarrotados en torno al surrungleo de unas guitarras que tocan música de carrilera, en el Parque Berrío, el observador encuentra a los que llegaron a Medellín expulsados por distintos ejércitos; a los buscadores de fortuna que cambiaron el oro por la venta de abarrotes; o los que pensaron de verdad, como Rimbaud, que había que ser modernos por obligación; también aquellos que evitaban ser diamantes en bruto y buscaban tallarse con el estudio; o los que entraron persiguiendo un globo, un amor u otra quimera, ya que el montañero de ciudad si algo conserva es su vena fabulosa.

George Steiner, a propósito de la experiencia trágica de llegar a una tierra extraña, recordaba que en alemán la palabra siniestro (*unheimlich*) provenía de dos vocablos que significan “alguien a quien se echa afuera”. La cita me conduce a la historia de tantos montañeros que llegaron de manera forzada a la selva de cemento. Alguien me contó que vio a un señor, en el cruce de



semáforo, con un azadón al hombro. Iba con la mirada abstraída, corriendo el albur de ser pisado por un carro. El informante lo vio pasar por la curva de una glorieta hacia el centro de la misma, en una rotonda plena de vegetación y un jardín ya enmontado. Al parecer, en medio de su anhelo de labranza, el hombre había enterrado semillas de maíz que germinaron y crecieron hasta volverse plantas. Ya estaban de coger las mazorcas, cuando vino la policía y lo volvió a expulsar por invadir el espacio público con una huerta.

El anhelo de un sembradío entre el parque automotor ya lo avizó Carlos Vieco, en la temprana aurora del siglo XX, cuando compuso su pasillo *Tierra Labrantía*, que transita a buen ritmo entre lo que se tenía hasta lo que ya no se tiene.

Abierta a golpes de la mano mía
Tengo en la plenitud de la montaña
Una faja de tierra labrantía
Y levantada al fondo mi cabaña.
(...)
Sin tu presencia en mi heredad no existe
La paz serena que persigo y quiero.
Ven a entibiar mi vida sola y triste
Que hace ya mucho tiempo que te espero.

La elegía a los campos se dejaba ver en otros títulos de Vieco como *Echen pal morro*, donde elogiaba a los insurrectos que evadían el servicio militar, por ejemplo. También está en las trovas de Tartarín Moreira, versión desparpajada y aguardientera de otra especie de montañero urbanita.

La extrañeza de estos inmigrantes proviene de no estar del todo en el lugar donde se vive, pero de no haber dejado tampoco, del todo, su vereda de origen. Un inglés de provincia, Philip Larkin, también lo expresó en poesía:

Esto es lo primero
que yo aprendí:
el tiempo es el eco de un hacha
adentro de un bosque.

➤ Campesino en la ciudad, s.f.

La montañerada no es privilegio de estos meridianos, aunque es en Antioquia donde más libros se han escrito para elogiar la pujanza de los que abrieron trochas, los pioneros que con su hacha zanjaron las fronteras del progreso. La lista es larga y tiene como patriarca a Gregorio Gutiérrez González y su *Memoria del cultivo del maíz*, un libro como el *Anábasis* o *La Elegía de Varones Ilustres*, con el verso bien rimado, altisonante, que es como sonaba mejor esta clase de épica. Aunque siguen otros nombres, *Arrieros y fundadores*, de Eduardo Santa, *La raza antioqueña*, de Libardo López, más la sarta de canciones y poemas, algunos exaltados y llorosos como los de Jorge Robledo Ortiz y sus rimas de *Siquiera se murieron los abuelos*.

Ya en los comienzos del siglo XX, los andurriales urbanos dieron albergue a muchos hijos pródigos. Movidos por el rito ancestral de irse de la casa a andar mundo y sentar reales, lejos de la heredad de los padres, como en las novelas de formación, para aprender y ganar experiencias al calor de otros pueblos, la gente de la provincia, mestizos de toda laya, hicieron sus primeras armas en las fábricas, talleres de artesanos, pero también en los burdeles, en las timbas y cantinas, todas ellas fraguas de los primeros montañeros de ciudad. No solo eran hombres, por supuesto, los que ganaban el pan con el sudor, como sugiere el mismo Robledo Ortiz cuando celebra que los taitas se hayan ido “sin ver cómo afemina la molicie”. Fueron niños y niñas aquellos que debieron romper su cascarón de ensueños antes de tiempo para ir a laburar.

La consigna de que nadie anduviera de balde ni siquiera se les reservaba a los artistas. Si Epifanio Mejía o Benjamín de la Calle bebían, tertuliaban y algo más, era porque ya habían hecho su jornal, componiendo una canción o retratando a algún bandido. Podrán tildar de bohemio a Tobón Mejía o a Francisco Antonio Cano, que frecuentaban las casas de citas de Lovaina, pero hasta las élites ilustradas tenían que coger destino, unos más torcidos que otros, claro. Cómo sería de obligatoria la manía industriosa, que hubo gentes como Luis Tejada, proletario y todo, que abogó por arriar las banderas de la pereza. Tanta pujanza cansa, y tanto afán industrioso debieron hacer mella en el campesino que, ahora en la urbe, extrañaría su huerta lontana, viviendo a su ritmo, o escuchando la consigna de su evangelio: “Fíjense en las aves del cielo: no siembran ni cosechan ni almacenan en graneros;



➤ Caminando por el centro de Medellín, c.1950.

sin embargo, el Padre Celestial las alimenta. ¿No valen ustedes mucho más que ellas? ¿Quién de ustedes, por mucho que se preocupe, puede añadir una sola hora al curso de su vida?”.

Algún día, las buenas gentes del campo debían regresar a la casa, como José Arcadio Buendía, a narrar sus fazañas, a demostrar que los golpes de la vida los habían madurado casi biches, y, para no asustar a los viejos, dirían que en esta ciudad hasta los ladrones eran gente honrada.

Mientras tanto, el paisaje se transformaba; Medellín, pueblo chiquito se volvía un tatabrón engréido, que botaba humo por las fauces y amenazaba con devorar a todas las almas tominejas si no se avisaban a tiempo. Alarmado, Tomás Carrasquilla, un montañero de Santo Domingo, le restaba quilates al progreso y antes inventariaba sus pérdidas:



“Pero, ¡oh río manso y hospitalario! Lo que es gente ¡no volverás a remojar junto a tu villa! La edificación urbana ha invadido tus dominios, y los trenes ferroviarios te pasan por la cara. La policía de la civilización no admite en tu regazo ni paños a la griega ni olímpicas desnudeces. Sus trajes de paraíso se los reserva para centros más cultos.

Frente a tu señora no podrás hacer tus contorsiones ni correr por donde quieras. Tus bancos de arena, tus serpenteos, los dejas para afuera. Aquí te pusieron en cintura, te metieron en



línea recta; te encajonaron, te pusieron arbolados en ringlera. Has perdido tus movimientos, como el montañero que se mete en horma, con zapatos, cuello tieso y corbatín trincante. Mas nunca faltarán en tus riberas ni poesía ni hermosura: que por mucho que te dañen la simetría y el confort urbanizadores, nunca podrán avasallar del todo el desgaire armonioso de tu gentil naturaleza. Siempre se oirá a Pan en tus orillas; siempre tributarás tus oros a los pulpos y monstruos submarinos”.

De modo similar rabió Maupassant ante la Torre Eiffel, un adefesio perturbador en el horizonte parisino, uno que vino a alterar con su airosa pretensión el aire galante y romántico de la Ciudad Luz que, a propósito, se llamó así porque fue de las primeras en poner bombillas eléctricas en sus calles.

Oponerse a que la villa dejara sus tranvías de mulas fue la causa de un puñado de ilusos que querían conservar la quebrada Santa Elena destapada y preservar el aire pueblerino. A esa clase de gentes las llamó don Ricardo Olano “hombres estorbo”, acaso por persistir en su montañerada. Al fin el ruido modernista se impuso, mientras los nostálgicos, empecinados en seguir viviendo en la arcadia perfumada de nísperos, tal vez refunfuñaron por lo bajo: “Arrieros semos y en el camino nos encontraremos”, de modo que algún día se extrañaría el tedio de las tiendas campesinas, aquellas misceláneas que el Tuerto López recordó en su poema sobre las muchachas solteras de provincia.

Muchachas de provincia,
las de aguja y dedal, que no hacen nada,
sino tomar de noche
café con leche y dulce de papaya...

Muchachas de provincia,
que salen —si es que salen de la casa—
muy temprano a la iglesia,
con un andar doméstico de gansas.

En *Medellín a solas contigo*, Gonzaloarango ya reniega de un valle que no tiene nada de tacita de plata sino que semeja a una pequeña Detroit, arrogante y cicatera, donde los pájaros ya no trinan sino que tosen. Con la autoridad moral de un poeta ocioso y metafísico, Arango la embiste contra el abuso del agiotismo,

el afán de lucro o el empeño en multiplicar las chimeneas con humos nada espirituosos. Contra las costumbres ahorrativas, el poeta ya parece un nuevo Rousseau que ve en el antioqueño una especie de buen salvaje pervertido por la usura del capital, una añoranza de la sencillez campesina que defendió y refinó junto con su novia inglesa, Angelita, quien ahora vende chicha a orillas de la laguna de Guatavita.

Esa especie de retorno rebelde a la montaña condujo no pocas veces a los poetas a emigrar a mejores pastos, como lo hizo Thoreau, en el bosque de Walden, o Jack Kerouak en la cabaña de Bixby Canyon. Aun así, eran estancias pasajeras que los traían de regreso dado que ya no podían ser gentes de campo sino ciudadanos y agitadores de plaza pública. Solo el filósofo de Otraparte, Fernando González, se las arregló para hacer un Walden a la antioqueña donde conversaba con su vaca paturra, comía chirimoyas y a la vez jugaba a ser un montañero de ciudad, uno que iba a Envigado cuando le venía en gana, a tertuliar con algún cura progresista, y regresaba a su estancia a seguir escribiendo.

Aquestos que mencionamos podrían ser montañeros finos, valga el oxímoron, gente letrada, docta en latines y con alguna holganza intelectual. Aquí los dejamos para hablar de la última estirpe citadina de montañero, el que aún transita por las plazas de esta villa como un alma en pena, añorando la tierrita y abrevando un anisado mientras escucha una guasca, que acá no es la hierba bogotana que condimenta el ajiaco sino la música montañera, tonada que pone a vibrar la fibra campesina en su nota más alta y redime por un rato del hartazgo de vivir arracimados como murrapos en gaveta.

El montañero de ciudad, el rústico y auténtico desdice de fincar su interés solo en los menjurjes bursátiles o en aumentar el volumen de su panza. En el fondo solo es un ser taciturno que busca el horizonte y la visión de una loma que lo consuele, la mención de un remedio, música, pomada o licor para curar la morriña de no vivir ya en cañada sino en suburbio. No requiere llevar zurriago y mulera, ni desfilar en Feria de Flores, pues la montañerada va por dentro como procesión. En pos de eso acude al Parque Berrío, donde el paisa de hace tiempos decía haber nacido.

Como se sabe, después de que el metro allanó al parque, lo que quedó es apenas un remedo de la plaza de pueblo. No tiene



fuelle más que la labia de los pregoneros que aún concurren. Y, de repente, los punteos de viejas coplas lo conducen de la ciudad al campo. Algo copetón, salta a zapatear, oye que lo llaman por su nombre, escucha un chiste verde, oye un chismorre, huele fritanga y café de termo caliente. Otros habituales van llegando, damas y caballeros, entrados en años, con sus atuendos pintorescos y sus aromas a musgo y líquen fresco. Ya no hay plaza física, pero sí una atmósfera que la evoca, una ilusión de pertenencia a una familia arraigada, que tiene rostros, hablas y el recuento de idílicas montañas.

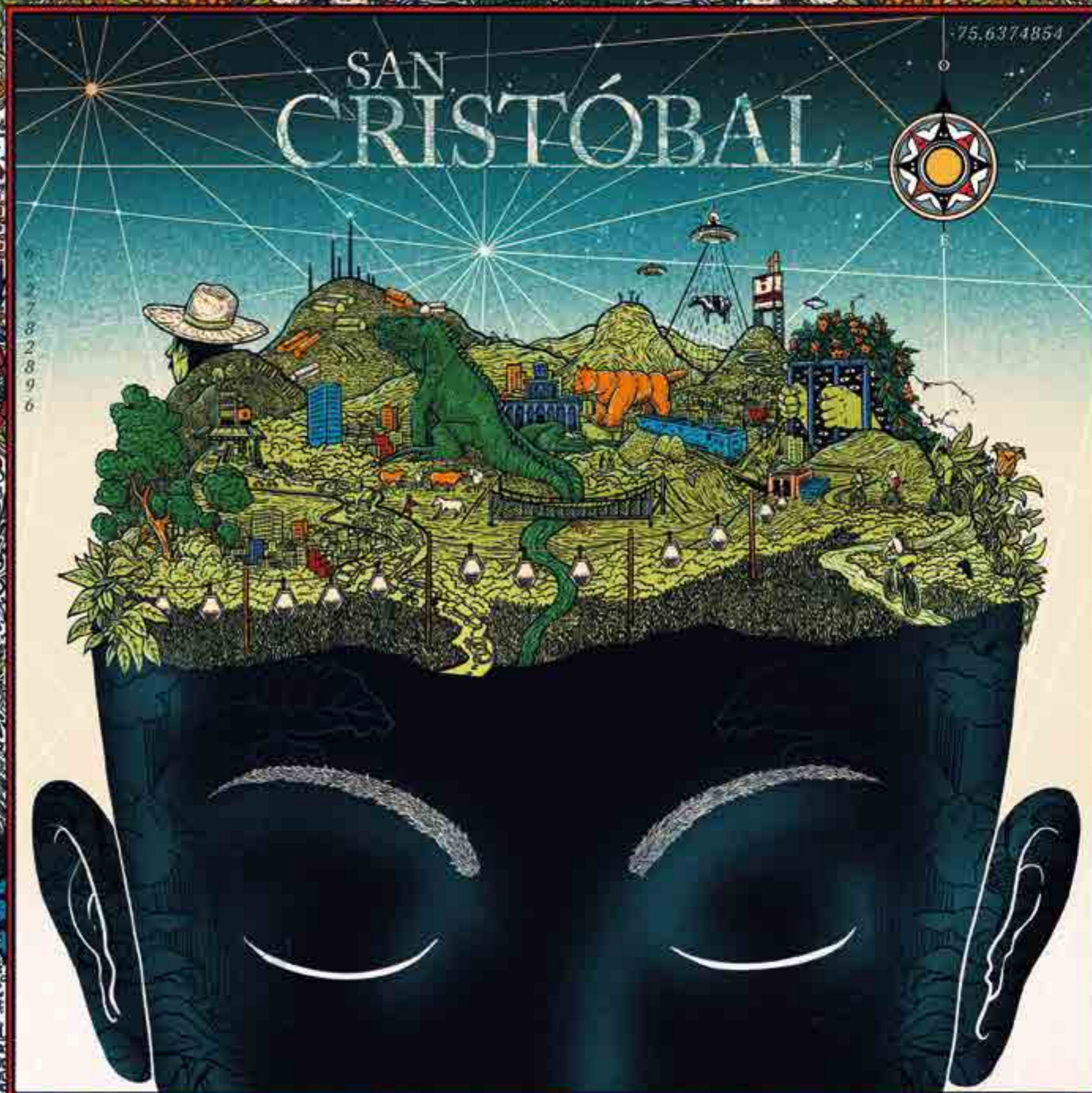
Y si ya no se puede volver, ni siquiera a esos simulacros de pueblo como Tutucán o Pueblito Paisa, escenarios para turistas adonde pocos montañeros van, no queda más que conciliar. Ni el campo es tan verde ni la urbe es tan gris.

Carrasquilla ya lo diría: “¡Ah, la montaña! Ya sé que esto atosiga y apesta a muchos montañeros. Será como todo; cuestión de gustos, de educación, de temperamento. Será que algunos entienden que lo bello como lo humano, lo universal, lo explotable para el arte, lo mismo existe en la urbe que en la aldea, lo mismo en la vida refinada de la civilización que en la rudimentaria de las gentes primitivas; que lo étnico, característico y diferencial de una raza o de una nación no está en las clases cultas, influenciadas por corrientes extrañas, sino en la balumba popular o aborígen”. ☺



**SAN
CRISTÓBAL**

Población: 151 677 (2023)
Superficie: 54,06 km²
Elevación: 1900 a 3000 msnm
Temperatura: 8 a 21°C
Principal cuenca hidrográfica:
quebrada La Iguaná



HISTORIAS DESDE LAS MONTAÑAS DE MEDELLÍN

→ Por Óscar Zapata Hincapié

Situemos la mirada hacia el pasado. Aunque tenemos pocos datos, la mayoría un tanto incompletos, eso no impide que viajemos mentalmente algunos siglos atrás. ¿Quién nos acompaña por este viaje en el tiempo? Nos recibe Miguel de Aguinaga, gobernador capitán general que llegó de la Ciudad de Antioquia a un caserío establecido al lado de la quebrada Aná.

El 2 de noviembre de 1675 Miguel procedió a levantar el rollo en la plaza principal del pueblo. Con este acto simbólico dio paso a la conformación de la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria de Medellín. Entonces Miguel daba fe de que en el entorno de ese caserío —lo que hoy llamamos corregimientos— había caminos por los que personas y mercancías salían o llegaban a la nueva villa. Alrededor de estas rutas se veían montes prístinos, pero vivazmente habitados como lugares de paso. Por eso iniciamos nuestra historia en estos caminos, porque a través de ellos podemos ir al terreno y acercarnos al pasado desde la huella viva y no desde la tinta muerta, además de escasa, como lo evidencia la falta de fuentes documentales. Aunque transformados, los caminos nos recuerdan un inicio universal de la especie: el contacto del ser humano con su hábitat.

En las postrimerías del siglo XVII, la Villa de la Candelaria se había convertido en la despensa agrícola que alimentaba las zonas mineras aledañas. Principalmente, la del altiplano del norte —valle de Los Osos— y la de Ciudad de Antioquia, al occidente del departamento. En esta dirección se encontraba el Camino del Virrey, un lugar donde se contemplaban agradables terrenos que, a pesar de lo boscosos y de las espesas malezas, tenían las condiciones óptimas para la agricultura.

Por eso no pasó mucho tiempo para que allende el camino empezaran a establecerse las primeras familias dedicadas al laboreo. Fue así como se conformó el partido de San Cristóbal y posteriormente el de San Sebastián de Palmitas. Los primeros habitantes llegaron a estas zonas a intervenir el monte y a hacerlo propicio para los cultivos.

Si miramos hacia el oriente de la villa nos encontramos con el paraje de Piedras Blancas, por donde se descolgaba el camino de Cieza o de la Cuesta. Al recorrer este espacio se aprecia el dominio de montes y el fluir del agua; rasgos del paisaje que luego fueron clave en la modernización de la villa. Gracias a los testimonios manuscritos sabemos que el progresivo



→ Paseo de la Quebrada en Medellín. Dibujo de A.de Neuville, 1879.

establecimiento humano en esta región hizo que esta riqueza forestal y de escorrentías se convirtiera poco a poco en mercado de leña, carbón vegetal y suelo agrícola. Pero antes de ello, las pisadas de los primeros colonos surcaron este suelo buscando oro. El delirio por el mineral del sol alimentó el rumor de que en estos parajes podía encontrarse. Quizás el mito no cumplió esta promesa, pero sí evidenció la presencia de ruinas que hablaban de una vida antiquísima, con caminos más anchos que los de Cuzco en Perú, según el conquistador y explorador español Pedro Cieza de León.

El relato que hemos tejido nos muestra, entonces, que en el Medellín preindustrial existieron dos corredores clave: el camino a occidente y el camino a oriente. Caminos que cortaban la tupida vegetación, en espacios montañosos que paulatinamente fueron poblándose. Esto no quiere decir que ese movimiento haya sido fácil. La vida montaraz era exigente y aunque proveía recursos naturales no era suficiente para aliviar la pobreza de sus habitantes. De cualquier modo, como lo escribió Fernand Braudel, los caminos son la oportunidad de “contactos e intercambios, sin los cuales nunca puede renovarse la civilización”. ●

EL MAÍZ, LOS CAMINOS Y LA PÓLVORA

Mucho se habla de los caminos como ejes estructurantes del poblamiento, pero tan importantes como ellos son los cauces fundacionales; esos afluentes que hacen posibles los asentamientos humanos y que en estos lugares están representados por las quebradas. Empecemos nuestra correría por el occidente, por la ruta del Camino del Virrey. Allí, sobre el tramo más amable de ascenso en la montaña, está el partido de San Cristóbal bebiendo de las aguas de La Igua. En esta parada contemplamos una pequeña concentración de casas que emula a la Candelaria, pues entre ellas se conserva una faja de tierra similar a una plaza central. La conformación social de San Cristóbal fue rápida y heterogénea: a mediados del siglo XVIII este partido ya contaba con alcalde pedáneo, terratenientes e iglesia propia, que marcaba un punto de referencia para el conglomerado compuesto en su mayoría por campesinos.

En esta travesía se aprecian notables claros del monte en los que los primeros labradores sembraron árboles y arbustos de rápido crecimiento o fructificación como el maíz, producto que abastecía no solo la población residente en San Cristóbal sino las albercas comerciales de la villa de Medellín. La importancia creciente de este partido se debía a la fertilidad de su tierra para la producción de maíz y hortalizas, y a que las autoridades garantizaban el tráfico por su camino. En ese tiempo no fueron ajenos los conflictos al respecto. Se conoce el caso de José de Roxo, quien, según comerciantes y trashumantes de esa “pequeña comarca”, tenía obstaculizado el camino afectando así el comercio entre San Cristóbal y San Sebastián, otro caserío recién formado al otro lado de la montaña. De Roxo justificaba su acción diciendo que el camino atravesaba su propiedad y por tanto afectaba la tranquilidad de su vivienda. Sin embargo, el interés colectivo tuvo más peso en la resolución del pleito, pues un individuo no podía frenar el progreso de todo un caserío. Por eso las autoridades sentenciaron



→ Panorámica del occidente de Medellín, 1954.

...que los caminos [debían estar] libres y desembarazados para el tráfico común de las personas y que no se ha abierto el camino Real de San Cristóbal que va a San Sebastián porque José de Roxo lo tiene tapado, lo mandamos a que lo deje libre y franco, y a consecuencia una pena de diez pesos de buen oro.

Otro asunto que preocupaba al gobierno local era el abastecimiento de maíz, que como señalamos antes era el principal producto de la economía doméstica y comercial. Para la década de 1730 el suministro de este grano había mermado considerablemente; la siembra no garantizaba una abundante producción. Entre 1731 y 1732, la cosecha maicera no fue buena y ello se debió especialmente a la sequía y a la presencia de “perros dañinos” que merodeaban las sementeras. De ahí que el cabildo tomara una decisión radical:

Por falta de maíz en esta república, acordamos y mandamos, que cualquiera persona de esta jurisdicción que tuviera sementera y hallase en ella perros, los mate y denuncie, y de no poderlo hacer y si conociera casos son de cuenta de querellas, avisar al alcalde ordinario para que averiguado el daño, lo hagan pagar a los dueños de los perros dañinos.

Estos no fueron los únicos problemas que se vivieron en el partido. El terreno era agreste, abrir monte era una tarea difícil y las condiciones de vida no eran sencillas incluso para los “hombres de mucho posible”, es decir, para los ricos. La naturaleza brindaba agua y comida, pero también había todo tipo de males que amenazaban la salud como las malas cosechas o la viruela y el mal de san Lázaro (lepra) que para entonces assolaba a la villa de Medellín y su entorno.

Con todo, hacia 1780 el partido de San Cristóbal se había fortalecido hasta el punto de participar en las decisiones impartidas por el cabildo de la villa. Por ejemplo, la de establecer una pulpería que beneficiara a las demás fracciones y pedanías, con la venta de productos como vino, pan, miel, queso, manteca, aceite, plátanos, velas, cacao molido, jabón, frisoles al por menor, tocino, menudos de cerdo, sal y muchas clases de especias.

Así, al final del siglo XVIII, el caminante que se detuviera a contemplar el partido de San Cristóbal era testigo de una sociedad bien establecida, integrada por feligreses provenientes de las parroquias de San Cristóbal y de la Villa de la Candelaria, quienes cada ocho días cumplían con el deber de la misa que brindaba el párroco Alejandro Rodríguez. El partido estaba compuesto por 168 casas familiares, 158 hombres casados y 158 mujeres casadas; 336 hombres solteros, entre los que se contaban viudos, párvulos y un clérigo, y 326 mujeres entre solteras, viudas y párvulas. Para entonces había personas con mayor solvencia como Josep Correa, quien tenía doce fanegadas de tierra, hermosos pastos y nueve reses; casa propia, un terreno con sementeras de legumbres y caña dulce y un caudal total de quinientos pesos. Estaban otros habitantes con patrimonios medianos como Lisandro Pulgarín, jornalero, quien vivía en casa propia, con una huerta de un almud de tierra, en la que cultivaba legumbres y hortalizas. Y otros como Pascual Olguín, que solo tenían “una huerta corta con un rancho”; Rafael Olguín, “vagante jornalero sin tierra ni habitación propia”; o Andrés Muñoz, “mercenario sin más bien que un caballo que se le regula en 10 pesos”.

Durante el siglo XIX se afianzó en San Cristóbal una sociedad hortelana que abastecía a la ciudad de Medellín y a jurisdicciones vecinas con una gran variedad y cantidad de verduras. El trabajo en las huertas consumía el tiempo de la mayoría de hombres, excepto el de los arrieros que se mantenían ausentes, mientras las mujeres se dedicaban a los oficios hogareños y a ayudar en la labranza.

En general, los pequeños poblados del partido seguían siendo dispersos, con escasa integración entre sí y poco espacio para el ocio. Pero había un momento del año especialmente anhelado por los habitantes: la fiesta de la Virgen de las Mercedes, patrona de San Cristóbal, efeméride que se celebraba cada septiembre.

En esta fiesta se integraban todos los sectores sociales: blancos, negros, ricos, pobres, campesinos, comerciantes, forasteros, “mujeres de dudosa conducta” y estafadores, entre otros. La celebración, como se ve, tenía dos sentidos: el devocional y el pagano. El culto mariano que congregaba a toda la comarca de San Cristóbal seguía este itinerario: en la mañana, procesión y misas, y en la noche baile, licor, ventorrillos y músicos en vivo. En efecto se rezaban las letanías de agradecimiento a la santa patrona, pero también se desataba la fiesta destinada a la mundana diversión. Uno de los espectáculos más esperados era la quema de pólvora para el disfrute de niños y adultos.

Estos juegos pirotécnicos no eran bien vistos por las autoridades ni sus encargados de quienes se advertía en 1914 que “todos ellos se encontraban en estado de embriaguez”. Por tal razón el 18 de septiembre de 1916 el inspector de policía ordenó aplicar en las fiestas patronales de ese año el Acuerdo 80 que prohibió el uso de pólvora con el fin de evitar incendios y heridos. Consternados por esta decisión, varios vecinos de San Cristóbal, “mayores de edad”, le solicitaron al Concejo de Medellín permiso porque acostumbraban “acompañar las funciones del templo, como salve y misa, con algunos juegos de pólvora (truenos, recámaras, cohetes, etc.)”. Para ellos esta celebración debía ser “solemne, con sincero entusiasmo y sano candor”. Entre las razones que expresaron en la petición, los vecinos dejaron en claro que, por ejemplo, los cañaduzales, las casas y edificios pajizos estaban a más de tres kilómetros del atrio del templo; que no empleaban dinamita, como lo querían hacer creer, sino pólvora sencilla; que en ninguna celebración realizada se habían presentado accidentes con la pólvora; y que además “estamos prontos los alféreces que lo somos todos los trabajadores (arrieros, agricultores, ganaderos, negociantes, etc.) a vigilar por el orden y a pagar los perjuicios que los juegos ocasionen”. Esta carta fue firmada por trece personas, entre ellos los voceros Enrique Correa, Emiliano García y Joaquín Ruiz.

El secretario de Despacho, Enrique Upegui, recibió la misiva que debía ser resuelta pronto porque la celebración central sería el 24 de septiembre de 1916. Ante la urgencia de la solicitud, en sesión realizada el 22 de septiembre, el presidente del Concejo, Jorge Rodríguez, emitió la siguiente respuesta:

Padrón de las personas, que componen este Sitio de San Cristóbal, el Año de 1812. Veintidos de Septiembre.

Cingos		Mujeres Casadas		Mujeres Casadas		Mujeres Casadas		Mujeres Casadas		Mujeres Casadas		Mujeres Casadas		Mujeres Casadas	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
195	8	31	7	17	33	28	64	235	4	22	5	37	33	23	

Los señores de un Correo, le damos por Demasado al Tribunal de Justicia, y al Cuerpo Inquisitivo.

Mujeres Casadas	81
Mujeres Solteras	69
Mujeres Casadas	259
Mujeres Casadas	303
Mujeres Casadas	39
Mujeres Casadas	26
Mujeres Casadas	24
Mujeres Casadas	22
Mujeres Casadas	39
Mujeres Casadas	34

Suma de totales según la Demasación: 892

San Cristóbal y Octubre 30. de 1812

Padrón de San Cristóbal, 1812.

En atención a las causales propuestas por los peticionarios, y no teniendo otro motivo que la [sic] de honrar a la Santísima Virgen de las Mercedes, patrona de la parroquia de San Cristóbal, y teniendo en cuenta que los peticionarios se hacen responsables solidariamente de los perjuicios que puedan ocurrir por incendios, no ve inconveniente alguno vuestra comisión para que otorgue el permiso solicitado, en virtud de lo cual propongo que lo concedáis.

Con la autorización del Concejo de Medellín, los vecinos continuaron con la preparación de los actos festivos a la Virgen de las Mercedes, tal y como se había llevado a cabo tradicionalmente. Qué mejor momento para dejar nuestra andanza histórica por San Cristóbal que despidiéndonos con fiesta. 🍷

DEVENIR CAMPO, DEVENIR CIUDAD

→ Por Gloria Estrada

Y en donde fuera en otro tiempo el nido,
albergue muelle del alado enjambre,
pasaba en el espacio un escondido
telegrama de amor, por el alambre.
Obra humana, José Asunción Silva

ARRIBA, bien arriba de la vereda La Cuchilla, en San Cristóbal, hay un nacimiento de agua. Al sitio los lugareños lo llaman Chumbumbúm, pero los encargados de Planeación en la administración municipal le pusieron, recientemente, Mirolindo. A Chumbumbúm suben cada tanto los campesinos a “echar el agua”, que no es más que pegar una manguera para abastecerse y asegurar el riego de los cultivos, el consumo en casa y el cuidado de los animales. Y lo hacen así, compartido, a intervalos, por turnos. María Álvarez, que vive allá en lo alto, se los encuentra cada rato en la pendiente, camino a su propio trabajo en los sembrados de flores y hortalizas en una vereda que conserva mucho verde, grandes y pequeñas huertas y aire limpio. Es como si, en lugar de terminar, la ciudad naciera aquí, el origen marcado por el agua.



María, de rostro apacible y palabras sosegadas, nació en la vereda Las Playas y luego vivió en La Palma donde empezó a aprender todo lo que sabe sobre una tierra apta para sembrar y el cuidado de cada cultivo. Sus padres también fueron nacidos, criados y reproducidos en San Cristóbal; agricultor él, floristera ella. Al perderlos, a los 16 años de edad, María terminó viviendo con parientes en La Cuchilla. Así fue moviéndose, alejándose de la quebrada La Iguaná y adentrándose, o más bien, trepándose por el costado occidental del corregimiento. Y en La Cuchilla hace lo mismo que ellos, trabaja en los microcultivos de la vereda: labra, siembra, limpia, recoge, empaca, carga, saca a la venta, principalmente flores. Muchos pompones, margaritas, ásteres blancas, moradas y amarillas, estas últimas también conocidas como solidagos.

Así, entre las eras sembradas y por sembrar, son los días de cientos de campesinos en las veredas periféricas de San Cristóbal, las que conservan con fuerza su vocación agrícola: El Uvito, Naranjal, La Cuchilla, La Palma, Boquerón, San José de la Montaña, La Ilusión, El Carmelo y El Yolombo. Siete veredas más también tienen zonas de cultivo aunque cada vez más reducidas: Las Playas, La Loma, Pedregal, El Picacho, Travesías, El Patio y Pajarito. La vereda El Llano tiene partes muy urbanizadas pero el sector conocido como El Llano Alto goza de áreas extensas con variedad de hortalizas.

Pero cada vez es más difícil ser campesino. Las condiciones climáticas, mucha lluvia o mucha sequía, los costos de los insumos y el transporte, el poco apoyo para la comercialización y los escasos beneficios finales que se obtienen se suman a la falta de interés de los jóvenes por afrontar la ardua tarea de trabajar la tierra.

“En las partes más altas sí se encuentran todavía huertas y cultivos, pero en los últimos tres, cuatro años, y con la pandemia especialmente, ha habido un cambio total yo diría que en todas las veredas de San Cristóbal”, relata María a la salida de una misa dominical en El Llano, que se constituye en una centralidad para los habitantes de las veredas Travesías, Naranjal, El Uvito y La Cuchilla. Los domingos siguen siendo los días de cambiar la ropa de trabajo, salir al mercado campesino, ir a la iglesia y reunirse con los amigos y conocidos. Ante las dificultades, cuenta María, los propietarios parcelan sus lotes y venden, o construyen

cabañas para alquilar. “Entonces se reducen los terrenos para la siembra, la gente apenas tiene sus jardines”. Sucede que además los jóvenes, dedicados a la conducción en el transporte público, la construcción o el trabajo en empresas en Medellín, están pensando es en conseguir un vehículo, una moto primero, un carrito después y eso hace que la vida bucólica se parezca cada vez más a la de los barrios populares de la ciudad.

Nelly Acevedo, agricultora de El Llano, no cree que la situación sea tan grave, a pesar de que su casa, su huerta y su invernadero están rodeados de construcciones de dos pisos, habitadas por personas que trabajan en el centro de Medellín o en la cabecera de San Cristóbal. Para ella se trata de poner empeño y amor para que siempre haya alimentos en cosecha. “Todos los días a las seis de la mañana estoy trabajando en la huerta, hasta las diez y media u once si no está haciendo mucho calor, de ahí descanso un rato, hago una siesta y después, a la una, me voy para la gimnasia”, cuenta Nelly, que tiene 3200 metros cuadrados de tierra en la vereda El Llano con sembrados de berenjena, apio, cilantro, acelga, cebolla, tomate, pepino, calabacín, zuquini, lechuga, coliflor, yacón, pimentón, habichuela, una lista larga en la que también se cuentan hierbas como albahaca, menta, orégano, boldo (popularmente conocido como “el acetaminofén natural”) y penicilina, que se destaca sobre las otras por sus hojitas moradas. “He llegado a tener sesenta productos diferentes”, lo dice, cómo no, con orgullo, porque se trata de productos orgánicos.

Es en la tarde que Nelly nos deja entrar a su lote rodeado por un cerco de arbustos de San Joaquín, cuando ya se ha hecho el trabajo de limpiar las huertas, preparar abono, cosechar, sembrar o ir por estiércol a una finca vecina. Nunca para. “Se acaba un cultivo y ya viene en camino el otro”, asegura, y la respaldan las eras por las que nos paseamos y que van desde el producto casi listo para coger, las de plantas ya florecidas, las que están apenas en crecimiento y las que a simple vista parece que no tuvieran nada pero que guardan semillas o plántulas que inician el proceso, la vida.

A pesar de la llegada de grandes cultivadores que arriendan lotes y contratan jornaleros, muchos pequeños agricultores como Nelly no solo resisten con sus propias huertas sino que buscan otras alternativas y han abandonado los agrotóxicos y abonos

químicos; en gran parte, gracias al trabajo de organizaciones como la Asociación Campesina Agroecológica de Boquerón (ACAB) y la asociación de mujeres campesinas Siemprevivas, entre otras, que han promovido y fortalecido el empoderamiento de las mujeres, la producción y uso de insumos orgánicos, el manejo de residuos, la comercialización directa y la participación de la familia en los proyectos agrícolas.

No todo es campo verde y fértil en San Cristóbal. La cabecera del corregimiento es territorio bullicioso y efervescente, calles estrechas, andenes invadidos, ventas estacionarias. El caos en la centralidad caliente esta tierra de por sí fresca. Pero es que el rebusque es característica propia también de los corregimientos de Medellín. La calle 63, que es la principal vía de acceso a la localidad, y que por cierto ya no da abasto, alberga a la mayoría de los supermercados y negocios en los que se comercian ropa, cárnicos, verduras y electrodomésticos, y a sus puertas, en las

aceras, se ubica la oferta de frutas, jugos, buñuelos. La cabecera es un pequeño centro, el lugar donde convergen los habitantes de las veredas y los residentes urbanos.

Así mismo, es el espacio que provee los servicios espirituales y terrenales básicos. Allí está la parroquia principal, consagrada al santo patrono de los viajeros y los caminantes, con sus primeras campanadas de las seis y quince de la mañana, convocando a las tres misas diarias y cinco dominicales. Una parroquia con parque a medias porque siempre parece en remodelación. Un parque pequeño por el que todos se preguntan qué va a pasar pues hace rato están a la espera de algo, de una intervención que lo haga atractivo, habitable. Los domingos hay toldos con dulces o artesanías, de resto, en semana, es más bien solitario, apenas asaltado por transeúntes embolados, desconocedores en busca de tinto. En compensación, digamos, San Cristóbal tiene su parque biblioteca, su Comando de Atención Inmediata (CAI), su casa de gobierno y sus muy modernas y cómodas instalaciones de Metrosalud.

→ Carretera al mar, c.1930.







Edwin Rodríguez vive en el sector Avellanas, a cuatro cuadras del gaseoso parque. Para él vivir en San Cristóbal es una forma de habitar un pueblo cerquita de la ciudad. “Está cerquita de todo, tiene mucha actividad, es muy movido. Tiene una parte urbana en la que uno encuentra de todo y puede irse a las veredas y conseguir productos del agro del mismo corregimiento”. Y como Edwin es guía de turismo y caminante, no duda en reconocer las posibilidades de senderismo que ofrece el corregimiento más poblado de Medellín, con una proyección para el 2022 de 144 mil habitantes, sin contar a los otros tantos que viven en la Ciudadela Nuevo Occidente, sector de Pajarito, pero eso es tema de otra historia.

San Cristóbal queda a once kilómetros del centro de Medellín por la vía que comunica a la capital con el norte de Antioquia, pasando por la Comuna de Robledo, y también está unido por la Conexión Vial Occidente a los vecinos municipios de Ebéjico y San Jerónimo. De esa autopista se desprenden vías para la cabecera y para varias veredas. El corregimiento tiene una extensión de 49,5 kilómetros cuadrados y su principal hito geográfico es la quebrada



La Iguaná, que nace en el alto de Boquerón, columna vertebral de San Cristóbal que ha marcado su historia y su presente.

A un costado de La Iguaná, por el oriente, están las veredas Boquerón, San José de la Montaña, La Ilusión, El Carmelo, El Yolombo, enmarcadas por la antigua carretera al mar y con buena producción agrícola y pecuaria, en las partes más altas resta algo de producción lechera. En el extremo suroriental quedan Picacho, Pajarito, Pedregal Alto y Pedregal Bajo, veredas con mucha más urbanización por su cercanía con la ciudad y con la carretera al municipio de San Pedro de los Milagros, tienen mayor densidad poblacional y se caracterizan por albergar antenas de emisoras y algunas fincas de recreo. También hay zonas de invasión como es el caso del sector El Paraíso donde, en pleno auge tecnológico, todavía viven sin acueducto ni alcantarillado. Alberto Jiménez, habitante de esa zona desde hace veinticinco años, cuando se empezó a gestar la invasión con las primeras cinco familias, no puede dejar de lamentarse por la falta de agua potable: “Nos llevan el agua en camiones, a unas horas del día, para que tengamos algo”. Asocomunal confirma que se han presentado casos de enfermedades cutáneas en los niños de El Paraíso por consumo de aguas contaminadas.

En Pedregal Alto se encuentra la cárcel de Pedregal, en funcionamiento desde el año 2010 en terrenos que antes fueron puro bosque y conformaban la finca La Teresita. Hoy, según la Personería de Medellín, esta prisión alberga más de tres mil reclusos entre hombres y mujeres. En la vereda hay preocupación porque pronto se construirá una segunda cárcel o centro de detención y los habitantes se preguntan por el recurso hídrico del que harán uso. “Este es el único corregimiento con dos cárceles en Colombia, ¿dónde van a terminar las aguas negras de la nueva cárcel?, ¿de dónde van a coger el agua?”, se pregunta Cristian David Orozco, de Asocomunal.

En la zona más cercana a la cabecera están El Llano y Travesías, esta última quizá la vereda más barrial, donde se percibe de manera más manifiesta el tránsito de lo rural a lo urbano: casas al borde de la vía, otras muchas en construcción, tráfico constante de vehículos, no solo particulares, sino también de buses, taxis y chiveros que prestan el servicio de transporte público hasta donde las vías lo permiten.

Por el otro costado de La Iguaná, hacia occidente, se encuentran las veredas La Loma (una de las más pobladas del país y la cual es frecuentemente asociada a la Comuna 13 de Medellín,



zona urbana del municipio, pero que en realidad pertenece a San Cristóbal), El Patio, Las Playas, La Palma, El Uvito, La Cuchilla y Naranjal, a las que el progreso les pasó por la mitad o por sus cimientos. Hoy sus pobladores se ven aquejados debido a los estragos ambientales ocasionados por las obras de la conexión vial que enlaza, como en los viejos tiempos, como toda la vida pero de manera más moderna y rápida, al valle de Aburrá con Santa Fe de Antioquia y el Urabá antioqueño.

Tenido como sitio de paso y asentamiento desde mediados del siglo XVIII y luego como distrito parroquial, gracias a encontrarse en el camino entre los importantes centros administrativos y económicos que eran para entonces Rionegro y Santa Fe de Antioquia, San Cristóbal fue adscrito a Medellín en 1863 cuando se erigió en su corregimiento. Pero su auge estuvo marcado por la consolidación de Medellín como la principal ciudad y polo de desarrollo de Antioquia. El crecimiento industrial de mediados del siglo XX impactó a San Cristóbal, el corregimiento fue receptor de población y de manos trabajadoras en busca de materiales para la construcción. Arena, piedra y cascajo que abundaban en

la quebrada La Iguaná. Esto potenció el crecimiento del lugar sumado a que ya el territorio se caracterizaba por ser un importante productor agrícola.

En la historia más reciente de San Cristóbal hay otro hito: el proyecto de la conexión vial Aburrá-Occidente. Los impactos todavía están allí, la gente todavía los enumera, o se quedó a la espera de reparaciones, devoluciones, mitigaciones. Habitantes de las veredas alledañas como Naranjal fueron los más afectados por la apertura de la vía, pero también los de La Palma parte baja, Las Playas y hasta los vecinos de El Llano un poco más arriba. Ese proyecto vial, que fue entregado finalmente en 2016, tiene una longitud aproximada de 39,4 kilómetros, de los cuales 4,6 corresponden al túnel.

María Álvarez recuerda todavía las sirenas que anunciaban las detonaciones. “Fueron días de mucha zozobra, hasta tuvimos un padre que se nos enfermó de los nervios y pidió traslado porque cada vez que había una explosión para las perforaciones vibraban las bases de las casas y del templo”. También cuenta que hubo personas que tuvieron que abandonar sus casas no solo porque era necesario para que pasara la vía sino porque las detonaciones arruinaron sus viviendas, “casas que habían sido de los abuelos, de toda la vida de una familia, no resistieron más”.

Bernardo Ortiz, antiguo agricultor y ahora comerciante, reconoce que la vía es progreso pero se une a la descripción de la tragedia humana que significó su construcción: “Hay gente que yo tenía alrededor que ya no sé dónde está, una familia que vivió aquí abajo en la falda toda la vida y de un momento a otro no la volví a ver”.

Los movimientos de tierra, de cualquier índole o motivación, implican necesariamente movimientos humanos. Una de las personas que se movió, pero no porque haya tenido que irse sino que al contrario llegó a San Cristóbal, hace diecisiete años, fue Teresita Gallego. “Yo llegué a San Cristóbal desplazada por las obras del viaducto. A mí me iban a mandar para uno de esos edificios de apartamentos [Nuevo Occidente] pero uno también podía buscarse alternativas. Me dediqué a buscar y buscar aquí en el corregimiento y me conseguí una finquita toda chévere en Travesías La Cumbre”, relata Teresita, quien a sus

65 años vive activa y feliz en el corregimiento. “Yo al principio tenía mis huertas, sembraba tomate, cebolla, lechuga, oiga, ese fue un cambio tremendo, una casa hermosa, yo que vivía en un ranchito de tabla”. Tere vivía en el barrio Olaya Herrera, de la Comuna 7, Robledo, a donde llegó proveniente del Eje Cafetero huyendo de la violencia, para encontrarse con otra. La llegada a San Cristóbal no solo significó un cambio en la calidad del entorno y la vivienda sino también en la paz que se respiraba. “Mi casa era la primera que iniciaba la vereda hace diecisiete años, pero ahora todo se llenó, para arriba, para abajo, ya de vereda no queda nada”. Cuando se instaló no había escuela, ni cancha, ni sede de junta comunal. El crecimiento ha sido por todos los frentes.

Hoy Tere hace parte de la junta de acción comunal de Travesías y del Comité de Participación Social en Salud (Copaco). Por eso abandonó el trabajo en la huerta: “¿Qué tengo? Tengo tres perros, cuatro pájaros, gatos, un palo de aguacate, uno de limón, uno de naranja y uno de plátano dominico que es para los pájaros... Pero huerta ya no me da. Me la paso de reunión en reunión, trabajando por la comunidad, también manejo el club del adulto mayor de la vereda Ah, bueno, y tengo una vista hermosa. De mi casa se ve El Uvito, La Palma, el centro, el aeropuerto Olaya Herrera”. Tere es dueña de una vitalidad envidiable. La vida se le va en ayudar al prójimo y disfrutar de las pequeñas grandes cosas que obsequia la naturaleza. Con las muñecas de las manos sacudiendo las pulseras, señala el bosque arriba de La Palma, que es reserva forestal, y cuadros de tierra que van del café oscuro a una variedad de verdes según lo sembrado y el estado de la siembra; también divisa las torres del cerro del Padre Amaya y las cada vez más presentes, en la falda de la montaña, casas de dos y tres pisos.

José Bernardo Ortiz Toro tiene 68 años, fue agricultor desde los seis años, junto con sus padres y hermanos, en la vereda El Llano. Apenas hace doce años decidió dejar el azadón y los abonos para dedicarse a la actividad comercial. El párroco de la iglesia Nuestra Señora del Camino, el padre César Franco, me lo presenta mientras está frente a una pila de canastas con cebollas de huevo. Estamos en su negocio Brisas del Llano y le pido a



Bernardo que me cuente cómo se vivía aquí antes, cómo le tocó ver cambiar la vereda. Me advierte que me irá contando, claro, pero parará de hacerlo cada vez que llegue alguien a comprar.

“En los sesenta la gente tenía sus parcelas donde la familia tenía su vivienda y una huerta, espacio para los animales y el caballo para llevar las legumbres a San Cristóbal por el camino real, que era el camino que conectaba a Medellín con Santa Fe de Antioquia. En ese entonces el reclamo era por escuelas porque funcionaban en cada veredita para los pocos habitantes. Las escuelas eran casas con dos piezas para los dos grupos de estudiantes que hubiera en los grados primero y segundo que era lo que había entonces.

En 1969 se conformó la primera junta de acción comunal en la zona, que incluía, y todavía incluye, a las veredas Travesías, El Llano, Naranjal. Con la Junta de Acción Comunal jalamos la apertura de la carretera, hicimos convites los fines de semana. En ese momento subía un bus escalera hasta Travesías no más y hasta allá teníamos que sacar nosotros los productos. Ya para mediados de los setenta logramos la pavimentación y se trajo la carretera hasta donde llega hoy. Pero esto seguía siendo poco habitado, había muy pocas casas con pocos habitantes y parcelas grandes de producción de hortalizas. Allí abajo, donde ahora hay un bar y un almacén, construimos un centro de acopio para los productos”.



A Bernardo le tocó llevar su producido a la antigua plaza de Guayaquil y después a la Mayorista, cuando inauguraron los primeros galpones. El bus escalera de aquellos tiempos bajaba pasajeros y carga hasta las plazas los domingos. “Los lunes solo bajaba ajo mochado”, dice y aclara que se le decía así por como lo cortaban, “se llegaban a bajar en un día setenta, ochenta bultos de ajo mochado”.

“Hasta el 2009 madrugué y vendí en la Mayorista junto con mi hermano. En ese tiempo todo lo que hacíamos era con gente de la vereda: la siembra, la cosecha, el empaque, el transporte y en el propio local de la plaza se trabajaba con muchachos de la vereda. Pero ahora los muchachos no cultivan y los habitantes

han cambiado mucho, se vienen de la ciudad pero no precisamente a sembrar”. Bernardo se detiene para despachar unos plátanos, unos sobres de alimento para gatos, y luego retoma como si no se hubiera detenido nunca. “Y encima dos años y medio de pandemia y la población se incrementó. En los sesenta había unas trescientas viviendas en Naranjal, La Cuchilla, El Llano, Travesías y El Uvito. Hoy solo en El Llano puede haber unas trescientas casas, póngale 2500 personas”. Al frente, al otro lado del viaducto, Bernardo me señala tres casas de El Uvito como si las estuviera separando del resto; todas las demás, por decenas, de estilos muy urbanos y agrupadas fueron construidas durante los primeros meses del desconfinamiento.



Bernardo trata de hacer un resumen en la gesta por el mejoramiento de la vida en El Llano y señala que la lucha comunitaria que en los setenta fue por luz, telefonía y carretera, en los ochenta se concentró en la consecución de acueducto, alcantarillado y sistema de riego. “Muy lento todo pero se ha ido consiguiendo. El alcantarillado llegó hace seis o siete años. La escuela de la vereda como está, toda en material y grande, es de los años dos mil y ya tiene toda la primaria y todo el bachillerato”, dice mientras se aleja para recibir un pedido de bombones.

Sobre la nueva vía hacia el Urabá y el túnel Bernardo asegura que “se hablaba, había rumores, desde los años ochenta se decía que ahí iba a haber una obra pero fue en los noventa que comenzaron a trabajar. Yo sé que ha sido un progreso, pero ha causado mucho estrago, el impacto ambiental nunca ha sido retribuido a las comunidades. Esa obra ha sido un desengaño, prometieron en reuniones con la comunidad unos balcones con ventas de productos nuestros a lo largo de la vía y dónde ve usted eso. Fue una promesa del proyecto incumplida”.

En sus años como agricultor Bernardo tuvo cilantro, cebolla, lechuga cruesa, espinaca, acelga, perejil, pepino, calabacín amarillo, papa criolla, habichuela, cebolla junca, mucho de lo que aún producen sus vecinos de la zona. “También hubo y hay todavía flores, pero se acabó la huerta casera. Antes se sacaba para vender y se daba todo lo que requería la familia para alimentarse y hacerse sus remedios, también había árboles frutales, un arbolito de naranja, mandarina, mango, yerbas para las bebidas...”.

San Cristóbal es, como todo asentamiento humano contemporáneo, un lugar para nacer y sobrevivir. En el medio cada individuo es medianamente libre para decidir si crece y se reproduce en ese espacio. El corregimiento es acogedor y es buen proveedor de servicios. Como dice Teresita, “no necesitamos ir a Medellín para nada, aquí hay de todo, hospitales, transporte para todo lado, colegios, bibliotecas, almacenes, hasta restaurante chino hay; yo me he pasado seis meses sin ir al centro”.

Incluso, el corregimiento se perfila como un lugar exitoso para la realización de grandes eventos como el Rockristobal Fest, un festival de bandas de rock que va por su décima edición, la más reciente en marzo de 2022, en la que se presentaron

nueve bandas y a la que asistieron cinco mil personas un fin de semana. “Fue un evento de primer nivel. Esa última edición dejó treinta millones de pesos en la feria empresarial además de lo que movió en los sectores de comercio y de transporte”, dice la concejala Lina García Gañán sobre el espectáculo que nació en 2010 promovido por las bandas del corregimiento, entre ellas, Latente, Holocausto y Santiago Blues Band, y que es apoyado por el Instituto de Deportes y Recreación de Medellín (Inder), Plaza Mayor y la Alcaldía de Medellín.

Hay otros sectores interesados en potenciar el turismo. Guillermo Valencia, de la Cooperativa de Agricultores de San Cristóbal, por ejemplo, se sueña con la posibilidad de fortalecer la antigua carretera al mar con mejores condiciones para una ciclorruta y para la exhibición y venta de productos agrícolas de los campesinos de las veredas aledañas. “Hay que aprovechar que ya está a punto de terminar la construcción del puente entre las veredas Boquerón y Naranjal, lo que va a permitir un circuito muy fluido de productos”, afirma el campesino y agrega que tampoco es mucho pedir reactivar el Camino del Virrey, en la vereda Boquerón, como paraje turístico. El puente al que hace mención Valencia está en construcción, tendrá 42 metros de longitud y se



calcula que beneficiará a unos ocho mil habitantes de las veredas que conecta, además de El Llano, El Uvito, Travesías, La Cuchilla y Las Playas, en especial para sacar sus productos a Medellín.

No obstante, los problemas de un campo devenido en ciudad, de hecho, de un campo deviniendo en ciudad son muchos. Para la misma concejala García hay muchos proyectos pendientes: mejoras e intervenciones en el puente colgante sobre la quebrada La Iguañá, en el parque principal, en las instituciones educativas “y las múltiples problemáticas en las veredas, especialmente en La Palma, donde la ola invernal y la construcción del viaducto han dejado daños profundos”.

En el cerro del Padre Amaya, a 2900 metros sobre el nivel del mar, nace la quebrada San Francisca, principal afluente de La Iguañá. Los habitantes de la zona le dicen la Francisca y en su camino baña las veredas La Palma y El Patio. Junto con fuentes más pequeñas que le tributan y que llevan el mismo nombre de las veredas, estas son aguas que hacen la tierra fecunda y apta para vivir. Sin embargo, la obra humana, que todo lo tergiversa, moviendo cauces, irrespetando meandros, invadiendo riberas, ha

hecho que el agua se convierta en enemiga. El agua que corre; y el agua que cae. Las aguas desbordadas están acabando con la vereda La Palma. Sin vías de acceso, los campesinos pasan rumbo a sus lugares de trabajo o estudio por espacios por los que apenas cabe una moto o una pareja de estudiantes cogidos de la mano. Los deslizamientos se han llevado cultivos enteros de cebolla de rama y amenazan con más.

En ese escenario, Dora Nelly Villa, agricultora, no tiene espacio para más desconsuelo. Por su casa y las de sus vecinos corren las aguas y a veces se estancan. La culpa, señala, solloza, es de la excesiva y descontrolada construcción a borde de quebrada, arriba, arriba en la montaña. “Éramos campesinos y un día nos despertamos y ya éramos ciudadanos”, sentencia. Como si no tuviera que ver, teniéndolo todo. Echar el agua tendría que ser tan natural como tomarla del nacimiento, con respeto y en la cantidad necesaria, para mantenernos con vida: beber, dar de beber a los animales y regar la cosecha. En San Cristóbal todavía podría hacerse eso, para que un día, al abrir la despensa, sigamos encontrando aunque sea un pequeñísimo porcentaje de las seis mil toneladas de alimentos y los quinientos mil metros cúbicos de agua que en el valle de Aburrá consumimos diariamente. ☹



EL LUGAR AL QUE FUERON A PARAR TODOS

→ Por Gloria Estrada

A las tres y media de la mañana en el apartamento de Alba Rojas y César Chalitas, tercer piso, bloque dos, urbanización Chagualón, Nuevo Occidente, empiezan a abrirse los grifos, a prenderse los fogones, a sentirse los olores inaugurales de la comida en proceso. A esa hora el entorno es tranquilo, silencioso, pero pueden faltar apenas unas cuatro horas para que ese sosiego pase a ser una ilusión y los más entusiastas equipos de sonido estallen con música, ventas y chistes malos. Por el momento, dentro de este hogar persiste el sopor por la respiración de los chicos que todavía duermen, mientras César, el papá, se baña y se alista para salir, mientras Alba, la mamá, ya empezó a trabajar: prepara al mismo tiempo desayuno y almuerzo para que César alimente el largo día en la construcción.

Albañiles y rebuscadores son los principales oficios de los hombres que habitan los 16 mil apartamentos, en 32 urbanizaciones que conforman, hasta ahora, la Ciudadela Nuevo Occidente. Además hay recicladores y recicladoras, y rebuscadoras también, y mujeres como Alba dedicadas al mantenimiento de las casas, al cuidado y la crianza de los hijos y a responder por los negocios instalados en alguna de las habitaciones de la residencia. También hay hombres y mujeres tratando de producir algo en pedazos de ladera en los que han logrado arar la tierra y acondicionar un galpón para criar una docena de pollos.



Por eso, a las cuatro y media de la mañana, cuando César sale de la casa, sin poderse despedir de los hijos y con los recipientes empezando a generar los primeros sudores, Alba se echa un sueñito, apenas un rato, hasta que la luz diurna dé la cara, porque el día para ella también será duro y largo.

La familia Chalitas Rojas llegó hace doce años a este apartamento de 45 metros cuadrados; él proveniente de Moravia, ella, del barrio Santo Domingo Savio, adonde había llegado desplazada de Nariño, Antioquia, después de que las Farc le asesinaran a un hermano. Llevaban vida de pareja pero no vivían juntos cuando concentraron su empeño en tener una vivienda propia. La oportunidad se presentó en uno de los edificios de Nuevo Occidente, una serie de urbanizaciones de vivienda de interés social y vivienda de interés prioritario que se empezó a hacer extensiva desde 2004 y que todavía hoy, en 2022, se sigue construyendo. Es un área de 236 hectáreas que el Municipio de Medellín adoptó como de expansión urbana mediante el Plan Parcial Pajarito en 2002, con la meta de ofrecer soluciones de vivienda a unas cien mil personas.

Cuando llega la hora de despachar a los hijos, Alba le da la bendición a Emanuel Ospina Rojas, el mayor, de 19 años y que ya empezó a estudiar en el Sena, y se dispone a llevar a Ximena Chalitas Rojas, de 10, a la Institución Educativa Ciudadela Nuevo Occidente donde cursa quinto de primaria.

La IE Ciudadela es uno de los dos colegios construidos para atender a la población siempre creciente de este sector del corregimiento San Cristóbal. Están hechos para recibir cada uno a dos mil estudiantes, pero con sobrecupo y todo no alcanzan a cubrir la demanda de Nuevo Occidente cuyo número de habitantes nadie sabe decir con exactitud. Proyecciones oficiales varían entre ochenta y cien mil habitantes, pero líderes y comunidad hablan de 120 mil, 180 mil y hasta de 200 mil, porque, aseguran, hay apartamentos en los que viven seis y siete personas.

Nuevo Occidente está ubicado en terrenos que hasta 2001 fueron parte de las veredas Pedregal Bajo y Pajarito. Se calcula que allí vivían, en casas campesinas y grandes y pequeñas fincas, no más de dos mil personas, la mayoría en dos invasiones en la finca Nazareth, donde hoy la urbanización La Aurora alberga, mal contadas, siete mil personas en 1768 apartamentos.

En esos terrenos en los que otrora hubo maíz, fríjol y toda la variedad de hortalizas que hoy se encuentra en otras veredas de San Cristóbal, el Plan Parcial Pajarito sembró viveros de entre 42 y 48 metros cuadrados para familias que necesitan cambiar de lugar de domicilio bien sea por ser víctimas de grupos armados, por habitar en zonas de alto riesgo o porque son reubicadas debido a proyectos viales como la conexión Aburrá-Río Cauca.

Es como dice César Chalitas: “Aquí hay de todo: afrodescendientes, venezolanos, gente de los pueblos de Antioquia, de otros departamentos, otros que fueron desplazados de los barrios de aquí mismo de Medellín... ¿A dónde vinimos a parar todos? Acá”.

A pesar de que los primeros apartamentos empezaron a construirse en 2004 y a habitarse en 2005, cuando fue entregada la primera etapa de la urbanización Las Flores a familias provenientes del cerro de Moravia, fue años después que se iniciaron las obras de los equipamientos necesarios para que tanta gente pudiera tener no solo vivienda sino también salud, educación, recreación. Los colegios, la ludoteca, el jardín infantil Buen Comienzo empezaron a entregarse en 2009; y a partir del 2015, la unidad asistencial de Metrosalud, la UVA (Unidad de Vida Articulada) y el parque biblioteca.

Ana Lucía Zapata, de 68 años, recuerda que cuando llegó desde Vallejuelos a instalarse en la segunda etapa de Las Flores, en 2007, sus hijos y nietos tuvieron que seguir estudiando al otro

lado de La Igua. “Aquí no había nada. Muy bien pensadas las vías, muy amplias y todo, pero ni una cancha había, todo nos tocó lucharlo”, relata Ana, ella que tuvo que dejar su rancho por amenazas de muerte por parte de “los muchachos” del barrio y hoy es la vicepresidenta de la Junta de Acción Comunal de San Cristóbal, ella que lleva 48 años de su vida en la lucha por tener agua, techo, alcantarillado y comida desde que salió de su natal Cañasgordas y empezó a rodar por Moravia, El Limonar y Vallejuelos.

Y tampoco había ni hubo ni hay hasta ahora los prometidos locales comerciales del proyecto. Sobre el papel se dijo que se iban a entregar 270, a un ritmo de noventa cada tres años, pero esa promesa incumplida, faltaba más, fue aprovechada por los mismos habitantes, rebuscadores ya se dijo, quienes vieron la posibilidad de montar entonces sus negocios en casa y así resolver las necesidades de quienes fueron llegando, y de ellos mismos. En muchos de los apartamentos de la Ciudadela, no importa si es el piso nueve, el cuatro o el dos, se encuentran carnicerías, papelerías, atención en odontología, servicios de estampación, peluquerías humanas y caninas, billares, discotecas, legumbres, las consabidas tiendas de abarrotes..., y pregunte por lo que no vea porque con letrero o sin él, de puertas para adentro, se encuentra de todo.

Uno de ellos es el apartamento de Alba y César. Allí en una de las tres habitaciones hay un surtido para el desvare: aceite,

comino, jabón, mantequilla, gaseosa, sal, arroz, azúcar. El plante provino de una ayuda de la Unidad de Víctimas y, como dice Alba, el negocio es una ayuda “para uno medio sostenerse, para un pasajito... Al menos ahí uno se entretiene”. Es por eso que la puerta del apartamento, siempre que ella esté, desde que regresa de dejar a Ximena en el colegio, permanece abierta.

Pero Alba, como César, como Ana Lucía, como probablemente más de la mitad de la población de Nuevo Occidente, tiene alma de campesina. No solo porque vienen del campo, porque alguna vez tuvieron que salir, obligados por los hombres, sus armas y sus máquinas, de terrenos en los que tenían animales y siembras, sino porque en su historia personal, familiar y comunitaria, mejor dicho, en su esencia orgánica, el trabajo directo con la tierra es la vida misma. Y aunque las iniciativas privadas y gubernamentales les hayan ofrecido la opción de tener casa propia en espacios tan diferentes al campo, el campo lo llevan por dentro, y por doquier.

En Nuevo Occidente hay alrededor de dieciséis huertas, todas compartidas por grupos de familias que cultivan, según el clima o la época, fríjol, lechuga, tomate, cebolla, papa, plantas medicinales, maíz, plátano. Están distribuidas en los espacios que quedan cerca de las urbanizaciones y donde la alcaldía les ha permitido instalarse con tanques de agua y bodegas para herramientas, abonos y semillas.

Desde el balcón de la familia Chalitas Rojas se divisa la huerta en la que ellos y otras dos familias trabajan. Un espacio de 4500 metros cuadrados en el que rotan la siembra de papa, remolacha, cilantro, coles, yuca, zanahoria, arveja, cebolla, y en el que también crían pollos de engorde y gallinas de postura. Alba, cómo no, todos los días dedica unas horas a este terreno, más que todo, para hacerse feliz: “Para mí es una distracción, sembrar, limpiar, recoger, me relajo, además sirve para tener comida en la casa”. Contrario a lo que podría pensarse, las labores del campo le dan a esta dulce mujer el impulso para el trajín diario; trabajo es todo lo demás, no la huerta.

El dato que arrojó la Encuesta Nacional de Calidad de Vida en 2019 es bien dicente: de los 10 769 372 colombianos que se autorreconocieron como campesinos, 3 961 980 no estaban





en territorios rurales, es decir, 36,7 por ciento. Ni todo lo rural es campesino, ni todo el que vive en un apartamento ha de considerarse urbano.

Esta Ciudadela es así, urbana en las columnas de cemento, campesina en el corazón de la gente, popular en las formas de hacerse cargo de la vida. Los balcones y ventanas son los lugares para la bicicleta y la ropa tendida; la música a todo taco convierte el entorno, por ratos, como por ráfagas de viento, en el poblado caliente, costero o sabanero que tuvo que abandonarse. Por las ventanas se insinúan las siluetas de las muchachas que cantan mientras barren y las parejas de novios van escondiditas por ahí, dándose besos entre arbustos en medio de los largos y muchas veces solitarios senderos de piedra, cemento o escalas interminables que van de una calle a otra, de una urbanización a otra, de la sastrería en un bloque al culto religioso en otro.

El reencuentro familiar se demora. César por estos meses trabaja lejos, en el municipio de La Ceja. Sale de la construcción a las cinco y media de la tarde y llega a la casa después de las ocho y media de la noche. Tiene que contar en el camino con una fila larga en el metrocable, que ya no da abasto; colapsa, es lo que dice todo el mundo a bordo de las cabinas. A César le gusta lo que hace pero no ve la hora de que llegue la tarde del sábado, que llegue el domingo, que llegue el festivo, para, como dice él, “meterle la mano al agro y también hacer algo por el territorio”, ya que a él, como miembro de la Cooperativa de Agricultores de San Cristóbal, le interesa involucrarse en los procesos que tengan que ver con su comunidad, la de Nuevo Occidente y su montón de urbanizaciones: Las Flores, El Tirol, La Cascada, Cantares, Renaceres, La Montaña, Aurora, Atardeceres, Villa Suramericana, Mirador de la Huerta, Mirador del Valle, Colinas de Occidente, Nazareth, Veletas, Chagualón, Altos de la Macarena, Torres de la Macarena, Mirador de la Cascada, varias con etapas uno, dos, tres, cuatro y hasta cinco. Y prometen más. A las decenas de miles de personas que viven en estas edificaciones hay que sumarles los más de cuatro mil habitantes que, según calcula la Gerencia de Nuevo Occidente, hay en los ahora llamados asentamientos o áreas de manejo especial, en los extremos, arrinconados, en las márgenes de esta zona que también es San Cristóbal: Pedregal



Bajo y Pajarito. Por todo eso es que César, como la mayoría de los líderes de la Ciudadela, insiste en que esta sea una nueva comuna, una comuna independiente del corregimiento, para tener más recursos, más autonomía.

Con tantas personas y todas habitadas por dentro por el sabor agrídulce de los sueños que se alcanzan (tener casa propia) y el recuerdo de los pedazos arrebatados por la violencia o eso que llaman progreso, las cosas son difíciles aquí. Aunque siquiera ya no tanto y con balas como en los años 2010 y 2011, especialmente, cuando se desató una guerra entre urbanizaciones promovida y encabezada por los interesados en el negocio de siempre. Diana Patricia Zuluaga, de 56 años, perdió un hijo en esa guerra. “Pero no porque lo hayan matado, sino porque se metió en una banda y ahora está pagando cárcel”, relata ella que llegó a Medellín desde La Guajira, vivió en Belén Rincón, accedió a un

préstamo y compró su apartamento en 2006 en la urbanización Cantares por 36 millones. Ahora su hijo mayor está en la cárcel El Pedregal, vecina limítrofe de Nuevo Occidente. Dos kilómetros y medio de caminata semanal que Diana recorre a pie con amor, por calles bien pavimentadas y con andenes amplios.

La noche para descansar se hace corta, hay espacio para comer, ver la telenovela, hacer tareas y bostezar. El negocio de Alba y César está cerrado, aunque si alguien tocara para una emergencia se atiende. Si la noche es calma y los vecinos tienen apagados sus equipos de sonido, tal vez se alcance escuchar el correr de alguna de las quebradas que atraviesan esta ladera, El Hato, la Chaguala, la Cascua, El Chagualón o La Puerta. Pero si hay fiesta y es ruidosa habrá que tener paciencia y esperar, antes de ir a tocar para decirle al vecino que por favor colabore, que recuerde que mañana hay que madrugar a trabajar. ☺



EN LOS TIEMPOS DE ISIDRO

→ Por Lorenzo Villegas

Mi nombre es Isidro. Nací el 31 de diciembre de 1928 aquí en San Cristóbal, cuando era un pueblo pequeño que solo tenía el mero marco y de resto eran tres calles para salir a fincas. Los pobres vivíamos en las ollas de los cañones, los ricos vivían en las montañas. La quebrada San Francisca tenía una playa y estaba cultivada de café y duraznos. También cultivábamos maíz, yuca y plátano. Los árboles de aguacates y los duraznos fueron cortados después para sembrar lotes de café. Los frijoles que comíamos eran cuarentanos que crecían por las cañadas. A pesar de que cultivábamos papas criollas no las comíamos mucho. Había una

papa que le decíamos pepina, alargada, que olía muy rico cuando se la poníamos al sancocho. Esa papa crecía en medio de los maizales. La papa careta también era deliciosa. Mi papá cultivaba mucho maíz cuba calentano y recogía tanto que se tapaba el frente de la casa, ese era otro maíz para hacer arepas en callana.

Comíamos en platos y cucharas de palo que mi papá tallaba y servíamos en cazuelas de barro. El plato típico era sancocho y los frijoles con garra los comíamos al desayuno o a la comida. El desayuno era a las ocho de la mañana: arepa con quesito y un pandequeso de cinco centavos, muy grande, que lo hacían en

San Cristóbal. Mi papá traía en una jíquera la parva que vendían al trece por ciento, si compraba diez unidades le daban trece. El almuerzo era sancocho. Solo el jueves comíamos sopa de arroz con carne gorda. Casi nunca comíamos arroz seco. Yo hacía cuentas a ver cuándo era jueves porque mi papá traía el arroz y a mí me encantaba. Los frijoles se servían con yuca, arracacha y plátano. A los peones se les daba arracacha y cidra, con carne gorda, rompe, bofe, tres telas y garra. El tocino y la empella eran para hacer manteca.

Me acuerdo de que en el año 52, cuando me casé, compré una libra de tocino y tres libras de carne por 1.60 pesos. El tocino se colgaba en un garabato al humo y luego lo derretían. Al hueso que colgábamos sobre el fogón le decíamos caimán. También colgábamos la cola de la vaca, bien carnuda y con gordo y del morro traíamos azafrán de raíz y le echábamos a esa cola y eso quedaba muy irritante, pero no nos hacía nada. Cuando bajábamos a mercar a la vieja plaza de Guayaquil comíamos sancocho con hueso de cola o costilla en el hotel de Leonor, enseguida del pasaje Vásquez, en El Pedrero.

En el mercado de Guayaquil vendían la panela en un puesto, y en otro frijol, maíz y arroz. Había que andar por varios puestos para hacer el mercado. Nosotros bajábamos a la plaza por La Loma. Salíamos a La América y arribita del cementerio dejábamos

la bestia. Madrugábamos a las tres de la mañana con el animal y alcanzábamos el tranvía. Allá llegábamos por ahí las cinco de la mañana. Un señor al que le decían Teléfono nos guardaba la bestia. José Dolores era el comisionista que nos compraba la carga de café. Uno partía un bulto de yuca en cuatro cuartos y se vendía a 2.50 pesos el cuarto. Con la venta me compraba un pantalón León campana o León dos campanas, si lo quería de más calidad y, claro, un sombrero de La Nacional. Siempre compraba todo de paño para vestir en las fiestas de San Cristóbal y de la Virgen. Después de venderle a Dolores íbamos a la Víctor a comprar la música. Luego pagábamos cinco centavos en el tranvía y nos íbamos por la bestia. Yo me subía al anca y nos veníamos para la casa a la una de la tarde. Eso era todos los viernes. Todavía me acuerdo de los precios de la comida: un kilo de maíz o arroz por cuatro centavos y la carne por ahí a doce centavos la libra. El domingo descansábamos para ir a misa y por la tarde antes de dormir rezábamos el rosario. Alumbrábamos con velas de cebo. Por diez centavos nos daban trece velas. Yo tuve diez hijos y me quedaron ocho, y mi señora ya falleció.

Ya con la carestía de los abonos no se puede trabajar, no hay abonos. Antes con la misma hierba, con la maleza, se picaba en una zanja y ella misma era el abono. Acá no daba el mango y ahora sí, la tierra se calentó. 🍌





EL DESVARE

EL TIEMPO SÍ PARA

Quién dijo pues que lo que llaman obligaciones tiene que hacerse ya. Qué va, todo puede esperar. Terminar de llegar a la casa, avanzar en el trabajo, hacer una entrega, obedecer a los médicos, cocinar el almuerzo... Hay asuntos voluntarios que merecen tiempo y atención. Como ponerse al día en los temas de la comunidad o sentarse a divisar, por ejemplo, el sur de la urbe desde estos más de dos mil metros de altura. A eso se dedican tres

pobladores en el pequeño corredor de la tienda El Desvare en la mañana de un jueves cualquiera: Omar Ortiz, agricultor, acostado con las manos atrás de la cabeza y a unos cincuenta metros de los atados de cebolla junca que ya recogió. Yurley Cardona, ama de casa, sentada en una silla de madera, con el morral de su hijo menor en las piernas y la silleta de icopor y papel globo que el niño presentó hoy en el colegio. Y la anciana de bastón,

[UNA TIENDA]



familiar", dice Yurley, que a veces merca aquí porque incluso sale más barato que en la cabecera. Hay otras dos tiendas pequeñas en el sector que venden granos y licores. El Desvare no, ni trago ni cigarrillo, porque Nidia es cristiana; en cambio sí tiene toda clase de verduras que nadie más en la vereda ofrece. "Y quesitos y chorizos caseros, y tamales cada quince días", mete la cuchara Omar, que parece en vacaciones. "Nidia lo que tiene es que vende muy barato", agrega el hombre, y lo interrumpe Verónica Vasco, la encargada de la tienda cuando Nidia se ausenta: "Ella vende la verdura a muy buen precio, más barata que en el pueblo porque la trae directamente de la minorista".

Hace 35 años que Nidia llegó a San Cristóbal, procedente de San Jerónimo, y hace veintidós que tomó una tienda que ya existía, a tres casas de la actual. Naranjal era entonces menos poblada, las viviendas distaban entre sí por decenas de metros; hoy, dicen todos, hay mucha gente nueva, fincas de recreo y demasiadas casas. "Son setenta casas", asegura Omar sin titubeos. Sin embargo, en la vereda predominan los cultivadores de flores, cebolla, cilantro, lechugas, y sigue siendo habitada por la calma, el viento fresco y el tiempo sin afán. Lo corrobora la mujer del bastón, que sigue allí, sin pronunciar palabra, solo mira, oye, ve pasar. Por instantes la tienda es silencio, como ella, así esté llena de gente; se pueden escuchar los pájaros, un motor o un llamado lejano. Pero cuando aparecen la Negra y la Niña, dos perras viejas y reconocidas, todo se alegra. Yurley las acaricia, Verónica les habla con mimos, la mujer del bastón las mira esbozando una sonrisa y Omar las celebra: "Esas son otras que se mantienen aquí, clientas fijas".

Yurley viene a pie desde la vereda El Llano, donde está la institución educativa en la que estudian sus hijos y todos los niños y jóvenes de la vereda; de aquí a su casa todavía le faltan unos diez minutos. Paró en la tienda para saludar a Verónica y comprar un par de cosas, y se fue quedando. Ya comentó de un lote que está en venta más arriba pero no sabe en cuánto y preguntó por la salud de una vecina que se supo enferma. El Desvare es para ella parada voluntaria, para refrescarse en el camino a casa o al colegio, "es un sitio para conversar, un lugar de encuentro, para descansar, para enterarse de cosas de la vereda".

apropiada de la banca con espaldar en la pared, que apareció por la pendiente, desatendiendo la indicación médica de no salir a la calle, mucho menos sola.

Es la parte central de la vereda Naranjal, jurisdicción de San Cristóbal. Allí donde El Desvare cumple con su nombre a cabalidad: lo que no se consiga aquí toca ir a buscarlo a la vereda El Llano o a la cabecera del corregimiento, uno y medio y cinco kilómetros abajo respectivamente. Por eso, Nidia Giraldo, la propietaria que hoy no está porque viajó a una cita médica, incluye en su surtido no solo los abarrotos sino también carnes, lácteos, productos de aseo y legumbres. "Todo lo de la canasta



→ Nidia Giraldo.

Omar, por su parte, nacido y criado en Naranjal, vive hace unos años en Travesías, otra vereda de San Cristóbal, "me arrastró la esposa", pero sigue trabajando en su terruño natal en fincas con sembrados de cebolla junca y cilantro. "Aquí es donde uno consigue los productos y, vea, también es un refrescadero", dice sobre El Desvare, se quita la gorra y se la vuelve a poner. Pero él hoy todavía no ha comprado nada, solo abonó a un fiado. Se le va la refrescada en conversar y preguntar, coinciden todos en que parece periodista.

La tienda de Nidia abre todos los días, de siete a siete; domingos y festivos hasta las dos. Verónica, responsable esta mañana del negocio, recibe cálida al que llegue, conocido o forastero, tarde o temprano se sabrá qué lo trae por acá. "La gente va llegando, se sientan a comer cositas o a charlar". Cuenta que también venden gasolina, para las guadañas o, justamente, para desvarar la moto o el carro. La tienda, además, hace las veces de acopio de botellas y recipientes de plástico de la vereda y que luego recogen para llevar al pueblo.

De repente, Omar no está más, ya no interviene con sus preguntas. Es probable que se haya ido, calladito, a buscar el almuerzo. Yurley, por su parte, empieza a estirarse en la silla, su hijo Maximiliano, de tres años, ha estado jugando con las perras, entrando y saliendo de la tienda, chupando un bolis, como si estuviera en su casa. Es hora ya de coronar la cuesta y terminar de llegar: hay que despachar al hijo mayor, Anthony, de siete años, para la escuela. La mujer del bastón permanece impávida, más pausada que los minutos mismos. Es testigo mudo de las partidas, quizá ya a solas con Verónica desate la lengua y quiera explicarle qué hace en la calle desobedeciendo a los médicos.

Debe estar que pasa el bus que sale a las doce de San Cristóbal para Naranjal, en él vendrán colegiales, madres, padres, y algunos de ellos harán una parada en la tienda de Nidia. A pie asoman por la curva un par de muchachos. Despacio, por supuesto, no se puede tener afán en un sitio donde el tiempo rinde tanto. ☹



“Yo tuve diez hijos y fueron muchos, pero la suegra del hijo Arnulfo tuvo treinta y uno. No, qué cosa tan horrible, y guapas, ¡ay, no! Tuvo mellizos también, muy guapa, muy guapa... Era muy raro que una mujer no quisiera tener hijos, porque primero había muchos hijos, las que no tenían era porque no podían, no porque no quisieran. Los hombres siempre tenían hijos, siempre había hijos. Primero, todas querían muchachitos”.

Encarnación Atehortúa Soto
Vereda El Porvenir, Guarne
Florario silletero, 2020



LAS SIEMPREVIVAS

→ Por Carolina Londoño Quiceno

LA primera en llegar es Carmen Acevedo. Revisa su celular y todavía faltan quince minutos para las dos de la tarde. No tiene mensajes nuevos. Acaricia las puntas de su cabello largo y rojizo, y se para en el borde de un morrito. Vigilante, espera a ver quién se asoma por la subida pavimentada que se desprende de la vía antigua al mar, y que es camino para llegar al colegio, a la sede de la acción comunal y a la cancha de la vereda San José de la Montaña, más abajo de Boquerón.

Subió hasta allá en un chivero desde la centralidad del corregimiento de San Cristóbal. Mientras viajaba, atisbó los edificios de Medellín, pequeños y brillantes, como metidos en ese gran hueco que es el valle. Pero al llegar a San José, la ciudad ya no se veía. Se había perdido en una de las curvas.



Carmen camina hacia una caseta construida con techo de zinc; allí se sienta en una banca de cemento. Mientras espera a sus compañeras saca de su bolso un esmalte rosado y empieza a pintarse las uñas. En esas llega Yolanda Álvarez, y después, entre esas montañas, aparecen Margarita Torres, Natalia Muñoz, Gladys Álvarez y Blanca Sierra. Las voces de las mujeres cortan el silencio. Ríen, preguntan, se sorprenden. Hablan de lo mala que está la vía, de las fuertes lluvias, de la enfermedad de sus familiares, de las dos alcancías que Blanca trajo para que cada una empiece a meter mil pesos cada vez que se vean.

Un ratito después, Carmen interrumpe la cháchara colectiva: “Bueno, muchachas, voy por las llaves”, y se va a buscar a Gloria que está en el colegio y que también hace parte del grupo pero llegará más tardecito porque primero debe terminar sus labores en la institución. Cuando Carmen se va, Natalia sale detrás de ella. Caminan rápido. Por eso Blanca se apresura a gritarles:

—¿Y es que necesita compañía?

Las dos mujeres no la escuchan. Pero Gladys responde lo que cualquiera de ellas hubiera podido perfectamente decir:

—Para eso están las amigas: para uno no tener que dar un paso solo en esta vida.

Llevan años encontrándose los lunes a las dos de la tarde. Hacen parte de la Asociación de Mujeres Campesinas Siemprevivas. Ahora son trece. Pero hace veinte años, cuando todo comenzó, llegaron a ser sesenta. En 1999, la Corporación Penca de Sábila comenzó a ir a San Cristóbal para capacitar a campesinos en agroecología. Miriam Torres se les acercó y les propuso reunir a las mujeres del corregimiento que tenían unas dificultades específicas: no podían salir sin permiso, estaban bajo el control de sus maridos o padres, no ganaban lo propio para comprarse lo que querían y no tenían una tierra para cultivar con libertad.

De Miriam dicen que desde pequeña estaba metida en cuanto grupo podía. Habladora y animada, le gustaba salir a las heladerías a bailar. Luego, las cosas se complicaron porque tuvo su primer hijo estando soltera y en su casa le dejaron de dar comida. Empezó a trabajar. Cuando le preguntó a su mamá si le podía cuidar el niño, la mujer le respondió con frialdad: “Usted lo tuvo, usted lo carga”. Entonces Miriam se lo llevaba a la caseta

donde hacía empanadas. El niño había nacido con una discapacidad y no podía caminar. La veían andar con él por todas partes.

Su mamá empezó a insistirle: “Si usted no se casa, no entra en esta casa”. No tuvo opción. Se casó con un vecino que toda la vida había estado enamorado de ella. Con los años lo diría muy claro: “Yo me casé por obligación”. Dicen que desde ese momento Miriam hizo un pacto de rebeldía. No iba a permitir que a ninguna mujer le pasara lo mismo que a ella. Y como en ese entonces las mujeres solo tenían permitido salir a misa, mientras vendía las empanadas Miriam aprovechó para ir convocándolas. “¿Por qué no nos reunimos? ¿Vamos a tomarnos un alquito? ¿Hacemos una chocolatada?”, les decía. La invitación se extendió rápidamente, voz a voz, y ese día llegaron sesenta mujeres a la escuela de San José de la Montaña.

Desde pequeña, Nora Nelly Bedoya cocinaba, lavaba la ropa y molía el maíz por las mañanas. Pero también sembraba y cargaba. A sus hermanos les pagaban el jornal. A ella no. Se casó a los veinte años con un vecino. “Tiene que casarse porque si no Dios me la castiga”, le decía su madre. La ilusión de Nelly era sembrar en la tierra de su esposo, pero apenas se fue a vivir con él quedó relegada a las tareas de la casa. Pronto sintió ganas de irse, pero no fue capaz.



→ Encuentro de las Siemprevivas, s.f.



“Yo en mi vida nunca supe qué es enamorarse de alguien”, dice. Cuando tuvo su primer hijo se sintió dando tumbos. Su esposo no la acompañó durante el embarazo; en cambio, se iba de fiesta y llegaba borracho. “Yo entré en trabajo de parto sola, mi mamá fue la que me ayudó. Ella me decía: ‘Yo la metí en esto, yo la saco’”. Luego tuvo el segundo y empezó a planificar a escondidas después del tercero. “Cuando iba a nacer el tercero los otros dos cogieron la maletica y me llevaron arriba a la carretera, y me decían: ‘Mamá, váyase en una escalera’. Yo ya había roto fuente. Me ayudaron a subir a la escalera de Boquerón y se vinieron caminando solitos a la casa”. Ese sentimiento de soledad no hizo más que acentuarse con los años. “Pasé diecisiete años sintiéndome muerta en vida”. Hasta que le llegó la invitación.

Lo primero que aprendió Nelly fue a escuchar. Después de esa reunión inicial las mujeres siguieron encontrándose y el grupo se convirtió en un confesionario para contar las violencias a las que se vieron sometidas, sus miedos y sus ilusiones. “Empezamos a reconstruir lo que quedaba de nosotras”. Aunque en contra de todo el mundo. Algunas mujeres, como ella, debían pedir permiso o inventarse una excusa para poder salir. Sus familias, al darse cuenta a dónde salían, las increpaban: “¿Qué van a hacer allá?”. Pensaban que iban a chismosear, a hablar mal de los maridos, a conseguir novio.

Blanca Lidia Sierra creció en la vereda La Ilusión. Desde los cuatro años ya arriaba vacas, desplumaba gallinas y arreglaba la legumbre que su papá cultivaba. Era su consentida. A su lado aprendió a trabajar la tierra. Cuando quiso estudiar, sin embargo, el viejo le dijo que no, “porque las niñas que estudiaban se volvían putas y les salía barriga”.

Ya joven comenzó a salir con sus hermanos mayores a bailar y a beber, y en esas salidas conoció a su esposo. Se hicieron novios y ocho meses después quedó embarazada. “Yo me casé más por obligación, y eso como que me agüevó, los hijos me asentaron. Yo que era de tanto salir me volví de casa y todo se lo tenía que pedir al marido”. Pero muchas veces le negaba el dinero y Blanca tenía que pedirles prestada plata a sus hermanos para comprarse hasta los calzones.

Después de mucho pensarlo decidió que no se podía quedar quieta, que tenía que trabajar. En su casa montó una tienda donde vendía mecato y gaseosa. Luego jornaleó en una finca donde se ganaba dos mil pesos al día, y al final consiguió empleo en una cafetería los fines de semana. Su esposo se quedaba en casa con los dos hijos, pero aparecieron los comentarios por parte de los amigos de él: “Usted qué hace cuidando a sus hijos, eso le toca a su mujer”. Para evitar problemas empezó a llevárselos a la cafetería mientras su esposo se iba de fiesta.

Un día a Blanca le llegó la invitación a la chocolatada. Fue con su mamá, Consuelo, y ambas siguieron asistiendo a los primeros encuentros. Tenían una tarea: pensar el nombre del grupo y llevarlo anotado en un papelito. “Yo qué me voy a poner a escribir”, pensó Consuelo, y llevó entre las manos una pequeña siempreviva, una flor que no necesita mucha agua, que aguanta todo el sol y que después de ser cortada no se marchita fácilmente.

Carmen salía con sus hermanas a cortar las flores que sembraba su papá. Luego las agrupaba en pequeños manojos y las metían en una maceta que recogía una chiva para llevarla a la Placita de Flórez. Nunca se imaginó viviendo en la ciudad, tampoco sabía si se quedaría toda la vida en San Cristóbal. Fuera del corregimiento, no decía que era de allá. No quería quedar como la montañera, la del morro.

Se casó cuando cumplió diecinueve años porque en su familia le dijeron que “la estaba dejando el bus”. No tenía dinero y se sentía joven para trabajar. Una hermana suya tenía una microempresa de bolsas para empacar flores en Robledo y allá comenzó a ir. “¿Cómo va a dejar solo a su esposo?”, la criticaba la suegra mientras el marido le hacía mala cara cuando ella llegaba a casa.

Tuvo dos hijos, pero en el segundo parto le fue tan mal que prefirió operarse. Se sentía juzgada por todos a su alrededor. Cada cosa que hacía parecía ser la máxima ofensa a su esposo y a su familia. Por eso cuando Miriam le dijo “vamos a tomar un algo y conversamos sobre todo eso”, muchas cosas se removieron dentro de ella. “Yo sentía que tenía un espíritu diferente y que no había tenido la oportunidad de soltarlo”, recuerda Carmen.

En ese primer encuentro les pidieron que escribieran quiénes eran. Carmen no supo qué poner. Nunca se había hecho esa pregunta. Se limitó a poner dónde había nacido y quién era su familia. Había algo de imposibilidad y pudor en contar lo que en realidad sentía.

Nora Nelly, Blanca y Carmen se autodenominan “las fundadoras”. Tan pronto como se reunieron empezaron a capacitarse en dos grandes temas: agroecología y feminismo. Desde Penca de Sábila les ofrecían talleres, y las acompañaron en todo el proceso

para consolidarse legalmente. En 2003, la Asociación Campesina de Mujeres Siempreviva ya estaba inscrita en los registros de la Cámara de Comercio.

De a poco, las mujeres empezaron a entender que no tenían por qué pedirle permiso a nadie, que tenían derecho a ser respetadas, que la vida también estaba afuera y no únicamente en la casa. Las reuniones a veces eran una especie de terapia colectiva donde cada una contaba sus problemas, sus violencias y su dolor. “Creo que lo que nos unió fue esa fuerza de todas llorando juntas”, dice Nora Nelly.

Aunque cada vez tenían más claros sus derechos les costaba sacarse las cosas que les habían metido en la cabeza. Muchas salían afanadas de las reuniones. “Tengo que ir a hacer la comida para mi esposo”. Otras empezaron a tener problemas en sus casas porque comenzaron a hacer pequeñas resistencias. “Malas mujeres, siemprevivas, las dañamrimonios”, les decían. Nada más lejos de la verdad.

Por eso siguieron estudiando y encontrándose. Conceptos que primero les parecieron lejanos se volvieron indispensables para nombrar su realidad: desigualdad de género, violencia psicológica, violencia física. La culpa fue uno de los sentimientos más difíciles de llevar. Por dentro había una vocecita gritándoles que eran malas esposas y malas madres. Sin embargo, y de la mano de todas, lograron hacerse una sola para pensarse como

asociación, y con los años ganaron un espacio en asambleas y comités campesinos a nivel departamental.

Hay una cartilla de las Siemprevivas que fue publicada en 2007. Es la número 2 y desde entonces no ha salido otra. En ella está consignado su papel en el Plan de Desarrollo Participativo Corregimental de San Cristóbal 2006-2016. En las páginas se lee el siguiente testimonio: “Cuando entré al grupo de mujeres de la vereda y teníamos que firmar la asistencia, a mí me daba mucha pena, yo era la única que no podía hacerlo, pero me sorprendí cuando todas me animaron a que lo hiciera, tomaron mi mano, empuñé el lapicero y suavemente escribieron unos garabatos que no identifiqué, me dijeron que ese era mi nombre y me sentí extraña al verme en unas rayas”.

Conocer el propio nombre y verse en él también es una manera de reconocerse frente a una misma y frente a las otras. Tal vez eso sea lo más valioso de las Siemprevivas: la conciencia de que se ocupa un lugar en el mundo y de que hay que reclamarlo.

Nelly llevaba tres años con las Siemprevivas cuando le pidió a su esposo dos eras de la huerta que tenían afuera de la casa en la vereda El Llano. Él a regañadientes se las dio y ella comenzó a sembrarlas. “Ahí empezó la gran transformación mía”. Lo primero que compró con lo que ganó en la huerta fueron tres morrales

para que sus hijos estrenaran en el colegio. Luego les compró zapatos. Y para ella, un labial y un barniz. La suegra a cada rato le preguntaba qué hacía con la plata que ganaba, y ella se preguntaba: “¿Cómo gastar, cómo gastar mi plata sin que me duela? Yo viví hasta no hace mucho bajo la dominación de esa señora y de toda esa familia”.

Tomó la decisión de entrar a un mercado campesino y le pidió a su esposo el resto de la huerta con el compromiso de que ella se encargaría de la obligación de los tres hijos. Con la ayuda de otras Siemprevivas que también trabajaban la tierra amplió sus productos y aún hoy vende los sábados en La Floresta.

Nelly sigue viviendo con su esposo, pero solo comparten las paredes. A pesar de que ella es quien mantiene la casa, él no lo reconoce y cree que tiene que encargarse de los oficios domésticos. “La única manera de cambiar eso es que las mujeres hablen de lo que sienten, y que ese mismo sufrimiento les sirva para empoderarse, perder el miedo. Cuando te ven el miedo, te aplastan. Pero ese proceso no ocurre de un día para otro. Nos hemos demorado años para quitarnos las capas que nos habían impuesto”.

Blanca estuvo en las Siemprevivas hasta 2006 cuando se salió porque consiguió trabajo para asear apartamentos en la ciudad. Su esposo, al ver que ella estaba ganando dinero, dejó de dar lo que le correspondía, y ella, que siempre había disfrutado del guarito, comenzó a tomar más. “Yo me puse muy bebedora después de ver cómo él se fue volviendo conmigo, como todo déspota. Empezó a soltar mucha carga de la casa”. Poco tiempo después, Blanca notó que las sábanas de su cama amanecían manchadas de sangre que le salía por los senos. El diagnóstico fue rápido: cáncer. Su esposo no la acompañó a ninguna terapia. Aun así, ella siguió cocinándole y lavándole la ropa. “Yo compré una lavadora para que me quedara más fácil, y él me decía que la conseguí para no hacer nada. ¡No ves que no soy capaz de mover este brazo!”. Superó el cáncer y se separó en 2015. Cansada de la indiferencia y menosprecio, le tiró la ropa afuera de la casa. “Si no lo había hecho antes era por miedo económico. Pero me llegó la lucecita e hice las cuentas. Si yo estaba llevando la obligación, qué más me daba estar sola”.

No se hizo un control hasta 2019. El resultado: metástasis en los huesos. De nuevo, los tratamientos. El covid que le dio en 2020 casi la mata. Los médicos no se explican cómo sobrevivió.



Blanca aprendió a escribir, a caminar y a bailar otra vez. En 2021 volvió a las Siemprevivas porque necesitaba recuperar su vida. Estar con ellas le da fuerza para seguir combatiendo su enfermedad. En una de las salidas que hicieron en 2022 a Bogotá, para compartir con otros grupos de mujeres y excombatientes, Blanca se encontró con el paramilitar que había asesinado a su hermano en San Cristóbal en 2002. Las otras mujeres la abrazaron y acompañaron.

Carmen fue aprendiendo, como otras, a reconocerse como mujer campesina. Lo que antes le avergonzaba se convirtió en su poder: no tenía por qué ocultar su fuerza ni su espalda ancha ni sus dedos gruesos. Por su trabajo en la asociación, comenzó a trabajar con la Alcaldía de Medellín adelantando campañas en los barrios en contra de la violencia de género. Ganaba más dinero que su esposo, quien se puso controlador con ella y le escondía el cargador del celular. Un día su hijo menor le dijo: “Mami, usted está entregando estos volanticos y también está pasando por esa situación”.

Carmen no aguantó más el día en que su esposo le dañó el computador en un ataque de furia porque ella estaba trasnochando por un informe. Llamó a la policía y poco tiempo después se separó de él. “Yo me demoré, y algunas compañeras mías también. La diferencia es que estábamos con ellos pero ya no éramos las mismas. Esa rebeldía que nació en nosotras generó un choque. Yo salía a trabajar, a estudiar, a hacer mis cosas y a pensar en mí. Mi exesposo me decía: ‘Ah, como ya no son las mismas bobitas de antes’”.

En la sede de la acción comunal, las ocho mujeres están sentadas alrededor de dos mesas de plástico. Blanca, que es la secretaria, saca de su bolso una cartuchera de flores y un cuaderno. También pone sobre la mesa las dos alcancías. “Una es para billetes y la otra es para monedas”, les dice. Luego pasa una hoja para que las mujeres anoten su asistencia y Carmen anuncia que la tarea de ese día será organizar la agenda de la primera semana de febrero. En esas entra Nelly con un sombrero rosado de ala ancha, y perseguida por un perrito blanco. Da un saludo rápido y se sienta entre Blanca y Natalia, una de las más jóvenes del grupo.

En este momento el esfuerzo de las Siemprevivas está enfocado en las giras agroecológicas, que son recorridos por las fincas de Nelly y Natalia en los que ellas les explican a las personas cómo se siembra, las particularidades de las plantas y la preservación de las semillas nativas, esas que, a diferencia de las transgénicas, se pueden reproducir. Por eso las intercambian y las regalan. En la pandemia aprendieron a elaborar jabones, aceites y cremas con los productos que ellas mismas cultivan. Están trabajando en la marca para etiquetar sus productos y poder comercializarlos. Pero sobre todas las cosas, las Siemprevivas trabajan para que las mujeres cada vez sean más independientes. “A veces nos reunimos un lunes y no planeamos nada, sino que nos ponemos a conversar. Y salimos riéndonos o llorando, pero liberadas”, dice Carmen.

Todas están de acuerdo en que ser parte de las Siemprevivas les ha cambiado la vida. Gladys, que está sentada en uno de los extremos de la mesa, toma la palabra:

—Una vez yo estaba hablando con alguien de los derechos de las mujeres, porque yo todavía seguía estupefacta de saber tantas cosas bonitas que antes no conocíamos, y esa persona me dijo: “Usted dé gracias a Dios que ya se casó, sino le aseguro que se quedaría solterona”.

—Es que a nadie le gusta una mujer que se sepa defender. Ante el machismo, ver que una mujer surja en el trabajo o en el estudio, no se reconoce. A mí me han dicho: “No, Carmen, quién se va a meter con usted, usted es muy difícil”.

—Para ninguna fue fácil emprender este camino, había muchos temores. Para mí fue complejo sentir esa libertad cuando antes yo le pedía permiso a mi esposo para salir. Da culpa y temor, salir de ese sistema de toda la vida —responde Yolanda.

Carmen mira a cada una. “Escucharlas es como volver a retomar el porqué estamos aquí, porque a veces estamos en función de tantas cosas que se nos olvida”, dice. La conversación continúa mientras comparten un tinto con galletas salinas. Nelly, que estuvo más callada durante la reunión, las observa. Algo parecido al amor asoma en sus ojos.

—En las mujeres he encontrado el mejor apoyo. Yo se los he dicho: que nunca me quiten la fuerza, porque si no, yo creo que caería. Ellas son mis manos, mis pensamientos, ocupan todo mi cuerpo. Ellas lo saben. ☺





96 Hernán de Jesús Ospina conduciendo su Renault 9.

EL BUEN OFICIO DE SER CHIVERO

“Eso por allá por Palma Alta no suben sino los búhos”, dice Mario Velásquez, chivero en San Cristóbal. Velásquez conduce, desde hace 27 años, el mismo Chevette naranjado de los años ochenta que compró por seis millones, “cuando seis millones eran muchos millones”, y del que luego no pudo deshacerse por más que quiso porque el carro siempre aparece en la puerta de su casa.

A Hernán de Jesús Ospina Arroyave, en cambio, no le preocupan tanto las lomas difíciles que hay en San Antonio de Prado sino los tacos, los interminables tacos. Hernán, que tiene un Renault 9 modelo 98 en el que transporta gente al centro de Medellín, tiene un chiste para explicar los trancones de su corregimiento: “Hermano, esto acá es como estar encarcelado y tratar de volarse todos los días, es casi imposible”.

Hernán manejó bus durante 29 años, pero se retiró de Cootrasana durante la pandemia y perdió su opción de jubilación. Ahora es chivero y parquea su Renault todos los días en una calle del parque de San Antonio, donde espera con paciencia que se le suban los cuatro clientes que necesita para hacer el viaje. Cobra diez mil por pasajero y se tarda en bajar a Medellín dos horas o más, dependiendo de la hora. Los trancones hacen que tenga que trabajar hasta diecisiete o dieciocho horas diarias, para poder hacer al menos nueve viajes que le permitan recolectar la cantidad de dinero necesaria. El carro no es de él sino de su pareja sentimental y aunque lo estresan los tacos, no sabe otro oficio para ganarse la vida. “Esto me gustaba desde pequeño. Yo me subía por la de atrás solo por el gusto de viajar, y luego fui ayudante”, cuenta.

En cambio, Mario Velásquez, quien ya pasa de los 60, jamás quiso vivir de manejar carro. Él nació y creció en el campo, en la vereda La Cuchilla de San Cristóbal, sembrando hortalizas y criando animales de granja, pero el oficio de campesino ya no es tan rentable, así que un día tomó sus ahorros y se compró el Chevette. “Ese carro es una berraquera. No se daña, es rendidor con la gasolina y varias veces me ha salvado la vida”, asegura Mario.

Hasta hace unos cinco años, un tipo lo esperaba de vez en cuando al cierre del turno, y le salía con un changón para robarle el producido. Una noche de hace mucho, Mario quiso esquivarlo y el hombre le disparó varias veces y desde muy corta distancia, pero milagrosamente las balas dieron en la puerta del carro y en las esquinas de la carrocería, y ninguna munición le rebotó a Mario, quien salió sano y salvo de chiripa. Otro día se peleó con un cliente que iba de copiloto rumbo a una de las veredas más altas, El Patio. El señor le dañó los frenos y se bajó, y Mario tuvo que volver pegado de la emergencia y rezándole a la Virgen del Carmen.

“Pensé que me iba a matar, pero el carro no se salió del camino y en otra subida por fin pude controlar y detener”, dice. “En otra ocasión estaba llevando unas herramientas a El Huevito, y lo cargué con muchos costales. Y pues le cuento, yo me bajé y lo dejé con freno de mano, pero era tanta la carga que se volteó y rodó como treinta metros, y nada le pasó. No se dañó, no hubo ni que llevarlo al mecánico”.

Las lomas de San Cristóbal podrían dar para una competencia de ciclocrós o ciclomontañismo, por lo duras, estrechas y pantanosas que son. Por eso triunfan los chiveros en ese corregimiento, pues hay sectores a los que los taxis y los buses no van ni con ruegos. “Y es peor cuando llueve, ahí sí uno pone la vida en el escapulario, porque no hay más que hacer sino rezar”, cuenta.

Los precios de Mario varían dependiendo de la vereda. Cobra veinte mil por ir a Palma Alta o al Patio, y doce mil para subir a La Cuchilla, donde tiene su finca y vive con sus dos hijos. Su Chevette lo sigue acompañando y eso que una vez trató de dejarlo. Se lo vendió a un señor por

siete millones y se compró un Renault 12, pero unos pandilleros le robaron el carro nuevo y el hombre se quedó con una mano adelante y la otra atrás. Menos mal el señor que le compró el Chevette se dio cuenta del suceso y le devolvió el carro, gratis, así porque sí.

Según Mario, en San Cristóbal hay unos 120 chiveros, aunque no organizados. Las autoridades no los molestan y las empresas transportadoras no se meten con ellos, pues saben que prestan un servicio necesario. En un buen día, él se hace 45 o 50 mil pesos, y con eso le basta para comer y pagar los servicios. En sus ratos libres sigue cultivando y vendiendo en la plaza del corregimiento.

Así llevan su vida, de viaje en viaje, Mario y Hernán de Jesús, al igual que los indígenas durante los virreinos, o los arrieros que cargaban muebles y mercados en sus mulas por increíbles peñascos y quebradas, y los silletteros, que se cargaban a personas enfermas o cansadas, en esa necesidad básica de transportarse y usar los caminos, de llevar y traer.

Ambos tienen la imagen de la Virgen del Carmen y del Señor Caído en sus carros, y ambos se las arreglan para llegar al final del día en una sola pieza, y con algunos pesos en los bolsillos. ☺



97 Mario Velásquez con su Chevette.

ES hora de sembrar. Ya los peones
Con el catabre sembrador terciado,
Se colocan en fila al pie del monte,
Guardando de distancia cuatro pasos;

Y con un largo recatón de punta
Hacen los hoyos con la diestra mano,
Donde arrojan mezclada la semilla:
Un grano de frisol, de maíz cuatro.

Dan con el mismo recatón un golpe
Sobre el terrón para cubrir el grano,
Y otros hoyos haciendo, en recto surco,
Siguen de frente y avanzando un paso.

Gregorio Gutiérrez González
Memoria sobre el cultivo del maíz, 1949



[CRUCE DE CAMINOS]

AL RESCATE DE LA SABIDURÍA NATURAL

→ Por Francisco Javier
Saldarriaga Gómez

HUBO un tiempo en que los campesinos de estas montañas sabían descifrar los poderes ocultos de las plantas como alimento y medicina; comprendían las señales de sus formas, los usos de sus partes y las advertencias de sus colores y sus sutiles comportamientos. Ofrendando los sudores de sus arduas jornadas, aprendieron a avizorar las épocas de fecundidad en el fluir de los insectos y a cultivar la paciencia que exige una buena cosecha. Entendieron el mensaje de los vientos para pronosticar el clima y descubrieron vaticinios en los cadenciosos vuelos de las aves, en el susurro del agua y en las formas del fuego y el humo.

Integrados a la naturaleza, acoplaron su vida al ritmo del sol y la sombra, de las lluvias y el calor, de las extenuantes faenas en el fresco de las madrugadas y la contemplación en el sereno de las tardes. Elevando su mirada al estrellado cielo de la noche, supieron leer los ciclos de la luna para que prosperara la fertilidad en sus cultivos y cuerpos. Y cada vez que lo necesitaban rezaban el lenguaje secreto de los espíritus de la tierra, que tiene el don de sanar animales y humanos.



Sin embargo, esa sabiduría ancestral es ahora un recuerdo lejano, un secreto entre pocos, un motivo de nostalgia. Producto del acelerado crecimiento demográfico y la imparable industrialización del valle de Aburrá, los campesinos de los corregimientos de Medellín, últimos custodios de este legado, han quedado arrinconados tras los bordes de una urbe amurallada de montañas.

Y desde allá luchan. Contra los elevados precios de la producción y las insignificantes ganancias, son los viejos campesinos de Medellín y su tierra labrantía, las casitas antiguas y sus huertas de yerbas medicinales, las doñas de casa y sus corredores florecidos quienes hoy se resisten a su desaparición. Porque es un secreto a gritos que estos saberes se los está tragando la tierra con la silenciosa muerte de las ancianas y ancianos. Lo que hace temer que esta sea la última generación de campesinos en estos territorios.

Boquerón, una de las diecisiete veredas del corregimiento de San Cristóbal, ilustra la tenaz lucha de los campesinos por la persistencia de estos saberes y prácticas. A finales del siglo XIX, aprovechando el clima frío, los suelos fértiles y las pendientes moderadas de esta zona, se asentó allí una considerable población de familias campesinas, que desarrollaron la horticultura y convirtieron a este territorio en una nutrida despensa de alimentos para la ciudad.

Cuentan los ancianos que hasta la década de los sesenta era común ver bajar a diario desde San Cristóbal hacia la plaza de mercado de Guayaquil, en el centro de Medellín, camiones repletos con toneladas de hortalizas, principalmente cilantro, cebolla, espinaca, zanahoria y lechugas, cultivadas con técnicas tradicionales. Y sin embargo, un par de décadas después el panorama cambió radicalmente.

A partir de los años setenta, con la creación de las centrales de abastos o mayoristas en el país, el intercambio directo entre campesino y consumidor pasó a ser cosa del pasado. A los productores agrícolas se les exigió cumplir con unos requisitos de “higienización y salubridad” para cultivar, transportar y vender sus productos, y con el tiempo esas centrales de abastos que fueron creadas para favorecer la economía campesina terminaron devoradas por la cadena de intermediarios. La crisis aumentó con la introducción de las cadenas de supermercados en el país.

“Pronto muchos consumidores cambiaron las plazas de mercado por los supermercados, donde además podían encontrar ‘todo a toda hora’ y no solo los vegetales de temporada que era lo que podía ofrecer el campesino minifundista”, comenta César Augusto Quintero Ramírez, ingeniero agrónomo, director de la tienda de comercio justo Colyflor, una alianza entre la Asociación Campesina Agroecológica de Boquerón (ACAB) y la Corporación Ecológica y Cultural Penca de Sábila.

No fue todo. A comienzos de los ochenta, tanto en Boquerón como en San José de la Montaña, El Llano y La Ilusión, veredas de San Cristóbal, estudios de la Universidad de Antioquia mostraron que la población campesina presentaba altos niveles de toxicidad en la sangre debido a la exposición a los agrotóxicos. Aunque desde ese tiempo un grupo de campesinos de ACAB, bajo la asesoría de Penca de Sábila, viene cuestionando la dependencia de estas prácticas para aumentar los rendimientos de los cultivos a costa de la propia salud y la contaminación de suelos y quebradas, hoy el corregimiento cuenta con dos mil familias campesinas productoras de hortalizas que siguen usando agroquímicos, mientras que, por ejemplo, la producción agroecológica de las asociadas a ACAB no supera las cincuenta familias. Y es que el proceso para dejar la agricultura con agroquímicos es lento y demora entre uno y cinco años, el tiempo



que tarda limpiar y recuperar el suelo, eliminar la dependencia de las plantas a los insumos químicos y desarrollar estrategias que brinden una producción rentable de alimentos ricos en nutrientes y con una calidad competitiva para el mercado.

Ante este desolador panorama, desde diferentes asociaciones, colectivos y comunidades vienen sumando esfuerzos por rescatar el modelo agroecológico en los corregimientos de Medellín. Este modelo trata de establecer nexos y diálogos entre la sabiduría de las culturas indígenas y afro, el saber tradicional campesino y conocimientos técnicos y científicos. Un saber que se pone en práctica, ya no en granjas experimentales, sino en las fincas de los mismos campesinos, donde buscan respetar la biodiversidad, la convivencia con el ecosistema, el aprovechamiento sostenible y equilibrado de los recursos disponibles.

Un ejemplo meritorio lo viene desarrollando desde hace dieciséis años la Corporación Penca de Sábila, que fundó la Escuela de Agroecología en Medellín con programas técnicos avalados por el Sena. Una formación que ha logrado recuperar con las comunidades un gran acervo de técnicas y saberes ancestrales. “Por ejemplo, para ciertas aplicaciones de drenajes recurrimos al legado de la cultura indígena de los zenú y el sistema de irrigación ancestral de la región de la Mojana y el Gran Sinú”, explica César.

Para el campesino que tiene afincada la dependencia del pesticida agroquímico este trabajo ha sido, sobre todo, un cambio de mentalidad. En lugar de hablar de “plagas”, el enfoque agroecológico precisa elementos como insectos, hongos, bacterias, etc. Así los campesinos conocen de forma más técnica cuáles son los aportes y afectaciones a las plantas. Esta es la base para que aprendan a elaborar extractos, caldos y biopreparados con recursos orgánicos de sus parcelas, que se usan como controladores naturales. Sin fungicidas ni pesticidas químicos que afecten su salud ni contaminen el medioambiente.

Otra de estas experiencias destacadas es el “Herbario: una pócima de amor para el cuerpo y para el alma”, elaborado por el colectivo de mujeres rurales y campesinas Arcoíris, del corregimiento San Sebastián de Palmitas. Esta es una asociación de voluntarias, que busca dignificar y empoderar a más de trescientas mujeres de ocho veredas. Fueron ellas quienes emprendieron la labor de recuperar el saber popular sobre los usos medicinales de las plantas de sus huertas, solares, bosques y caminos. Un exhaustivo inventario que levantaron viajando de casa en casa, indagando de familia en familia, hablando de mujer a mujer.

Precisamente en compañía de Bibiana, Lucely, Gladys y Johana, cuatro madres de familia y coordinadoras del colectivo Arcoíris, recorremos la vereda La Frisola en busca de otras mujeres custodias de estos saberes ancestrales. Por empinados caminos de rieles, en medio de la neblina, bajamos hasta la casa de doña Olivia Muñoz, de 56 años, adornada de corredores floridos y una huerta rebosante de diversas plantas aromáticas y medicinales. Mientras las mujeres del colectivo reúnen “piecitos y gajos” que generosamente doña Olivia les dispensa, las demás comparten consejos y truquitos espontáneos: “La verdolaga tiene gran cantidad de omega 3 que controla el colesterol y ayuda a prevenir problemas del corazón”, nos dice Gladys.

En el jardín, Lucely toma unas hojas de curazao rojo y nos recomienda prepararlo en infusiones, ya que es remedio bendito para descongestionar las vías respiratorias. Con ramillete en mano nos despedimos de la generosa doña Olivia, y continuamos por el filo de un estrecho y serpenteante sendero.

Gladys se detiene en un matorral y toma una plantica de hojas redondas como monedas. “Es la centella asiática”, nos dice con emoción infantil. “Una maravilla, porque esta plantica ayuda a

subir el colágeno y favorece la cicatrización, por eso se le conoce también como la planta de la eterna juventud”. Gladys se come un par de hojas y nos ofrece otras más de un sabor amargo.

A la vera del camino las mujeres van descubriendo otras plantas que crecen de manera silvestre y que a cualquiera le parecerían malezas o inútiles espigas, pero que al ojo conocedor de estas señoras son todo un tesoro natural: el matalí, por ejemplo, que se usa para aliviar problemas de riñón, la milenrama sirve para toda molestia vaginal y la ortiga que combate la anemia y es diurética. Para curar la dermatitis, la flor del girasol, el tallo y las hojitas. Para sacar fríos, las hojas de lulo. El guandú es un alivio contra picaduras de insectos, llagas o irritaciones cutáneas.

“Los abuelos decían: ‘Cuídese de las malas lenguas y las malas compañías, pero de la lengua de suegra o espada de San Jorge aférrese, mijito, porque esa matica sirve para la mente, para espantar brujas y repeler el mal de ojo’. Y para terminar está la salvia que se deriva de la palabra curar o sanar”. Así reza a modo de culebrero el herbario de estas mujeres Arcoíris.

Y así también llegamos, falda abajo, a la casa de María Rosalba Castrillón Zapata, antropóloga y arqueóloga de la Universidad de Antioquia. Rosalba llegó a vivir a San Sebastián de Palmitas, a la vereda La Frisola, porque tenía fama de brindar un ambiente sano y natural para sus hijas. Todavía hoy Palmitas es reconocido como el corregimiento más rural de Medellín. Precisamente una gran tradición preservada por las mujeres de esta zona es el cultivo de plantas aromáticas, ornamentales y medicinales. “En Palmitas hay solo una farmacia que queda en la centralidad, y muchas veredas deben enfrentar difíciles desplazamientos para llegar al centro de salud más cercano. Entonces la gente usa plantas medicinales cultivadas en sus huertas para aliviar sus dolencias o toma las que crecen de forma silvestre”, comenta Johana.

Sin embargo, Rosalba se lamenta de que no solo se esté perdiendo el cultivo y uso de ciertas plantas medicinales sino de técnicas y trucos que le enseñaron sus ancestros. “Por ejemplo, en menguante se siembra y se cosecha. En creciente se limpia, se abona y se controlan plagas. Es un saber que no solo es útil para aplicar a las plantas sino para nuestra relación con los demás seres vivos, para criar animales de granja, para parir y hasta para cortarse el pelo”, concluye con una risa maliciosa. Luego,

se confiesa una yerbatera por herencia familiar. “Desde mis bisabuelos vengo de una tradición de mestizaje que nos permitió acceder al conocimiento ancestral de los esclavos negros para curar con rezos; de los colonos y campesinos, el uso de tallos, raíces, bejucos, hojas, rastrojos y chamizos, y la sabiduría de los indígenas desde tiempos inmemoriales”, nos dice.

En ese momento, asaltada por un recuerdo, Rosalba calla. Toma aire y con voz misteriosa nos comparte una experiencia espiritual que la marcó profundamente. Hace veinte años vivía en Puerto Libertador, Córdoba, en un resguardo indígena. “En la comunidad embera con la que viví en Córdoba, tuve el honor de asistir a un ritual con el jaibaná, quien es el brujo, curandero y guía espiritual indígena. Cierta día al resguardo llegaron desesperados unos campesinos pidiendo ayuda urgente al jaibaná porque a uno de sus compañeros lo había mordido una serpiente mapaná. Durante el ritual se invocó a los espíritus de las plantas mediante un canto en una lengua especial que solo saben los jaibaná. Y en medio del ritual, el canto condujo a los participantes como yo a un trance. En aquel estado pude ver los espíritus de los hombres muertos que emergían de los ríos y salían de la tierra, el de los animales y las plantas que salían de los bosques y fueron convergiendo al llamado, guiados por el canto. Al pedirle una curación para el hombre febril y engarrotado por el veneno de la serpiente, solo la esencia de una de las plantas dijo que podía ayudarlo a curar. Pero nos advirtió que no la podían usar en bebida. El espíritu de la planta le sugirió al jaibaná que debía machacar las hojas, sacar el jugo y echarlo en la herida durante nueve días, con un novenario de rezos a la madre tierra. En agradecimiento a los espíritus presentes el jaibaná les brindó licor. Y las plantas que les gusta el alcohol lo recibieron y se marcharon desvaneciendo sus esencias en medio de la bruma de la madrugada, cuando el sol comenzaba a salir”.

Estimulada por el recuerdo, Rosalba comienza a dar una serie de recomendaciones sobre el mejor uso de las plantas como medicina. “A cada planta que se va a utilizar hay que pedirle permiso y contarle para qué la necesitas, ya que las plantas también reciben nuestras emociones y sensibilidad. Y hacen que los poderes curativos y nutrientes puedan surtir efecto o no”.

En eso coinciden las demás mujeres de Arcoíris. Además, debemos saber qué uso darle a determinada planta. No todas



sirven en bebidas. Dependiendo el tipo de planta se debe usar en baños, emplastos, infusiones o en riegos, muchos de estos acompañados con alcohol que estimula sus principios activos. Todas esas tomas deben de ser impares, nos advierte. “Esa es la recomendación que recibí de mis abuelas: los tratamientos deben durar tres días, novenarios, que son nueve días, siete días o los veintidós días que sirven para cambios de hábitos. Excepto la dieta que son cuarenta días, porque la cuarentena significa purificación”, aclara Rosalba.

Pero las plantas también manifiestan solidaridad y convivencia armónica. Rosalba nos recuerda la armoniosa y para muchos imperceptible manera en que los árboles crecen: “Si uno

es un poco curioso y se detiene a contemplar los árboles se da cuenta de que no se chocan entre ellos, no hay competencia. Por el contrario, mantienen una buena vecindad y son ejemplo de convivencia y diversidad. Se turnan para recibir los rayos del sol. Y cuando el árbol más alto y frondoso ya se recargó de energía solar cierra sus hojas para permitir que las plantas más bajas se puedan nutrir de esa energía calórica. Así mismo se comportan las plantas bajas que están en los lechos y entre las raíces; estas permiten que los fluidos de aguas y transmisión de humedades se distribuyan para alimentar a los árboles y plantas mayores. Es una relación de ecosistema, con una comunicación y cuidados recíprocos y cooperativos. Es la sabiduría de la tierra”.



“Yo adoro las plantas, porque a mí una planta me salvó la vida”, confiesa don Rodrigo Arboleda, campesino de 68 años, líder comunitario de la asociación Campo Vivo de Palmitas. Y nos cuenta que hace un par de años le dio un fuerte dolor en el pecho y se hizo una infusión con la planta singamochila, que sus abuelos usaban para controlar la presión arterial. Esta bebida lo logró estabilizar hasta que llegó a la Clínica Cardiovascular. “Allí los médicos, incrédulos, me preguntaron qué me había hecho, porque me dio un infarto y no se explicaban como había detenido aquel ataque al corazón”.

Y es que si bien con la farmacéutica moderna muchas de plantas medicinales se han dejado de usar de forma artesanal, lo que sí permanece en nuestra idiosincrasia campesina son las historias sobre legendarias curaciones. Algunas míticas, otras esotéricas, unas de espanto y otras de risa, unas que exigen un acto de fe y otras simplemente increíbles. Pero todas con el ingrediente común de sanaciones épicas y el uso de plantas en sus diversas aplicaciones. Con rezos, rimas o cantos de un elegido llamado brujo, yerbatera, pitonisa, taita, curandera o culebrero, proferidos en un lenguaje arcano que despierta la esencia, invoca al espíritu natural o activa el poder sanador de las plantas.

Como la vez que al tío de menganito le aplicaron un emplastro de malezas para detener la hemorragia de un machetazo que se ganó borracho en una riña de cantina; o el ungüento que le aplicaron al primo alérgico y le bajó la hinchazón de las picaduras de abeja, luego de que se pusiera a torear aquel panal; o las compresas de ciertas hojas en baño caliente que aplicó la partera a la cuñada embarazada y que la salvó a ella y a la criatura; y qué me dice del rezo con infusión de raíces que le dieron a aquel para que vomitara el mal de ojo que lo tenía arruinado; o cómo olvidar la bebida de boñiga con leche y brevas que le dieron al niño de peranita para bajarle esa fiebre que no pudieron los médicos más eminentes de Medellín y que le hizo brotar en todo el cuerpo el sarampión que tenía por dentro. En fin, en cada casa campesina, de esas que uno ve esparcidas en las montañas, cada familia tiene su prontuario de sanaciones extraordinarias gracias al poder de la madre naturaleza.

■ “Herbario: una pócima de amor para el cuerpo y para el alma”.



Además, la mezcla de saberes ancestrales y conocimientos técnicos les ha permitido a estas comunidades combinar diferentes plantas para mejorar sus cultivos. Un procedimiento conocido como aleopatía. “Lo que hemos venido rescatando nos sirve para sembrar plantas que son afines como el frijol verde y la fresa. Ajos con cebollas, fresas, lechugas o tomates. Por ejemplo, la lechuga sembrada con espinacas se hace más jugosa cuando se siembra en una proporción de cuatro a una. Y la ortiga cerca de cualquier planta aromática le aumenta el aroma”, nos explica Rodrigo.

También hay plantas repelentes, que tienen un aroma fuerte para mantener alejados los insectos, animales y otras plantas invasoras. Es el caso del ajo y del ají. Para proteger los cultivos del ataque de algunas plagas se puede intercalar plantas aromáticas como una barrera protectora. Como la ruda en los cultivos de papa. El orégano que repele a hormigas, moscas o pulgas. Y la salvia que aleja a las mariposas de la col o moscas blancas. También están las plantas trampa que son muy atractivas para los insectos y los desvían de los cultivos principales. Como el trébol que atrae a la mosca del repollo y la ruda a las polillas.



Y si de diversificación hablamos, Jorge Aljure Lis se declara un total devoto. Odontólogo tolimense, llegó a Santa Elena a principios de los ochenta y se enamoró de esta tierra. “Es un lugar muy silvestre. Al contemplar sus bosques mágicos, no le falta sino Blanca Nieves y los siete enanitos para ser un cuento de hadas”.

Desde hace un par de años, Jorge hace parte de la asociación Asorgánicos de la vereda Piedras Blancas. En compañía de varios campesinos viene cultivando en un terreno piloto para aplicar saberes ancestrales y técnicas de la agricultura orgánica. “Con esta experiencia nos hemos dedicado al rescate de semillas criollas. Y las sembramos para resguardar estas especies que muchos daban por perdidas. Por ejemplo, las semillas de fríjol petaco, que cultivaban nuestras comunidades indígenas antes de que se estandarizara el fríjol cargamanto, que no es propio. O el maíz arcoíris, que en su tusa da granos de diversos colores, y otras variedades de papa. También rescatamos arvejas locales tratando de hacer varias generaciones de siembra para desintoxicar la semilla del rastro de agroquímicos. Así, con paciencia, descubrimos que las plantas vuelven a recordar que pueden vivir sin químicos”, comenta. Enfermedades actuales como la hipertensión, la diabetes y el hipotiroidismo son causadas principalmente porque hay una insuficiencia de magnesio que se encuentra en las hortalizas verdes. Fundamentales, además, en el proceso de regeneración celular y hormonal. “Sin embargo, las hortalizas sembradas con agroquímicos y que consumimos de manera masiva han perdido el noventa por ciento de sus nutrientes”, nos recuerda Jorge.

Esta iniciativa está respaldada por el proyecto Rutas de Siembra de Comfenalco, que integra recorridos de turismo consciente, para que como consumidores responsables elijamos alimentos más saludables y apoyemos las prácticas que fomentan la agricultura limpia. “Hoy la gente come pero no se alimenta. Por eso nuestra consigna es: haga de su alimento su medicina”, nos sugiere Jorge con entusiasmo.

Otra experiencia muy llamativa son los cultivos en formas de mandalas o círculos sagrados. Retomando esta forma de agricultura circular de las culturas mesoamericanas, Jorge cuenta que “esta distribución del sembrado, a diferencia del cultivo lineal industrial, permite que las plantas establezcan vecindades con beneficios, como pasa con el tomate y la albahaca que

mejoran sus sabores o con el maíz, el frijol y la ahuyama que se dan soporte y protecciones mutuas”.

Un ejercicio muy en la línea de lo adelantado por Siembra Viva en Santa Elena. Diego Benítez lleva diez años rescatando prácticas indígenas de cultivo y compartiéndolas con los productores de la región. La idea es mejorar la vida del suelo sin depender de ningún insumo y asegurar una producción limpia de calidad. “Aquí no existe el azadón. Trabajamos por camas y la cama nunca se toca. Se incorpora la tierra encima, nunca se voltea. Hablamos de rotación de cultivos, sembramos en figuras circulares como la mandala, manejamos y enseñamos a hacer el compost. Hoy Siembra Viva es un proyecto circular en el que no compramos nada por fuera, incluso con los excedentes, las cosas que no logramos vender, elaboramos mermeladas”. Actualmente, en Colombia hay cuarenta hectáreas certificadas como orgánicas y Siembra Viva tiene diez; tres de ellas en Santa Elena.

Sin duda una experiencia inusual pero muy poderosa es la que usan sus vecinos, algunos campesinos silletteros, quienes siembran las plantas sin un orden establecido. De manera *sui generis* dejan que sea la misma naturaleza la que marque su curso y vaya generando sus aleatorias combinaciones como sucede en el indómito monte donde nacen las asombrosas orquídeas, o con el bosque húmedo donde surgen los misteriosos anturios o en la selva tropical donde crece la imponente diversidad de heliconias. Esto hace que las flores pelechen en un entorno más silvestre, en compañía de otras plantas ornamentales, alimenticias, aromáticas y medicinales. Así logran que en la polinización de insectos o de otras plantas, los pétalos y las formas de las flores tomen de sus entornos rasgos como manchas, rayas o colores de manera particular.

Este florecimiento es algo que no se puede obtener en cultivos lineales con procesos químicos. Es, sobre todo, un llamado a regresar a los saberes primigenios y esenciales, los mismos de los que aprendieron nuestros ancestros. Un retorno al origen, a la génesis de la naturaleza, donde la Madre Tierra nos sorprende una vez más, germinando vida en nuevos brotes y creando diversidad. Una experiencia que se da justo en nuestros corregimientos, en las últimas tierras verdes donde cada mañana sale el sol tras las montañas, y con delicada elegancia pinta de colores la inefable naturaleza; madre y maestra de toda sabiduría. ☺



[CRUCE DE CAMINOS]

LA SANGRE Y LA TIERRA

→ Por Paula Camila O. Lema

JUAN José sabe muchas cosas de la tierra. Sabe de ritmos de flores y vegetales. En qué momento se siembra, a qué profundidad, qué insumo necesita una planta y cuál es el ambiente ideal para que crezca bonita; que casi todas las que sirven de alimento “pegan” y crecen con relativa rapidez, salvo algunas, como la granadilla, que se demora unos cinco meses para dar fruto; cómo construir un entable para que esa misma granadilla, trepadora, pueda enredarse y pelear. Hay, en estos tiempos, algo de mística en que alguien siembre, coseche y además comercialice lo que da la tierra. Pero la verdadera rareza es que lo haga un niño, que lo sepa un niño. Y Juan José Ortiz es un niño de 13 años.

El lugar en el que vive Juan José se llama La Cuchilla, una de las catorce veredas de San Cristóbal, corregimiento considerado, por muchos años, “la despensa” de Medellín, por su vocación agrícola y porque una parte importante de lo que ha comido la ciudad durante décadas proviene de allí, aunque ahora el crecimiento metropolitano ponga en duda el apelativo.



En días normales —de semana, en temporada escolar—, Juan José se levanta a las cuatro de la mañana, se refresca un rato “como para estar al clima”, se baña, se organiza y sale hasta la tienda de don Rigo, loma arriba, a esperar el transporte que lo lleva a la Institución Educativa Pbro. Carlos Alberto Calderón, en la vereda vecina de El Llano, donde cursa octavo grado. A la tarde, después de almorzar, se cambia el uniforme y le ayuda dos o tres horas al papito en la huerta. Si es día de sembrar, Juan José recoge los agujeros hechos el día anterior echando abono y ubicando las plántulas que papito va sembrando tras él, siempre escaleado, siempre semanal. Después se pone otro uniforme, esta vez de fútbol, para ir a jugar con su mejor amigo en la cancha de la vereda.

Ahora, en el jardín de la casa de sus abuelos, en un quiosquito lleno de plantas que su “mamita” limpia con celo cada semana, Juan José, de piel tostada y aterciopelada, habla de la lluvia, ese tema tan recurrente entre los campesinos por estos días. “Se nos está perdiendo mucha cosa —dice—. Por ejemplo, la lechuga: la granizada daña la hoja y ya se pudre toda la mata”. Pese a estar de vacaciones, hoy se levantó una hora más temprano. Muy despierto, disimula más o menos bien su ansiedad por irse al convite que hicieron para arreglar la cancha, ahí cerca, donde se ha pasado la mañana ayudando a limpiar y cambiar mallas y vallas, y donde alguna mujer debe estar revolviendo el sancocho de recompensa por la labor colectiva. Mientras habla, juguetea con su teléfono celular, casi nuevo, que domina a la perfección desde muy pequeño, y más tarde me enseña el último video que subió a su cuenta de Instagram: @juantemuestraelcampo.

Lo que más le gusta hacer a Juan es jugar fútbol. Ya no entrena porque no puede desplazarse solo hasta el casco urbano, donde son los entrenamientos. Este año aprendió a manejar una motito destartalada, pero solo lo hace en la vereda porque aún no puede tener pase. Y la plata, le gusta la plata, y por eso los domingos, día de mercados campesinos, se levanta a la una de la mañana a empacar y cargar, y a tomar tinto mientras esperan, él y papito, siempre los dos, el carro para ir a Parques del Río, donde papito escuchará La Voz de las Estrellas en una radio de onda corta, y él jugará Fifa en el celular en los tiempos muertos, que en realidad son pocos porque la gente, que ya lo conoce, a veces prefiere que sea él quien los atienda, aunque papito siempre empaque de más a los clientes que mejor le caen.

El abuelo, Guillermo Ortiz, señor grande, dulce y generoso, está en el sembrado de más abajo, labrando. El señor es la veleta de esa familia amplia de la que hacen parte hermanas, esposa, hijos, cuñados y nietos, que se reparten un amplio predio de alturas variables, en la parte baja de una ladera flanqueada por monte, varias casitas, una escuela y la cancha. En la primera casa vive la hija menor, la tía Sandra, muchacha pelirroja que Juan José quiere mucho, junto con su esposo, un empresario exitoso, y su hijo Dylan, de 8 años. A unos metros está la casa de papito y de la mamita Alba, que no me convidará a entrar porque dejó la ropa tirada y le da pudor. Después de ofrecerme un enorme vaso de jugo de piña, la mamita se disculpará por no tener la casa arreglada debido a los cortes diarios de agua, ocasionados por la lluvia, que no solo destruye las cosechas sino que también causa derrumbes en las bocatomas de los acueductos veredales. La casa, estructura sencilla con un corredor exterior que da al jardín, en realidad se ve bastante prolija, lo mismo que el jardín, que solo ella cuida porque del alimento se encargan papito y nieto. Una zanja de un metro separa esa casita de la que habitan Juan José, su mamá Leidy Tatiana y sus dos hermanos Alan de 9 años y Samir de 2. El padre, César Ortiz, hijo de papito, vive en otra vereda y no siempre provee, y por eso a don Guillermo le “toca darles mucho la mano”. Unos metros más allá, en una casa amarilla, vive la tía Gloria, hermana de papito, y un poco más arriba, Altagracia, otra tía abuela.

Cultivan, Juan José y su abuelo, “muchas cosas”: lechuga —romana, batavia y crespita (verde y morada)—, cebolla larga —junca y veleña—, acelga —de tallo normal y de tallo colorido—, tomate —chonto y cherry—, calabacín —amarillo y verde—, rúgula, col kale, pepino cohombro, brócoli, coliflor, cilantro, ajo, granadilla... Juan José aprendió como aprenden todo los niños: viendo a papito hacer, “porque uno pequeño es detrás del papito todo el día”. De papito sabe que trabaja desde los 9 años, porque en ese tiempo “el que no trabajaba, no comía”; del bisabuelo, que también fue agricultor y decía que se iba a morir con las botas puestas, y así fue: “Le dio un infarto fulminante trabajando en la huerta”. Y de esas tierras sabe que antes eran sembrados de flores, más que todo de solidago, como se ve en esa foto enmarcada que trae de casa de mamita para mostrarme, apenas una casita en medio de un geométrico océano fucsia. “Papito mandaba flores pa España,



➔ Juan José Ortiz junto a su familia.

pa Estados Unidos”, cuenta, y también que todo mundo le dice Guillermito porque se parecen mucho.

Pero en los últimos años ya son menos los que quieren flores. “Me tocó innovar, ponerme a sembrar hortalizas, inscribirme en los mercados campesinos”, cuenta don Guillermo mientras me enseña la huerta. El área que cultiva es de cerca de 2500 metros, que no están solo en sus tierras sino también en las de un vecino, Jovani, que con los años se convirtió en una especie de hijo adoptivo. No en vano, en la enorme valla del kiosco que Jovani está construyendo se lee, además de “El Kiosco de don Jovanito”, “La Huerta de mi viejo Temo”, que es como algunos le dicen a don Guillermo.

Don Guillermo cumplió 61 en mayo pero aún es un hombre “entero”, enérgico, dicharachero, “armado y nacido aquí en esta región, y acá me voy a morir”. En su familia fueron doce hijos,

“una pila”. No fueron más, dice, porque su mamá se puso las pilas. Su infancia, claro, fue muy distinta a la de sus nietos. Vivía en la vereda El Llano, en una casa vieja que por entonces era de las pocas que había en ese cerro, ahora lleno de construcciones y atravesado por varias vías secundarias. Lo mandaban a la tienda y si se negaba lo amenazaban: “Te va a llevar el diablo”. En esos tiempos sin luz eléctrica, lo castigaban dejándolo fuera de la casa para que el diablo lo llevara, y cualquier ruido lo aterrizzaba. Hasta que tuvo como 14 años, que le bailó al Diablo limando el machete contra el piso y le dijo que lo quería conocer. “Es que el diablo sos vos”, le decía la mamá, pero él ya había conjurado el miedo. Por eso, porque “antes los papás eran muy bellacos”, nunca castigó a sus hijos, y cuando su hijo quiso hacerlo con los nietos, él no lo permitió. “Es que ellos son otros hijos que la vida me dio”, dice.



Al planear familia, recordó las visitas a conocidos con “pilas” de hijos que andaban “por ahí con la nalguita pelada porque no había qué ponerles”. Por eso solo tuvo a Sandra y a César: “Es mejor levantar dos hijos bien levantados que tener bastantes por ahí empelotas”. Y así sus hermanos, que tuvieron todos uno, dos o tres hijos, salvo por Alberto, que tuvo seis y ahora envejece en otro país.

César no quiso trabajar la tierra. “Los jóvenes de ahora son muy juiciosos pa estudiar, sí, pero no les veo ganas de trabajar el campo —dice—. En esas capacitaciones en las que estoy, el más joven es de cuarenta años. El trabajo de la tierra de por sí es muy duro, entonces le sacan el cuerpo, prefieren buscar otra cosa, se van a levantar negocios. Yo le tengo mucho amor porque con eso

levanté mis hijos, y pereza no he sentido, gracias a Dios”. A esos hijos que le dio la vida cuando ya era viejo, que lo llaman papito y lo persiguen por todas partes, don Guillermo les enseña y los deja hacer: quitar malezas, embolsar y empacar hortalizas, jugar y correr entre las eras.

En la casa don Guillermo tiene una pájara fisher, y quince gallinas coloradas que ponen hasta quince huevos diarios y a veces se escapan del corral en busca de algo que picotear. Además, Juan José tiene tres perras y dos gatos, y mamita un perro joven e inquieto que hay que amarrar en el día, cuando la puerta está abierta, para que no se vuele.

Con la generosidad de toda familia campesina, me convidan a pollo apanado de la pollería de la vereda, agasajo reservado

para visitas importantes, con papa, arroz y gaseosa. Juan José se apura el pollo para irse a la cancha por el sancocho, y entretanto don Guillermo cuenta que “el campo ya está muy caído”, y que está a la espera de algunas ayudas prometidas: pesas, canastillas, aspersores, gallinaza... En unos años ya no habrá agricultura familiar, insiste, porque los jóvenes de ahora no quieren trabajar. Pero no Juan José, Juan José es berraco, le pregunta siempre “papito, en qué le ayudo”, y por eso él lo admira tanto.

Al sur de San Cristóbal está San Antonio de Prado, el más poblado de los corregimientos de Medellín, con 117 594 habitantes —más de la mitad mujeres, como sucede en todos los corregimientos—. La entrada, es decir, la parte más baja, es una sucesión de urbanizaciones devenidas en sectores, localizadas en barrios que desde principios de los años ochenta se han ido comiendo el monte, e incluso veredas que ya parecen más ciudad que campo. Por ejemplo, La Florida, en límites con el municipio de La Estrella, donde vive Patricia Bermúdez, quien lo llama con insistencia barrio aunque en los mapas figure como vereda.

Su casa está a diez minutos del casco urbano, al final de una calle cerrada que a un lado tiene una hilera de casas y al otro una casona abandonada con una piscina vacía en la que baila la hojarasca. Vive ahí desde hace siete años y por eso se dice “forastera”, aunque parece saber más de la vereda que cualquier nativo, quizás porque es despierta, enérgica, de un liderazgo que se le nota, por ejemplo, en la velocidad desbocada con la que suelta información; o quizás porque fue fiscal de la Junta de Acción Comunal y colaboradora de un estudio para la construcción del jardín infantil de la vereda, y hoy es integrante del consejo de la Parroquia de San Benildo.

Hace cuarenta años que sus papás cerraron la compra de esta casa llena de habitaciones bien arregladas, con camas tendidas y nocheros con adornos de porcelana, en el extremo de un gran lote con sembrados, árboles y un par de construcciones anexas, como ese galpón donde aún conserva cosas del taller de su papá, difunto desde hace once años, o aquella casita donde antes vivían los “agregados” —mayordomos—. Antes de mudarse a esa casa que por años fue finca de recreo, vivía en Itagüí, en otra que vendieron para construir un edificio de apartamentos,

pero no quiso quedarse en el que les quedó de la transacción: “Me amañé con los pájaros, las plantas, la tranquilidad”.

Patricia nació en Santa Bárbara, Antioquia. Tiene 58 años, es contadora, trabajó veinticinco años en Sabaneta, en el taller de su papá —mecánico de maquinaria pesada—, y otros ocho en Medellín hasta pensionarse. Vive sola a veces y otras veces con su mamá, que se reparte entre la casa en San Antonio y la de una tía enferma que está a su cuidado. Aunque los hijos fueron seis, la propiedad está a nombre de ambas. Dos de sus hermanos viven en Estados Unidos, una se pensionó del magisterio, otra es empleada bancaria y la mayor es ama de casa, como lo fue siempre la madre.

Cuando llego a su finca, comenzando la tarde de un jueves, saca un folleto con fotos y reseñas de gente de la vereda, publicación de un proyecto del plan municipal de lectura. Me dice quiénes son, qué hacen; me explica que casi todos guardan algún parentesco entre ellos: aquella señora y varios de sus hijos, el esposo de una de esas hijas, el señor que es uno de los ricos de la vereda y lleva ese apellido que se repite una y otra vez, como tantos otros; como sucede, casi sin excepción, en los demás corregimientos de la ciudad. Los Quiceno, los Correa y los Gutiérrez todavía son propietarios y viven en el corregimiento, me explica; las tierras de los Ordóñez son ahora condominios; los Vargas ya se fueron casi todos pero su apellido aún da nombre a un sector de la vereda. Esas familias de antes, cuenta, además de ser numerosas (nueve, doce y hasta dieciocho hijos), eran de hombres machistas, mujeres sometidas, hijos que trabajaban la misma tierra de los padres, o cuidaban pollos, gallinas y cerdos, se casaban con vecinos y vecinas, siempre entre los mismos, los Gutiérrez con los Correa, los Quiceno con las Sánchez y los Bedoya y los Mejía. Como ahora, porque hay cosas que no cambian, salvo porque ya rara vez tienen más de tres hijos, e incluso hay parejas que deciden no tener ninguno. Patricia hace reír a los vecinos cada vez que les dice: “Uy, juemadre, yo entre más vivo por aquí, más me asusto: todo el mundo es familia, entonces uno va a pelear con uno y le toca pelear como con cincuenta”.

Patricia no quiso hijos pero eso no la frustra porque tiene sobrinos y nunca se está quieta. Hasta hace poco tuvo marido, pero fue “víctima de la convivencia durante la pandemia”. Desde el borde del jardín se ve, hacia abajo, después de un par de verdes

colinas, la invasión de casas, de vías, de edificios de muchos pisos, hasta veintidós o veintitrés, pese a las limitaciones del Plan de Ordenamiento Territorial: “Todo eso eran fincas —dice Patricia—. Pero no mejoraron las vías ni las ampliaron, entonces nos embotellamos porque no hay por dónde desplazarse. Somos demasiados”. Los que aún trabajan en pequeños sembrados son todos viejos o gente sin más opciones. “¿La gran mayoría de muchachos qué hacen? —cuenta—. Terminan un bachillerato, hacen el curso de vigilancia y se colocan en unidades, que para eso resulta empleo diario”. O estudian en el Sena y se dedican a la mecánica de motos, cuando no se compran su propia moto y se hacen mensajeros, o un carrito viejo para dedicarse a chiveros. De todos modos, Patricia siente admiración por esos pocos que han estudiado gracias a becas y hoy son abogados, ingenieros de sistemas, administradores de empresas...

Aunque no es saber heredado, aunque el invierno la tiene perjudicada, Patricia siembra. Lechuga, acelga, frijol, espinaca, plátano, yuca, aguacate, mango y naranjas, que un conocido de Medellín le compra para surtir su verdulería. También cría cerdos, aunque el concentrado de iniciación y el de engorde estén carísimos, al igual que el de pollos, que es la razón por la que hace unas semanas mató medio centenar para venderlos “arreglados”, despresados o enteros. Tiene unos pollitos en incubadora, pero están en casa de su socio, más abajo, porque la suya es estrato 4, no entiende por qué, y los servicios se vuelven impagables.

Después de mostrarme la huerta, me enseña los cerdos, cinco chanchitos miedosos. “Mis queridos, cómo están”, saluda, y me explica que esa de lunares la dejará para cría y los demás son de engorde. El de la oreja manchada de violeta está enfermo. Más tarde el socio vendrá a desparasitarlos y a aplicarle al enfermo un antibiótico. Muchas familias que ya no siembran se han dedicado a esa labor, característica del corregimiento desde mediados del siglo xx: la cría de cerdos, pollos, gallinas, codornices, conejos ya no tanto, y, en algunos casos, pese al gran capital que requiere, peces.

Hace unas semanas, como parte de una misión parroquial, Patricia recorrió la vereda en compañía de un sacerdote, dos seminaristas y algunas mujeres de la comunidad. Visitaron unas 148 familias de las cerca de trescientas que hay en la vereda. Se encontraron con que la tierra está mucho más cara que hace

unos años y quedan menos herederos de esas vastas parcelas loteadas para repartir entre los hijos, como se acostumbra desde tiempos de la Colonia; que entre esos nuevos habitantes hay muchos venezolanos, gente que en cincuenta metros construye casitas de uno o dos pisos, la más de las veces ilegales porque casi no dan licencias de construcción, en parte porque el alcantarillado no cubre toda la vereda y el acueducto no aguanta la demanda. También que en muchos hogares los niños permanecen solos todo el día porque ambos padres trabajan o el papá abandona, y muchísimas madres cabezas de hogar, venezolanas o provenientes de pueblos de Antioquia, que pagan arriendo en casitas o cuartos cercanos a las escuelas. Que en la mayoría de hogares hay algún viejo o enfermo que hay que cuidar y cuidadores a los que nadie ayuda. Que casi todas las mujeres trabajan como empleadas domésticas, en restaurantes o en confeccionerías, y que hay mucho trabajador informal. Si hubiera tenido un marido en casa, me explicará luego, no habría podido salir a la misión: “Imagínese uno con un sacerdote a bordo y un marido jodiendo... En cambio así me iba tranquila”.

La tarde se escapa mientras me cuenta historias de campesinos en vías de desaparecer, como otrora los arrieros de estas mismas tierras. Entre las guaduas, se divisa una nube negrísima, promesa de tremendo aguacero. Quiera la Diosa que lechugas y espinacas lo resistan.

En Montañita, una vereda más alta de San Antonio, todavía se divisa mucho monte. Allí, al final de una pendiente pavimentada y de una curva muy pronunciada, viven Gilma, Doralba, Hernán y Jacinto, hermanos Acosta Salinas, de los Salinas de Prado, como dirá luego Gilma, varias veces. Hasta allá me lleva, en su Renault 9, el hermano mellizo de Gilma, César, chivero. Ella está sentada en el corredor del frente de una casita verde con las piernas apoyadas sobre el muro que separa la casa del jardín. “En el momento vivo aquí, me mantengo aquí con mi hermanita, pagamos una especie de arriendito”, dice. Doralba, la hermanita, me mira curiosa, más bien callada, y me ofrece chocorrano, yogur, café, y más tarde un almuerzo que declino, para no abusar.

También este corredor está lleno de plantas florecidas, y de un lado se ven dos jaulas con tres loros muy viejos que heredaron,



Patricia Bermúdez junto a su hermano.

uno del papá difunto y dos de una hermana mayor “que se nos fue”; así, conjugando el verbo “ir”, se refieren las dos a la muerte y los difuntos. También tienen dos perros, uno joven al que le impiden la entrada a la casa porque se sube a las camas, y uno viejo que ha estado enfermo y se oculta, a la sombra, detrás de la casa. Encima de la fachada con los loros se ve un balconcito diminuto repleto asimismo de plantas; en ese apartamentico duerme Gilma, y acá abajo, donde pasan ambas sus días, Doralba.

Gilma tiene 56 años y Doralba es un poco mayor pero no le gusta decir la edad. A lo lejos, en una empinada cuesta llena de árboles, se divisan Jacinto y Hernán, que tienen 63 y 71 años y están atisbando el bosque, en bota pantanera, para recoger unas moras antes de que se las coman las guacharacas. Fueron diez, los Acosta Salinas, hijos de un agricultor de Angelópolis y de una campesina de acá mismo, de Prado, de los Salinas de Prado. Y ni siquiera fueron tantos, dirán más tarde; no como los de esa

vecina, doña Débora, que tuvo veinticuatro. “Cómo habrán hecho pa dale comidita a tantos”, dirá Gilma.

El papá fue arriero, quemó carbón, sacó de la tierra mucho maíz, papa y cebolla. La mamá también sembraba lo suyo y salía a venderlo a Itagüí, donde le daban ropita y cuadernos pa que los hijos estudiaran, aunque al final no se pudo porque eran muchos y alimentarlos era más importante. Ya adulta, Gilma cursó hasta noveno. Y Doralba validó el bachillerato porque soñaba con estudiar en la Remington, pero en la casa donde trabajaba como empleada doméstica no le daban los permisos. Los Acosta Salinas que aún viven están todos en San Antonio, ellos acá arriba y los demás desperdigados por el casco urbano.

Gilma y César fueron los últimos. Se criaron allí mismo, en una casita que está en la parte más alta de esa boscosa loma que desde acá no se divisa porque está oculta por la vegetación. Antes de conseguir esta tierra, los padres vivieron en muchas

partes, “porque usted sabe —dice Gilma— que cuando uno no tiene casita le toca andar de finca en finca”. En esa casa hoy vive un sobrino. Y en la de más acá otro sobrino, y en aquella Jacinto, y más acá Hernán con su hija y un hijo todavía adolescente. Las casas de Jacinto y Hernán sí son propias, a diferencia de la tierra y la casita que ocupan Gilma y Doralba, propiedad de un hermano que hizo un negocio con los padres antes de “isen”, o sea, antes de morir.

Gilma se casó joven pero el hogar no llegó lejos, y levantó sola a los dos hijos que tuvo. Trabajó haciendo chuzos, arreglando galpones, vacunando, engordando y adobando pollos, en una empresa de una familia acaudalada del corregimiento. “Doce años me dio la empresa para empujar los hijos y llevarlos más adelante”, dice. El hijo, de 37 años, vive en Rionegro y trabaja en lo que surja, lidiando cerdos y haciendo jardinería o arreglos eléctricos. La hija, de 32 años, trabaja en un *call center*. Por la casa ronda la nieta, que vive con el hijo y a veces la visita, y hoy permanece adentro, abajo, haciéndose un tratamiento en el pelo mientras revisa su teléfono celular. En esa casa llena de camas vivían siete, pero se fueron yendo y ahora las camas son para las visitas, que son frecuentes, festivas, felices: los hermanos que viven en Prado, los sobrinos, los hijos de los sobrinos.

Hernán tuvo cuatro hijos, Jacinto solo uno, los demás uno, dos o tres. De todos esos hijos, sobrinos y demás parentela ninguno trabaja la tierra, y Hernán lo hace apenas desde hace unos quince años, tras una vida como obrero en fábricas. Haría más dinero si la plaga dejara, si los insumos no valieran tanta plata, dirá después.

Doralba, en cambio, no tuvo cría ni se casó, pero dejó de trabajar para hacerse cargo de un sobrino, hijo de un hermano separado, que ahora tiene 33 años y trabaja como taxista. Luego enfermó la madre, difunta hace diecinueve años, a quien tuvo que cuidar, y años después hizo lo mismo con el papá, que bañaba afuera en una silla Rímax hasta que murió, hace nueve años. “Duró por ahí tres años así, ya mariadito”, cuenta Doralba, que primero habló para expresar necesidad y ahora no para de conversar. “Uno como adulto mayor ya no tiene derecho a nada”, dijo, porque pertenecen a una categoría en el Sisbén que no les da derecho a ningún subsidio, por razones que ni siquiera entienden. Por fortuna el arriendo es poco, simbólico, aunque por ahí



rondó la amenaza de venta y desalojo porque quizás amplíen la vía hasta su ranchito, en unos meses, en unos años, quién sabe.

Entretanto, Gilma y Doralba tienen una vida apacible. Se levantan muy temprano y después de tomar aromática cogen carretera abajo para caminar un rato, al volver organizan la casa y, si el sol no está muy picante, se ponen a “desherbar los arbolitos” frutales del jardín, juegan parqués o van a la novena de algún difunto, único motivo que las junta con los vecinos, que cada vez conocen menos. Los miércoles y los viernes hacen gimnasia en el pueblo, pero no van a las reuniones comunitarias porque “son muy cansonas, todos terminan peleando”.

Después de hablar de la familia, de esa vida tranquila pese a las necesidades, hablan de lluvias y del trabajo de Hernán y Jacinto: —Están aburridos porque hay mucha plaga. Está la guacharaca, está la hormiga, la mariposa, el gusano —dice Doralba.

—Emprende uno un arbolito de naranja, pero la hormiga no lo deja tener vida. Y la guacharaca se come todo, la espinaca, el plátano, las coles, la sidra... —replica Gilma.

—Mire cómo dejan el plátano —señala Doralba después de sacar un racimo mordisqueado—. Si lo lleva uno a vender, no se lo aceptan. Lo que nos dicen es de embolsarlos como hacen en Urabá.

—El animal es muy vivo —cuenta Hernán, que acaba de llegar para sumarse al lamento por la guacharaca, ave grande, semejante a la gallina, de cola larga y estridente trino—: sembré un habichuelal y se lo comieron, y después les puse veneno en el maíz y no se lo comieron.



Cosas no tan nuevas: a finales del siglo XIX, cuando ya la agricultura era la principal actividad económica, se reportaban frecuentes sequías y plagas, sobre todo de langostas. De todos modos siembran ají, espinaca, cidra, plátano, coles, mora, habichuela, pepino y pimentones, y antes de eso cebolla, calabacín y alverjas, e incluso gladiolos. De todos modos no viven de eso, sino de la mano que tienden hijos y sobrinos. De todos modos agradecen el sosiego de ese “paraíso chiquito”, el silencio, esa calma tan parecida a la felicidad.

Con frecuencia, lo que sucede en un corregimiento se repite en otro, con algunas variaciones. Por ejemplo, la historia de Heidy Beltrán Grajales, de 30 años, integrante de una amplia familia extendida que todavía no termina de heredar de los abuelos un terreno de algo así como cinco hectáreas en el sector La Morena de la vereda El Plan, en el que hay un bosque que ella ha ido convirtiendo en una reserva para turismo ecológico.

Santa Elena, en el oriente, y Palmitas, en el occidente, son los corregimientos cuyo monte ha sido menos devorado por la expansión urbana. De Santa Elena, en particular, se dice que es “ciudad dormitorio de tierra fría” porque está cundido de fincas de recreo, separadas de las tierras de campesinos por vallas, bardas y alambrados. Hasta principios de siglo, las principales actividades económicas fueron la agricultura y la floricultura; ahora es el turismo. En época de Flores, la fiesta popular de Medellín, siempre hay mucho agite en el corregimiento, famoso por sus silletas y sus

tradicionales familias silleteras, aunque muchas flores provengan de San Cristóbal. En Santa Elena, dicen las investigaciones, la mano de obra de las parcelas campesinas son en su mayoría viejos o mujeres.

Los abuelos de Heidy, “papito” y “mamita”, son nativos, herederos de nativos, y además primos, como sucede en tantas familias de todos los corregimientos. Por qué entre primos, le ha preguntado a la abuela, y ella le dice que en ese tiempo no importaba entre quiénes se casaran, todos resultaban ser primos. El abuelo, que hoy tiene 83, cultivó toda su vida, hasta hace unos años que “ya no le daba el cuerpo”, mientras la abuela se hacía cargo de los cuidados y las tareas domésticas. Viven a la izquierda del bosque que Heidy custodia, y alrededor se distribuyen las casitas de siete de los nueve hijos —cinco mujeres, cuatro hombres—; los otros dos viven cerca, en una tierra que también es de los abuelos.

Ninguno de los hijos se dedicó a la agricultura. Algunos siembran para consumo familiar o para conservar la huerta del papito, y un par se dedicaron a la jardinería y el paisajismo, esa alternativa para campesinos devenidos en obreros de gente acomodada. Uno es carpintero, otro trabaja en construcción. Y las mujeres se han dedicado todas a limpiar casas de foráneos que antes iban solo de visita y luego se fueron mudando; salvo una tía, la única que tuvo más de dos hijos porque se casó muy joven, una prole de seis que ahora la sostiene.

También la mamá de Heidy se dedicó al cuidado, y su papá pinta y estuca casas. Tuvieron solo dos hijas. Desde hace diez años las encuestas muestran que alrededor del 80% de los hogares de Santa Elena tienen menos de cinco integrantes, en contraste con las numerosas familias tradicionales rurales, algo que también pasa en la zona urbana y en los demás corregimientos. Con sus padres y la hermana, de 26 años, vive Heidy, y también con su esposo, un venezolano del que se enamoró hace cuatro años. Viven, además, con cuatro perros, tres gatos y un conejo.

Heidy tenía 17 años cuando empezó a liderar procesos juveniles, y hasta la pandemia ese fue su sustento. Cuando llegó el virus, trabajó limpiando las cabañas del hostel que una pareja tiene cerca, pero lo dejó porque era mal pago y muy demandante físicamente, como la agricultura, en la que trabajó asimismo un tiempo, en el invernadero de una amiga. Le pareció duro, de escasa retribución, distinto a como era en los tiempos en que una



→ Heidi Beltrán Grajales junto a su familia, con uno de sus perros.

pareja podía levantar sus hijos sembrando la tierra, hará medio siglo, antes de los tratados de libre comercio, de la importación de cereales por toneladas, del reinado de las grandes superficies. “Como Santa Elena es muy cerca de la ciudad, prefiero viajar todos los días para ganarme un mínimo fijo que trabajar acá la tierra, que los ingresos son tan volátiles”. Por eso que dice es que muchos habitantes de zonas rurales no migran sino que se desplazan. Para mediados de los setenta el académico Hugh Clout ya hablaba del campesino-obrero, que opta por recorrer la distancia hasta esa urbana oportunidad. Según la Caracterización de Productores Agropecuarios Rurales en Medellín elaborada por la Secretaría de Desarrollo Económico en 2016, para ese año el 77,2 % de las tierras de los corregimientos eran para vivir, y apenas el 17 % se destinaba a la agricultura.

El bosque que Heidi cuida le pertenece a la abuela, de 73 años. Es un terreno protegido por las autoridades ambientales, que no se puede parcelar ni construir. La paradoja, dice Heidi, es que de todos modos hay que pagar impuestos por poseerlo. Cuando la

abuela supo que no habría forma de lucrarse de ese pedazo de monte que cuidó por tantos años, se deprimió. Para animarla un poco, para honrar el apego de los abuelos a la tierra, y también porque la incomodaba que se quejaban por plata después de tantos años de trabajo, emprendió, con una prima que es tecnóloga en turismo, el proyecto de la Reserva Natural Las Bromelias.

El proyecto es modesto, pequeño, y la prima terminó por dejarlo en manos de Heidi porque el trabajo la llama a pueblos con mayor vocación turística. Se ofrecen “baños de bosque”, recorridos para “reconectar con la tierra” y avistar aves, espacios para pícnic y *camping*, la posibilidad de divisar una parte del corregimiento desde ese pequeño mirador. Explican, con ánimo pedagógico, que si no fuera por los abuelos ese bosquecito no existiría, y la relación que tenían con él antes de la electricidad, el gas, el acueducto. Heidi les cuenta de sus caminatas, cuando era niña, para recoger los “viajecitos” de leña que almacenaban junto al fogón para cocinar y calentarse; de ese pozo natural, modificado luego por los tíos, en el que siempre hay agua, del que extraían



lo necesario para lavar y lavarse; de cómo el abuelo, antes de los agroquímicos, aprovechaba los pétalos de los cartuchos como abono; o que las bromelias, plantas epífitas que dan nombre a la reserva, son receptoras de contaminación e indican, si son muchas, que el aire es limpio, y además almacenan agua que en tiempos secos regresa al bosque para hidratarlo.

Heidy sabe que la reserva podría ser más lucrativa. No solo es la tierra más grande de los alrededores, sino que está rodeada de proyectos similares, en especial de *glampings*, que son hoteles de lujo al aire libre, una forma de acampar sin penurias, esa excentricidad montaraz para urbanitas hastiados; espacios que dan dinero, de donde provienen algunos visitantes de la reserva

—solo algunos, porque los grupos más numerosos son parte de la red que ella tejió en tantos años de trabajo comunitario—. Pero lo hace sola, muy sola, en el tiempo que le dejan todas las demás tareas —la vida—, y hasta ahora ningún otro pariente se ha sumado, aunque uno es carpintero y se necesita mobiliario, varios son jardineros y hay que organizar y podar el lote. A veces se animan, pero les dura hasta que se habla de la necesidad de capital. Que el proyecto progrese “depende de la unión familiar —dice—, pero no se ve la motivación”, en parte porque “el tema de tierras y sucesión es muy complejo”, y, en el caso de su familia, por viejas rencillas y resentimientos. Piensa que quizás corra en la sangre esa cuestión de pelear por lotes, tan común en Santa Elena, pues su abuelo, nacido y criado en la vereda Mazo, todavía está esperando que se resuelva el lío de sucesión de un terreno que le dejó el papá en esa vereda.

Al margen de esos líos, Heidi persiste, lentamente, y en ocasiones sin mucha consistencia, en su idea de que la reserva florezca. Pero mira el bosque y piensa, la persigue esa idea, esa pregunta que aún no puede responder: “Cuando la abuela no exista, ¿qué va a pasar con todo esto?”.

Por esa rareza de ser un niño que cultiva, y también por la desenvoltura y generosidad con que recibe a los extraños, Juan José Ortiz sale a veces en videos y programas de televisión, en campañas de vuelta al campo, en notas de color sobre lo lindo que es el trabajo campesino. “Debemos seguir la tradición de nuestros abuelos y sembrar”, dijo, dice y dirá.

Pero Juan José, esa especie tan exótica como sus flores predilectas, tampoco será agricultor. Será futbolista, si Dios quiere, ahora que su papá está mejor de salud y compró una moto grande, como las que a él tanto le gustan, para llevarlo a los entrenamientos. Si no, si eso no se puede, será programador de *software*, como ese tío materno suyo al que le aprendió todas las maniobras que hace en el celular, viéndolo hacer, del mismo modo que le aprendió a su abuelo de agricultura. Será profesional, futbolista o programador, pero tendrá su finca, con sus trabajadores, a los que les dejará la enseñanza para poder vivir en la ciudad mientras sea joven, y para que allá, en la finca, lo coja la vejez, sin haber tenido que trabajar tanto como papito. ☺

LA BANDA PANIAGUA

Con su tono protocolario, propio de sus años frente al micrófono, Raúl Paniagua cuenta que su estirpe proviene de un grupo de esclavos propiedad de una familia de colonizadores que se asentó en las tierras donde hoy es La Loma. Por allí, agobiadas por la lejanía de Santa Fe de Antioquia y otros municipios del occidente antioqueño, se cruzaban permanentemente las recuas de mulas cargadas con productos agrícolas que abastecían la Villa de la Candelaria, como se llamaba entonces Medellín.

Lo escuchó él de sus abuelos: los españoles alimentaban a sus antepasados con pan y agua y de ahí salió su apellido. Según cuenta el locutor, hoy jubilado y manager de La Paniagua, a los esclavos les dio por formar una chirimía: en el monte cortaron cañas de guadua con las que fabricaron flautas; y con la piel templada de animales muertos construyeron tambores y revivieron sus ritmos africanos. Así nació una tradición que se mantiene viva en La Loma.

Desde allí han viajado los músicos para presentarse en el Hogar del Desvalido, contratados por una vecina del lugar para recrear a los ancianos. La última de sus presentaciones fue hace dos meses en la Parroquia de Nuestra Señora de Las Lajas, en el barrio Castilla.

—Una presentación de nosotros es como la muerte: llega cuando menos pensamos. La gente ya no contrata bandas —dice Gustavo Paniagua mientras toma aire después de la primera tanda de porros. Es hermano de Raúl, intérprete del saxofón y director de la agrupación.

En una de las paredes de su casa cuelga una imagen de aquella época en que La Paniagua era la única banda musical de Medellín. En la fotografía, tomada en el barrio La América, el padre Nicolás Ochoa está custodiado por dieciséis hombres, perplejos mirando el lente. Todos ellos descendientes de José María Paniagua —pariente de Narciso, el esclavo fundador—, quien junto a Dolores Pizarro, dieron origen a más de una cincuenta de músicos.

Pedro Pablo, el que sostiene el requinto en la fotografía como si estuviese petrificado, fue el director hasta 1948 de esa generación de hermanos, primos y tíos que se llamó Banda Paniagua La Grande. De ella, así como de sus antepasados, poco se conoce. Tal vez sea la fotografía la única pista que da fe de que en 1926, cuando fue tomada, la banda celebró su primer centenario. Por eso ahora Gustavo, Raúl y los demás llevan en sus camisas estampado el memorable año: "1826".

Pedro Correa Ochoa. Fragmento de la crónica
A Paniagua: el apellido musical, 2011.



Banda Paniagua, 1926.



SAN SEBASTIÁN DE PALMITAS

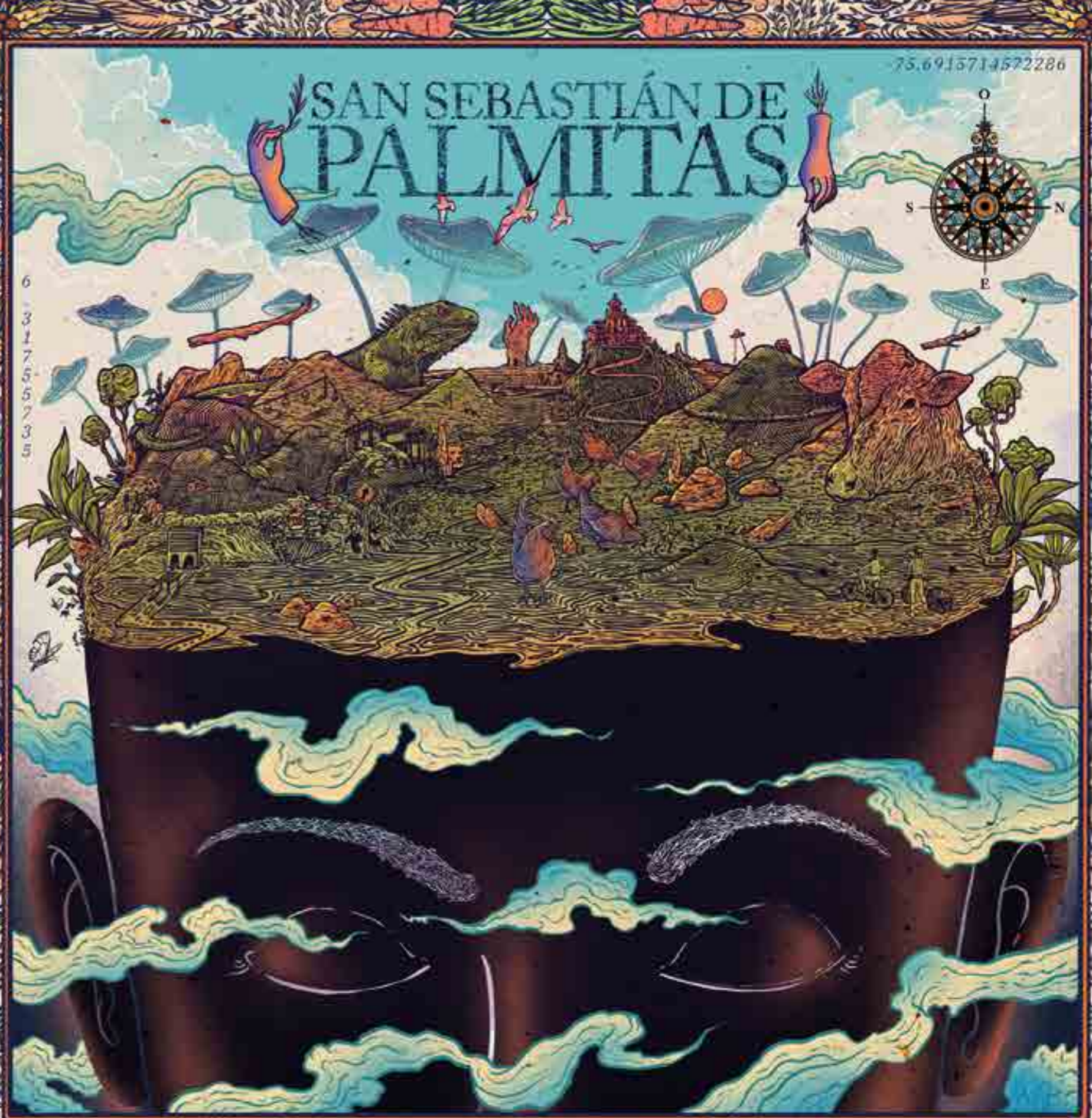
Población: 7819 (2023)

Superficie: 57,79 km²

Elevación: 1400 a 3100 msnm

Temperatura: 10 a 17°C

Principales cuencas hidrográficas:
quebradas La Sucia, La Frisola,
La Potrera, La Miserenga.



LA PUJA POR UNA CENTRALIDAD

→ Por Óscar Zapata Hincapié

Durante el siglo XVIII, los pocos habitantes que residían en las escarpadas montañas de Palmitas habían llegado atraídos por la calidad de sus tierras y por sus límpidas aguas, un panorama óptimo para labrar y vivir de la agricultura. No obstante, esto mismo hizo que el aumento demográfico fuese relativamente lento, por lo accidentado de la geografía. El poblamiento mejoraría hacia la segunda mitad del siglo XIX, con la llegada de varias familias campesinas atraídas por el auge del café. En efecto, este producto se convirtió en la base económica de Palmitas y llevó a la apertura de la frontera agrícola, en un proceso que tardó varias décadas en consolidarse, pero que poco a poco transformó un paisaje donde antes solo había extensas coberturas boscosas.

El dominio del hábitat en esta zona fue un trabajo lento. Por eso, aún en los albores del siglo XX la distribución de la población era dispersa, aunque ya había dos centros principales: la cabecera de San Sebastián, también conocida como La Aldea, y el caserío de Palmitas. El primero era similar a las demás fracciones del partido en cuanto al emplazamiento, con huertas y dehesas en sus terrenos, pero tenía un poder simbólico: llevaba el nombre del santo que daba nombre al partido. Por su parte, Palmitas, aunque no tenía este tipo de representación, tenía mayor población y por eso el comercio y las celebraciones religiosas principales ocurrían allí. Además estaba en el cruce con el camino de occidente. Esta situación convirtió a San Sebastián y a Palmitas en rivales que se peleaban cuál de los dos debía ser la cabecera del partido.

Varios aspectos jugaban en contra de San Sebastián. Uno de ellos fue la negativa del Concejo de Medellín para extender la línea telefónica desde San Cristóbal hasta allí, solicitud que se había gestionado en 1914 y que en 1916 fue atendida y aprobada por el Concejo, pero solo para llevar el cable hasta el caserío de Palmitas. Incluso hasta ese punto se trataba de un trabajo dispendioso y costoso, que requería cien postes de madera redonda,

trescientos kilos de alambre galvanizado, cien aisladores de loza y la contratación de varios obreros, en un proyecto que costaría 438 pesos. El gobierno municipal admitió no tener suficiente presupuesto y por eso solicitó a la Junta de Fomento de Palmitas contribuir con el suministro de los postes, “que pueden ser de árboles naturales”. La junta del barrio aceptó la propuesta y acordó “suministrar los postes necesarios, de modo gratuito, para llevar de San Cristóbal allá la línea telefónica”.

Poco a poco, San Sebastián perdía protagonismo. El 9 de agosto de 1916, el Concejo de Medellín aprobó la construcción de una fuente pública en Palmitas, para que el ingeniero municipal pudiera inaugurar la obra en diciembre de ese año. Dotar a esta fracción de una fuente pública supuso una serie de ventajas para Palmitas. Por ejemplo, convertirse en estación obligada de los arrieros y favorecer el mercado campesino al atraer más clientes.

Sin embargo, esta decisión no fue bien recibida por todos los habitantes de la zona y, por el contrario, fue precedida por varios reclamos y pleitos entre Palmitas y San Sebastián. Uno de los primeros en lanzar un puñetazo fue Emilio Roldán, párroco de San Sebastián. En una carta al Concejo Municipal, Roldán afirmó que la dispersión era característica del partido, pues las dependencias administrativas de esta comarca estaban diseminadas por las distintas fracciones. Así, la inspectoría, por ejemplo, estaba en la fracción de San Sebastián. Esto llevaba a que el inspector no pudiera cumplir con su función porque muchas veces “no tenía caballo o mula que lo pueda trasladar” sobre todo a la fracción de Palmitas, donde sucedían “todo tipo de desórdenes que no van orientados a la correcta moral”. El párroco también comentaba que la inspección funcionaba en la misma casa de la escuela y eso dificultaba su correcta operación.

Ante esta situación, el cura ofreció la casa cural de la iglesia en Palmitas, aprovechando que era grande y estaba desocupada, para trasladar la inspección, e incluso adecuar una habitación a manera de cárcel. El hombre afirmaba que esto era posible “porque tengo y vivo en otra casa de mi propiedad”. Roldán añadió que esta intención ya había sido informada a los vecinos, pero que el ofrecimiento se vio estropeado por los malos comentarios del señor N., quien era “liberal y enemigo de la iglesia y quiere

tener cerca y poder manipular a las autoridades, y que las quejas y reclamos que él hace sustentado con firmas de apoyo son de gente de municipios vecinos y hasta de menores”. Más allá de la veracidad o no de estos testimonios, lo cierto es que el cura del partido estaba a favor de trasladar centralidad a la fracción de Palmitas.

Por su parte, los vecinos de San Sebastián le enviaron una carta al Concejo de Medellín, el 7 de septiembre de 1916, para que anulara la solicitud de los vecinos de Palmitas de trasladar la cabecera del partido. Argumentaban que “la actual cabecera de la fracción [San Sebastián] está unguada en parroquia desde hace más de cuarenta años, donde existe iglesia y casa cural, y donde se celebran los oficios religiosos desde tiempos inmemoriales”, y que en Palmitas el municipio no tenía “locales apropiados ni para escuela, ni para oficinas de la inspectoría, ni para cárcel”. La misiva fue firmada por aproximadamente sesenta personas.

Estas rogativas no fueron suficientes para convencer a los concejales de que la cabecera debía continuar en San Sebastián. Al contrario, las autoridades solicitaron más testimonios de los vecinos de Palmitas. El encargado de emitir el veredicto final sobre si “había conveniencia o no” de trasladar la inspección a Palmitas y por tanto de convertirla en cabecera, fue el inspector de policía Pedro Pablo Sierra. En la respuesta enviada el 26 de septiembre de 1916, Sierra argumentaba que Palmitas tenía más desarrollo material que San Sebastián, pues en este último no se habían vuelto a construir edificios nuevos y muchos de los que quedaban “anunciaban ruina”, ya que varios propietarios los abandonaron para irse a Palmitas donde “se hacían edificios de mejor comodidad”. El inspector insistía en que el “aspecto melancólico y nada halagador de la población de San Sebastián a nadie le llama la atención para vivir”, y añadía que allí abundaba “el paludismo y la anemia, esta última como enfermedad endémica, que ha hecho y hace con frecuencia su buen número de víctimas”.

Por el contrario, al referirse a Palmitas, el tono del inspector Sierra cambiaba radicalmente. Lo nombraba como un caserío clave porque allí pasaba el camino departamental que unía a Medellín con varios pueblos del occidente. También porque era una estación de descanso segura, ya que el viajero que llegara

podía “reposar tranquilo” y encontrar “hospitalidad y buenos pastos para su recua y seguridad para sus mercancías”. Otra virtud relevante para la época era que el párroco del partido residía en Palmitas, y además de contar con el apoyo de la arquidiócesis para administrar los sacramentos, estaba “construyendo un magnífico templo”. En conclusión, para Sierra, la fracción de Palmitas progresaba diariamente y estaba llamada en poco tiempo a ser una importante población: “Hay afluencia de gente, hay festividades religiosas, mercado y transacciones entre negociantes y donde la propiedad raíz a [sic] adquirido un valor sorprendente”. A eso se sumaba el testimonio de los vecinos de Palmitas, quienes afirmaban que “se presenta aquí un espléndido mercado y que viene mucha gente de Urquítá y Boquerón”, situación que para ellos significaba que “aquí [en Palmitas] es donde la sociedad necesita tener las autoridades, para dar la protección a unos y vigilar a otros”. Pero quizá el argumento de mayor peso social era que allí existía “un estanco y una cantina donde se bebe con lujo”. En conclusión, el informe dio todas las razones posibles que justificaban el traslado de la cabecera. Una estrategia que surtió efecto y que llevó a que el 9 de octubre de 1916 se dictara el Acuerdo núm. 116 en el que, por decisión unánime, se autorizó la conversión de Palmitas en cabecera del corregimiento. ☺



☺ Iglesia de La Aldea. Su construcción inició en 1742.

TODO LO NUESTRO HA QUEDADO EN LOS CAMINOS

→ Por Daniela Jiménez

TODOS los días el vapor de agua sube como neblina hasta que llega al páramo Las Baldías, el más pequeño de Latinoamérica. A las cinco de la mañana, dice Juan José Álvarez, San Sebastián de Palmitas parece un tazón lleno de leche. Es una blancura universal. Ser el lugar en el que nacen las nubes es indicio de una tierra capaz de hacer brotar desde florestas hasta semillas de hortalizas, de frutas o de vegetales que estallan en las laderas.

Aguzar la vista es más difícil a medida que la montaña, que parece abrazarse a sí misma, condensa el agua entre un techo denso de árboles y arbustos. En algunos puntos como El Ventiadero no hay montaña, sino niebla y más niebla. O sea, nubes apretujadas, muy bajas, cerca del suelo, una maraña de agua y vapor que, al precipitarse, abona las zanjas de la cebolla desplegadas hasta en los rincones más angostos de la vereda, un mirador sobre la vía que conduce a La Frisola y La Suiza, un sendero de casas dispersas en el que es posible ver una panorámica de Ebéjico, Sopetrán y el valle del río Cauca. Por eso Juan José dice que cualquiera que haya vivido en San Sebastián de Palmitas ha sembrado al menos una vez el suelo.



Por un pequeño desvío, Jorge Arango, apodado el Diablo, dirige una caminata junto a Juan José, Carlos Montoya y otro grupo de jóvenes. Son todos estudiantes universitarios que los fines de semana alistan las botas y los bastones para volver a las trochas. Todos son habitantes de veredas como Urquitá, Volcana-Guayabala, La Aldea, algunos viven ahí mismo en El Ventiadero, el punto de partida. Entrarán por un sendero cubierto de nubes y empezarán a bajar, abriendo camino entre el descenso de piedras, por el bosque montano y farragoso. Seguirán hasta el teleférico y de ahí descenderán hasta la quebrada La Sucia, la madre de todos los afluentes del corregimiento. Serán al menos siete horas de marcha si el paso es lento.

Andan recuperando trazados antiguos que antes conectaron a todo un valle hambriento de horizonte con el mar. Serán esos los caminos desenmarañados que luego, según la ilusión de Jorge, visitarán turistas, escaladores, familias completas. Caminos para volver a San Sebastián de Palmitas, un corregimiento en el que habitan más de seis mil personas.

El Diablo es el fundador de Tejiendo Caminos, un colectivo ambiental que quiere sembrar árboles en todo San Sebastián de Palmitas, desde Urquitá hasta La Potrera Miserenga, pasando por La Suiza —la vereda más distante—, un total de 5754 hectáreas. Quieren ver florecer el pueblo entre rojo y anaranjado. “Cuando yo pueda sentarme aquí a verlos florecer, esa va a ser mi felicidad”.

Tejer caminos es recuperar la tradición del convite. Al plan se suman muchos: vecinos, campesinos, señoras. También estudiantes universitarios que antes fueron niños en el corregimiento y crecieron elevando cometas en el Alto de la Cruz o viendo nacer las nubes en el mirador El Tambo; todos ellos salen en caminatas en labores de rocería y limpieza, a veces consiguen desenmarañar hasta tres kilómetros de maleza en un solo viaje. Detrás de estas rutas cubiertas por el mismo bosque hay casas aisladas en las que no hay rieles para salir y su única posibilidad es abrir trocha.

Jorge lleva el machete en la cintura como los arrieros que antes iban de pueblo en pueblo, destapando rutas por donde mucho antes cruzaron los indígenas nutabe que llegaron a La Aldea, la primera centralidad de San Sebastián de Palmitas. Por esos caminos primitivos, que eran rectos y que no sabían abrazar la

montaña, porque no tenían mulas para hacer las curvas de nivel, los indígenas buscaron el oro, cargaron la sal, cavaron las tumbas de sus muertos. Luego, los colonos cargaron la arcilla y las piedras para hacer sus casas, soñaron entre estas montañas con virreinos distantes de la Madre Patria, llevaron la estatua de la Virgen María y el Cristo crucificado hasta la plaza para fundar un pueblo que en 1742 fue llamado La Aldea.

La Aldea son unas cinco o seis cuadras con apenas una capilla, cementerio, escuela, almacén y carnicería. Ningún hotel, pero siempre una cama disponible para el viajero. En el siglo XVIII los rumores más apartados lo apodaban como “La casa del arriero de Occidente”. Hoy Jorge, con los caminantes, vuelven a los tramos perdidos entre la manigua y repasan lo poco que queda de esa red caminera indígena que hizo que Antioquia sobreviviera de su aislamiento y alimentara su hambre de oro, esos senderos de largas travesías que rescataron al departamento de su encierro, y es por eso que a los arrieros les dicen *rescatantes*. Saben que hablar del camino es hablar de tiempo. Mientras la marcha avanza, algunos paran para comprar bolis, cremas o paletas de agua. Las hacen los mismos vecinos, acostumbrados ya a esas mañanas trajinadas de pico y pala. La llovizna va dejando las chaquetas empapadas y las laderas resbalosas y los caminantes se sostienen unos a otros agarrándose por los hombros.

Muchas de las carreteras nuevas, con sus túneles modernos y con el respaldo de las grandes concesiones, siguen las huellas de un mundo anterior. Los caminos prehispánicos fueron inspiración para que, hace 65 años, se inaugurara la primera vía al mar que conectó a Antioquia con su sueño del Caribe. Una empresa que inició en 1851, cuando Juan Londoño, secretario de Hacienda y Fomento, dijo que la vía transformaría “nuestros solitarios desiertos en comarcas y pueblos ricos y florecientes”. Tardaron casi un siglo en imaginarla y treinta años en construirla, empezó en 1926 y el primer automóvil la recorrió en 1956.

Pero la dicha fue hace mucho. Este trayecto está tan desgastado que en mayo de 2022 un deslizamiento de tierra en el sector de Urquitá llevó a los miembros de la Junta Administradora Local a escribirle una carta al alcalde. Le dijeron: “Los caminos patrimoniales e históricos están perdidos. La nueva vía que pretende dejar a Medellín muy cerca del mar ha significado exclusión para quienes aquí vivimos”.



Antes de las vías de Cuarta Generación y de las concesiones Mar 1 y Mar 2, la antigua vía al mar fue el paso obligado para camiones, buses, motos, todo lo que alguna vez quiso alcanzar la costa. A fuerza se levantaron casas, negocios y ranchos a la vera del nuevo camino, por la promesa de la bonanza venidera. Los viejos habitantes y los recién llegados trasladaron poco a poco el núcleo del comercio, la tertulia y el intercambio. Ya el centro no sería más La Aldea, que incluso hoy pervive escindida, con su propia iglesia casi en ruinas. El centro del poblado sería una nueva calle larga y escarpada que todavía se mantiene como la centralidad, once kilómetros más arriba.

La mudanza del centro perseguía el sueño de las vacas gordas y los bolsillos llenos: camiones y mulas atestadas de cargamento, buses de turistas que alcanzaban primero San Sebastián de Palmitas, luego el calor de Santa Fe de Antioquia, y seguían de ahí hasta las playas del Urabá. Ahora, en la inmovilidad, como

una ruta a duras penas transitada por conductores extraviados, vacas solitarias y uno que otro ciclista, hay quienes se preguntan: tanto empeño en el traslado, tanto empeño en perseguir la vía, ¿para qué?

Tantas personas de La Aldea migraron siguiendo esa ensoñación: una nueva centralidad, con una iglesia amarilla que terminaron en 1945. Así creció San Sebastián de Palmitas, siendo estadero, oasis y edén, pausa para los viajeros que en el viaje se surtían de tamarindo, almojábana, chorizo y morcilla.

En la cabecera quedan algunos rastros de una trajinada vida anterior. Al entrar te recibe la estación Palmitas, que fue en los años noventa una gasolinera, bar, restaurante, la cantina de los Pérez, un ambiente de empresarios urgidos de tener un digno centro de entretenimiento en un corregimiento en el que, para entonces, no había más de cuatro mil habitantes. Está inactiva, dañada. Es un rastro más del desamparo, de lo que antes fue el

anhelo de tantos negocios a orillas de la carretera al mar. El corregimiento es un lugar hecho a la medida de tal proeza. El único que no mira de frente a la cara urbana de Medellín porque está ocupado en atender la magnitud de la cordillera de Los Andes.

Las montañas son cuencos y San Sebastián de Palmitas se sorprende a sí mismo en su discreta soledad. Apenas a 32 kilómetros del centro de Medellín, algunos lo consideran el corregimiento más distante, fragmentado por el cruce de la cordillera, más vecino de San Jerónimo, Heliconia y Ebéjico que de Medellín. En el boquerón de sus montañas —ese paso llano entre dos valles— se concentran 57,54 kilómetros cuadrados, el 15.29 por ciento del total de la ciudad. La de San Sebastián de Palmitas es una topografía quebrada, de alturas entre los 1400 y 3100 metros sobre el nivel del mar.

Aunque los palmiches que tapizan el suelo en ciertos sectores podrían dar atisbos del nombre del corregimiento, en el que crecen hasta seis especies de palmas, algunas historias conservadas en los archivos apuntan a que el nombre es una referencia a esa mañana en la que un retrato de San Sebastián, “el Apolo cristiano”, patrono de arqueros, soldados y atletas, apareció divinamente en un palo de mangos de La Aldea. El cuadro lo habría encontrado una caravana de arrieros que lo llevó hasta la capilla.

A las afueras del teleférico, que comunica a La Aldea con las veredas La Frisola y La Sucia, el grupo de caminantes de Jorge

se detiene para almorzar. Son las dos de la tarde y les falta un pedazo del recorrido hasta el margen de la quebrada La Sucia. Las cabinas, como es usual a esta hora, están inactivas.

El Diablo saluda a su primo, que es vecino del teleférico. Se llama Iván Pulgarín. Ambos se sientan cerca de un palo de limones y al frente, desde la casa de Iván en el sector El Morrón, es posible ver a La Aldea como si fuera un pesebre, pequeñita, sobrevolada por los cables aéreos del teleférico. La finca está cercada por mandarinas, aguacates, árboles que tardaron doce años en ser capaces de ofrecer sombra y a los que les quedan otros treinta años más de vida. Cada ocho días Iván saca tres o cuatro bultos de limón hasta La Aldea. En Medellín —y dice así, *Medellín*, como si San Sebastián no fuera parte de Medellín— le pagan el kilo de limones o de mandarinas a dos mil pesos.

Tenía doce cuando llegó a El Morrón hace ya cuarenta años, cuando había solo tres casitas, ni agua ni luz. Ahí, pegadito a su casa, se elevó el teleférico en 2007. Él, como buen vecino, ayudó a cargar materiales y allanó senderos con pico y pala para que las cabinas alzarán vuelo. La carga sale por el aire y tarda tan solo diez minutos en llegar a La Aldea. Hace quince años lidiaban con la cosecha a punta de mula y caballos, les tomaba tres horas de descenso, por la ruta que ahora el Diablo sigue con sus caminantes con motivaciones más cercanas a la contemplación del paisaje que a la venta de productos.



“Vea el caballo ahí”, dice Iván, “se llama Azabache. Cuarenta años viviendo aquí y todo fue a lomo de bestia”. Hoy una cabina de teleférico soporta los ochocientos kilos que ninguna mula podría cargar sola. La cabina aguanta ocho pasajeros y quinientos kilos en seis o siete bultos de limón. Las bestias ahora descansan. Relajados los caballos, las mulas, pero no él, que sigue hurgando la tierra, y tampoco andan serenos sus dos perros, Confito y Niño, que van y vuelven a brincos por el camino, empantanados hasta los pelos de la cabeza.

Los niños que crecieron yendo a estudiar a La Aldea prefieren probar mejor suerte en la ciudad. “Aquí crece un muchacho, estudia y se va. Todos quieren sus oficinas en Medellín”, dice Iván. “Estamos muy mal enseñados a estos alambres —dice y señala los cables del teleférico—. Antes se perdía la carga. Se pudrían los aguacates y las mandarinas porque no podíamos sacarlas. Si esto se vuelve a acabar, la gente no volverá. Aquí no quedamos sino los mismos”.

Hay razones para las prevenciones. Hace tres años ese cable que parecía tan terso se descolgó sobre la montaña. Fueron dieciséis meses de arreglo y de comida represada. El cable roto sigue por ahí, danzando en la quebrada. No pudieron pescarlo de regreso. En las noches, cuando no hay teleférico, o en esos tiempos aciagos de cable dañado, Iván y otros vecinos arrastran sus bultos de cítricos y sus costales de café otra vez a lomo de bestia, por un camino de piedra que, en palabras de Jorge, “es un peligro ni el berraco”. Por ese mismo camino bajan los enfermos cargados en palos. “A la mayoría de los abuelos se los llevaron porque salir por ahí a pie es muy difícil. A las ocho o diez de la noche, enfermo, quién te saca. Ahí se tiene que morir uno”, comenta el Diablo.

Dice eso antes de continuar el viaje por el mismo itinerario del que desdeña. El sendero, liso por la lluvia, es un tirabuzón en que los pasos tropiezan entre la piedra, se atascan en el lodo. A lo lejos, los orienta el rumor de La Sucia, la quebrada que recibe otras microcuencas como La Tambo, Las Azules, La Volcana, Boquerón y Boqueroncito. “Quién iba a creer que estos caminos hoy nos generan ganancia”, dice Jorge, con el aliento que le queda. “Un día nos levantamos a recuperarlos, hicimos un trabajo de limpieza en convites, trajimos la guadaña. Desde hace años venimos y hoy nos pagan algunos grupos para que los traigamos a caminar por nuestras rutas”.

Una semana antes había estado con los mismos muchachos recuperando y cortando vegetación en el Camino del Virrey, uno de los más antiguos; algunos osados historiadores locales se atreven a decir que el Virrey podría tener diez mil años de existencia. En ese recorrido Jorge también repitió lo que siempre dice: “El mayor patrimonio que tenemos son nuestros caminos”.

Las comunidades indígenas usaron el Camino del Virrey para trasladar cerámicas y llegar hasta fuentes de agua. El del Virrey era un tramo de una vía más vasta que unía al valle de Aburrá con el valle del río Cauca. Lo llamaban el Camino Viejo de Occidente. Aún quedan algunas de sus trazas que pueden ser vistas si vas bajando por las montañas del alto de Boquerón y bordeando algunas quebradas como La Miserenga, La Chuscala, La Causala, La Volcana y La Iguaná. Hay pocas piedras, uno que otro vallado como muralla, apenas una insinuación de los canchales del pasado.

Por esas trochas que amansaron los indígenas es posible llegar a casas como la de Nubia, integrante del Colectivo de Mujeres Arcoíris, y sus hijos, campesinos que viven al margen del Camino del Virrey y dicen que esa vista no la tiene nadie, que el que llega hasta ahí se amaña, aunque no se quede. Y es verdad. Esa vista no la tiene nadie. Es la dicha de la inmensidad.

O casas como la de Arturo, de unos 80 años. No se toma ni una pastilla. Le gustaba tocar la guitarra y ahora la tiene ahí, empolvándose en la sala. Murió su esposa y el Diablo, apenado, no preguntó más. Por más de cincuenta años Arturo compartió un amor a la orilla del camino. Estas historias de cuidado y complicidad aparecen y terminan en San Sebastián de Palmitas.

Cuando Jorge vuelve a su finca al terminar una caminata también hace alarde de sus afectos: reparte besitos entre sus perros y menciona que ese predio florecido fue primero de su abuela. Tiene una compostera, pica el papel para integrarlo a la mezcla. “La tierra no muerde, no pica. Aquí nació Tejiendo Caminos. Empezamos abriendo un kilómetro nuevo de vía para conectar casas distantes”. Los convites actuales mantienen las técnicas para destapar la montaña. Como en la época de la vieja carretera al mar, cuando los suelos del occidente, en su trazado que alcanzaría el Urabá desde el alto de Boquerón —358 kilómetros—, tuvieron que ser cedidos a punta de pala y pico por 10 950 días.



María Celina Ospina y Eucario Jaramillo Muñoz miran a la antigua troncal desde arriba. Llevan más de treinta años en el corregimiento, en una casa elevada que permite ver la antigua vía al mar como un hilillo de lana. Antes del Túnel de Occidente, inaugurado en enero de 2006, observaban a esa gran serpiente de concreto embotellarse con los cientos de carros que en un festivo subían por ahí. Ahora solo ven una que otra moto. Y que ojalá la repararan, dicen. A ver si se descongestiona el túnel, la vía nueva, a ver si las ventas mejoran.

Desde ahí, en su casa elevada sobre el camino, atestiguan la muerte de esta vía primigenia. Más de un camión del gas o de la leche se ha quedado atascado entre las grietas. Algunos carros han caído al abismo, al río Aurra, que se tragó con su voracidad un tramo completo a la altura de la vereda Puente Blanco. Es un

paisaje que todo el tiempo está cambiando. Caen troncos, los levantan, se cierra la vía, nadie pasa.

El declive de la antigua vía al mar dejó a la centralidad desconectada. Ya no es común ver comensales curiosos a pesar de que allí se consiguen, a juicio de los vecinos, los mejores tamales del occidente. Los domingos son de plaza itinerante: bajan productores a vender, los apicultores traen la miel, pero los negocios no son lo mismo. Llega el lunes con su rutina serena. “No se ha recuperado el dinamismo de antes”, dice Jorge. Según datos de la Alcaldía de Medellín en 2020, el 65,5 por ciento de las viviendas de Palmitas son de estrato bajo-medio.

Con los saldos en rojo, muchos se fueron. Algunos se han quedado, porque en el corregimiento están sus terrenos sembrados de plátano, café, caña, frutales, cítricos, papa, cebolla,





cilantro, frijol, maíz. No estarán las calles repletas de visitantes, ni habrá hoteles al margen de la vía, ni una plaza llena de productores, pero estará ahí la abundancia de la tierra, el suelo que reverdece y en el que revientan semillas de muchos tipos.

Algunos intercambios también han desaparecido. El tabaco se movió por los caminos antes que el café, pero ya no hay tabaco y sí hay café. En La Aldea se produce hartón, se levantan invernaderos para el tomate y el pepino. En la finca La Serenita, Luis Acevedo Hernández lleva siete años produciendo café para exportar. Tiene diecinueve mil árboles. Sabe que cuidar los granos es cuestión de sutilezas. Sabe que el corazón es la vida del café. Las altas temperaturas, en un solo día, lo destruyen. Dice que del café tiene que quedar un ser vivo, que huelga a fresco cuando lo muelan o lo tuesten.

Hace un año hubo un plantón en la vía nueva para protestar por el precio del peaje. Agotados no solo por el teleférico averiado, el precio del peaje los tenía llenos de un malestar que recordaban cada vez que intentaban sacar sus productos. En alguna otra ocasión mencionaron que la antigua capilla de La Aldea iba a desaparecer en espera de reparaciones. “Más de doscientos años dicen que tiene, y otros tantos más estará esperando que la arreglen”, dice Luz Elena Torres, a la que llaman Nenita, quien durante siete décadas ha sido habitante de esa villa en la que no temen vivir a puerta abierta.

La Junta Administradora Local, en cabeza de Manuel Fernando Salazar, sigue redactando cartas. Escriben que las vías internas se hacen intransitables por el invierno y que de las ocho veredas solo tres cuentan con agua potable y solo dos con alcantarillado. Piden un hospital, pues la comunidad debe buscar servicios de salud en San Jerónimo, en la ciudad, o en San Cristóbal. “Nuestro centro de salud se convirtió en un canto a la bandera que está a punto de caer”.

Quizás el comercio no vuelva a ser lo que era, y la centralidad aislada no pueda sobreponerse a la agilidad que sí aseguran las vías de cuarta generación, los túneles titánicos y las autopistas modernas de hasta ochenta kilómetros por hora. San Jerónimo quedó separado de la centralidad de San Sebastián de Palmitas a 27 kilómetros por la antigua vía, pero a tan solo quince kilómetros si se viaja por la vía nueva en control de Mar 1. Es decir, entre veinte minutos y media hora de trayecto si vas por la autopista y



casi una hora si tomas la vieja carretera. Hay un miedo profundo en esas distancias que acortan en tiempo, pero condenan a algunas veredas al desdén y al olvido. En su carta, la Junta escribe: “Desde hace algún tiempo hemos visto cómo la expansión de la ciudad nos está quitando la vocación y la autonomía”.

Sobrevive, a pesar de eso, una belleza en la quietud, en los paisajes que se despliegan siguiendo el trazado de la vía vieja,

aunque esté abandonada. Esa soledad es también encantadora. Los viajeros van a San Sebastián de Palmitas a fugarse en su silencio, trepan la montaña, admiran la telaraña de senderos que allí reposan. O, como dice Jorge, a deslumbrarse con el vuelo de las guacharacas o los papagayos y una diversidad que solo es posible en ese mundo que se abrigó en la distancia, construido y refugiado en el umbral del camino. ☺

NADIE llegaba de visita. De la carretera a su morada había dos horas a lomo de mula o tres a pie. A la mayoría le daba pereza subir y bajar. Cuando inauguraron el cable en 2010 todo fue buenaventura, les cambió la vida o la puso un poco más fácil. Ya solo tardaban diez minutos en el trayecto para cruzar al otro lado. Llegaron tiempos de relajo para Azabache. Ya solo le tocaba un minuto de transporte de la casa hasta la estación del teleférico.

Entonces aparecieron los forasteros. A algunos vecinos les gustaba la “movención tan berrionda”. Nativos de la ciudad y extranjeros de todas partes iban a conocer. Les parecía una hazaña sobrevolar la Medellín más rural. Entraban y salían turistas. Llegaban a conocer de primera mano cómo era esa infinita hospitalidad campesina.





LA TIENDA DE EDILIA

COMO EN BOTICA

Jomoco, así se llama la tienda de fachada colorida a todo el frente de la biblioteca de San Sebastián de Palmitas, zona central del corregimiento. Jomoco, por Jorge Montoya Correa. Así aparece en la Cámara de Comercio, pero si usted llega preguntando por ese lugar lo van a hacer devolver por donde vino. “¿Jomoco? Eso no existe en Palmitas”. Ahora, diga usted, la tienda de doña Edi, o de Edilia y... “¡Aaah, venga lo llevo!”.

La tienda de Edilia tiene de todo, de to-do, y no es un cliché, es charcutería, almacén, desvare. Un pendón en la entrada anuncia la diversidad de productos: “Papelería, helados, cafetería y licores. Pregunte también por tamales, aceite de moto, tortas de carne y recargas”. Pero se queda cortico. También hay machetes y cuchillos, sombreros y gorras, teteros y pañales, sombrillas y vinilos, pocillos y atún, empanadas y café, y los domingos,

[UNA TIENDA]



jugando a la tienda. “A mí me encanta atender a la gente, amo mi tienda, solo me ausento cuando paseo o tengo una cita médica, y a Jorge póngalo a surtir, oiga, ese hombre es feliz surtiendo”.

La tienda de Edi queda en el camino del Virrey, esa es la dirección; diagonal a la escuela, en la ruta al cementerio, al colegio y a la quebrada La Volcana, en sentido contrario al templo y al parque principal. Edilia conoce a todos los niños y a todo el mundo en San Sebastián de Palmitas, incluso a los que se fueron hace treinta años y ahora vuelven: “¿Usted es de los Ríos de La Potrera?, Ay usted es Ospina, de La Aldea, ahí mismo los reconozco”.

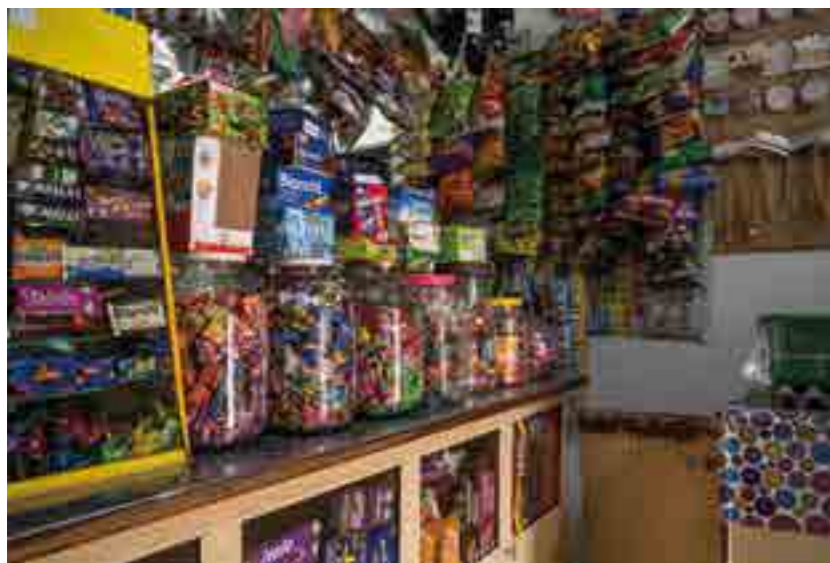
La tienda la empezó, sin saberlo, su mamá, Mariela, en 1970 y en medio de una crisis en la que la familia quedó prácticamente en la ruina luego de que al papá de Edilia, Leonel, le robaran en un negocio. “Mi mamá sacó una mesa, y como teníamos al frente la escuela, en ese tiempo no existía el colegio, entonces se mantenía esto lleno de niños porque ella vendía gaseosa, cofio, galletas, mecato. Y los domingos hacía pasteles de pollo, tortas de pescado, morcilla, tamales, y esto se llenaba de campesinos”, cuenta Edi. Porque, “pa qué, pero mi mamá cocinaba muy rico”, y Amparo, hermana de Edilia y quien es la que ahora hace todas las preparaciones, le aprendió muy bien. Cinco años después, la mesa en el andén quedó chiquita y a la casa le quitaron una parte para adecuar allí la tienda, que es exactamente la que hoy día se conserva.

El lugar está abierto desde la cinco de la mañana hasta las once de la noche, de tal manera que muchas veces es el único negocio abierto y el que puede salvar a un vecino en una emergencia. “Es una tienda para tomar café pero también encuentras jabón Rey, una libra de arroz, todo lo que se pueda necesitar. Entonces si todos los lugares están cerrados uno llama a Edilia. Que de pronto se le acabó la crema dental, una tintura, cualquier cosa, allá la encuentra”, cuenta Johana Bedoya, habitante de la vereda La Aldea y edil del corregimiento.

Los colores en la fachada de este local no son arbitrarios, anuncian la vitalidad que hay adentro. Al amanecer toman tinto los trabajadores o se empacan una arepa de huevo para la jornada. Un par de horas después, los estudiantes aparecen

tamales. Con seguridad está llena de sorpresas porque, como no tiene vitrinas, Edilia guarda por ahí muchas cosas. “A veces vienen y me dicen, doña Edi usted de pronto tendrá mmm..., y yo les digo pregunte por lo que no vea porque aquí puede haber de todo”.

Edilia Montoya Correa es la cara y alma de este negocio que ya ronda los cincuenta años de historia. Y Jorge, su hermano, es la cara oculta, la que surte calladamente y se aventura a comprar objetos viejos para decorar. Juntos y en este trabajo que ambos hacen con tanto amor y alegría, siguen siendo un par de niños



preguntando por algo de papelería o golosinas. “El resto del día, la gente de la comunidad que viene por sus cositas, y por la noche los que vienen de regreso o que vienen del peaje o de los estaderos, que pasan por la leche o a hacer una recarga y a comer algo antes de llegar a la casa”. ¿Y los domingos? Hablar de los domingos sí le provoca un suspiro a Edilia, porque antes “esto era lleno de campesinos”, pero ya con el Túnel de Occidente ellos hacen su vida dominical en San Cristóbal, que les queda más cerca, que les sale más barato. “De todas maneras quedan algunos que mercan en los supermercados de aquí, y el domingo uno vende el ajustecito, o vienen y se comen su pastel o se toman su tinto, o compran cositas porque yo también vendo limas pa amolar el machete, desodorante, arepas”. Y licor, no mucho, pero también. “Pero mis borrachitos se manejan muy bien y como yo no pongo música ellos ponen la que quieran en su celular”. Es como estar, en la comodidad de la casa. Y acompañados por Edilia que es una buena conversadora. En este ratico, Mariana García, de la vereda Urquityá y quien devora el segundo pastel de pollo, la acaba de invitar a su matrimonio. “Es que Edi es como familia, uno viene acá y no es como que ‘ay me toca atender’, no, en verdad le gusta”, dice la joven recién graduada de Comunicación Social. Mariana está esperando el bus para bajar a Medellín, y nada mejor que conversar con Edilia y reforzar el desayuno, mientras echa ojo desde la entrada de la tienda a la aparición del transporte por la vía principal.

Edilia, galardonada como tendera líder por la Cámara de Comercio de Medellín en 2017, cuenta que de joven quería estudiar química farmacéutica, que también le hubiera gustado ser recreacionista o guía de turismo y cantante. Afirma que son sus vocaciones frustradas, pero de frustración no se le ve nada porque el oficio de tendera le sienta muy bien.

“Toda la vida nos han dicho que amplíemos el negocio, pero yo creo que si lo hacemos perdemos la esencia, este local tiene calor humano y calor ambiental. Me encanta recibir a las personas bien”, y antes de despedirme me hace caer en la cuenta de las vasijas, relojes, cuadros, lámparas y teléfonos viejos que se han ido ganando su lugar como decoración del lugar; aunque, la verdad sea dicha, entre tanta variedad de productos exhibida en superficies y estantes, no queda ya mucho espacio disponible. •



Edilia Montoya Correa, conocida como doña Edi.



NORA, LA ARRIERA AL FINAL DEL TÚNEL

→ Por Carolina Calle

De Nora Ospina hablan como si fuera una bruja. Dicen que mujeres como ella no existen, pero “que las hay, las hay”. Lo cierto es que como Nora, ninguna. Puede que no sea la primera en San Sebastián de Palmitas, pero sí la última.

Se levanta antes que las gallinas. Puede ser que desde las dos de la mañana esté funcionando, haciendo menjurjes y ruidos en la cocina. La han visto salir primero que el sol. Caminar por trochas y filos, con botas y sudadera, a oscuras y bajo la lluvia. Nunca de vestido ni escoba, siempre de machete y gorra. A menudo la ven conversando con bestias o hablando sola.

Algunas señoras se quedan boquiabiertas cuando la ven pasar, las vecinas la miran de abajo hacia arriba cuando llega envuelta en el pantano, una amiga la confronta cada vez que puede por teléfono o cuando la tiene al frente. No lo puede creer. Sigue sin comprender por qué Nora eligió andar la calle y la carretera, por qué renunció a ser ama de casa, por qué eligió ser arriera para no quedarse quieta.

Andariega por naturaleza. Tiene la arriería en la sangre y en la piel. El oficio lo aprendió en la vereda La Volcana, mirando y preguntando, le bastó con ser y estar. Siendo hija y estando en el

hogar. Fueron semestres de ejemplo, años siguiendo los pasos de los ancestros. El papá se mantenía con un caballo negro de aquí para allá, subiendo y bajando montañas, llevando bultos de frutas y costalados de verduras, trayendo víveres y encargos, yendo y viniendo de las plazas de mercado.

A la madre le aprendió los secretos de la tierra, a lidiar con semillas y abonos, raíces y plagas. Creció rodeada de café y plátano, tomate y cebolla, zanahoria y gallinas ponedoras. Y aunque sabe de todo un poco, entre la huerta, la cocina, el galpón y la pesebrera, Nora escogió la última. Descubrió que su lugar en el mundo no era ninguno, era ir y venir, andar y desandar el camino, estar al lado de una mula.

Los tiempos han cambiado y las cargas también. Ya no se mueve tanto el mercado campesino, hoy en día se transportan materiales de construcción: cemento, guaduas, madera, ladrillos y arena. Y turistas. Los extranjeros llegan a Medellín con ansias de paisajes montañosos. Hay planes turísticos que prometen una degustación de pueblito tradicional, en vivo y en directo. A tan solo treinta minutos de Medellín, a la salida de un túnel, les aseguran una experiencia monte adentro con arriera incluida.

Le toman fotos y videos, se llevan a Nora en selfis o en movimiento, por delante y por detrás. No les interesa la pose ni el disfraz. Quedan sorprendidos y admirados por su fuerza natural, sola es capaz de cargar y descargar, herrar y enjalmar, recoger y llevar. Se la pasa en gallada con Niña y Niño, con Negro y Muñeco.

Asegura que tiene buena mano y buen oído. Que los sabe tocar y escuchar. Al más arisco, que a veces muerde o patea, lo doma con un arrullo o una palabra. Sabe lo que les gusta y lo que no. Les cumple los caprichos y está pendiente del apetito. No le tiene miedo a casi nada, es valiente para casi todo. Menos para las culebras de selva y las cabinas de teleférico. Le tiene pavor a las alturas. Prefiere tomar el camino largo y caminar por horas, que tomar atajos por el aire y sobrevolar el abismo.

Por tierra, a donde sea. Conoce los espacios más inhóspitos, los más ancestrales, los más inaccesibles. No le teme a una caída a lomo de mula porque sabe levantarse. Una vez iba encima de Muñeco a buen ritmo, cuando de repente el animal paró para comerse una mata y Nora alzó un vuelo, se desparramó por un matorral, cayó en una rodilla, estuvo coja por un rato, pensó que no iba a poder volver a trabajar.

Su compañero de trabajo, de casa y de vida, la cuidó. Jhonny le estiró la pierna, le untó una pomada, le dio pastillas, le hizo un rezo. Al otro día Nora estaba firme para iniciar la jornada con su parejo. Siempre los ven juntos, de lejos parecen un centauro de dos cabezas. Se conocieron desde niños. Son uña y mugre, hombro a hombro, capa y espada, poncho y sombrero.

Aunque para la mayoría ya son paisaje, aún hay unos que les dan cuerda a los rumores. Cuchichean que Nora lo tiene enyerbado. Un colega de Jhonny, de peinilla y zurriago, le ha reclamado con el codo y entre dientes: “¿Por qué siempre sale a arriar con vos? ¿No se puede quedar en la casa?”. Y Jhonny trata de hacerle entender que lo hace porque le nace, que trabaja porque le place.

—¿A qué la trajo? —le insistió otro arriero hace poco.

—A producir... Como mi persona, como usted, como todos...

—le respondió Jhonny y remató con orgullo—: ¡Más bien deje salir a su esposa de la casa!

La amiga de Nora del colegio la sigue llamando y le dice: “¿Vos es que sos boba? ¡Dejá que responda el marido! Eso le toca a él”. Y Nora le sonríe y le sigue la corriente, intenta explicarle que nadie la está obligando, que la obligación de ella es consigo misma, que le encanta su jornada con buena vista y no quisiera estar en el encierro de una casa ni de una oficina.

Le confiesa que cuando mira el panorama prefiere su finca de puertas abiertas en una vereda, a vivir en la ciudad rodeada de rejas. Que no tiene rutina, que cada día es una aventura conocer y reconocer el territorio. Que no quiere estar nunca de brazos cruzados, que lo suyo es un asunto de voluntad, que siente un orgullo “el berraco” de ser la única mujer arriera. ●





DALILA, CAMPESINA EN TRÁNSITO

→ Por Carolina Calle

Dalila López es punto de encuentro, un lugar de referencia, ama y señora de San Sebastián de Palmitas. Ama de casa y de huerta, señora hecha y derecha. Se presenta como mujer rural, pero sobre todo como campesina trans. Esa última palabra de cinco letras la pronuncia con la frente en alto. Siente satisfacción por su tránsito. Por haber sido alguien y dejar de serlo. Por ser reconstructora de su identidad y recuperadora de su autoestima.

Le gusta su presente. Celebra que no es el de antes. De vuelta atrás todo era jaula: el cuerpo, la casa, el pueblo. Ya no es Óscar David, el niño que esperaba quedarse solo para medirse tacones y faldas. Ya no es el raro que escondían cuando llegaba

la visita. Ya no es el marica al que le prohibieron ir a la escuela para librarlo de todo mal y peligro. Ya no es la persona que migró a la ciudad buscando su lugar en el mundo y se perdió. Ya no es la trabajadora sexual ni la habitante de calle.

Hace tiempo renunció al exceso, a la fiesta, al trasnocho, al humo, al vacío. Ya no transa con sexo, ya no duerme en el pavimento. Un día cualquiera, en la orilla del río Medellín, tomó la decisión de hacer un cambio. Ya las riñas y las enfermedades, la soledad y la tristeza eran insostenibles. No fue fácil, no fue rápido. Tocó rehacer los pasos, deshacer el laberinto. Volver al origen, volver a empezar de nuevo.

Esas montañas, que al principio eran murallas, la salvaron. Una finca fue su refugio. Un jardín, la tierra firme. Un perro, el amor. Una gallina, la amiga. Los animales y las plantas le recordaron su capacidad de cuidar al otro y, por ahí derecho, a sí misma. Una vecina le dio la mano, encontró una nueva familia. Cortó de raíz con los prejuicios y las violencias, empezó a fabricar la mujer que quería ser. No la sumisa, ni la ignorante. No la resignada, ni la excluida.

Conservó la buena costumbre de romper las reglas. No quiso ser la mujer de nadie, sus talentos no serían solo para atender hombres, lavar loza, planchar ropa, barrer piezas, trapear corredores, atender visitas, limpiar vidrios, brillar pisos, almidonar camisas, embetunar zapatos. Para Dalila ser mujer era otra cosa.

Tocó las puertas de la escuela y sentó las bases para una Dalila de vanguardia. La transición no se quedó en el papel, no solo fue legal, sino también espiritual. Hizo un cambio por dentro y por fuera, en el ser y en el hacer, en el cuerpo y en la mente. Por fin pudo mirar hacia adelante, pensar el futuro y visionar, planear y soñar, trabajar en sí y decidir.

No pretendía trabajar de peluquera, ni en un restaurante, tampoco en un “pare y siga” ni de vigilante. Quería sentirse libre, servir a la comunidad, ser creativa, producir dignidad. Perdió la cuenta de las técnicas, talleres y diplomados que ha cursado.



De los conocimientos ancestrales que ha recopilado y salvaguardado. Todo lo que aprende se lo entrega a la tierra y la tierra le devuelve plátano, guineo, murrapo, naranja, limón, ají, cebolla, aromáticas y oportunidades.

Ya no vive un día a la vez. Ya tiene tiempo, espacio y con quién. Ya no está sola. Hace parte de un colectivo de lideresas rurales, en Arcoiris halló compañeras, colegas, socias, coequiperas, emprendedoras, constructoras de realidades. Luchan por honrar el rol de la mujer, cuidar la naturaleza y transmitir saberes, artes y oficios en vía de extinción.

A los visitantes que llegan al corregimiento les cuentan que en la vereda Urquítá son famosas las manos de Dalila. Perseguidos son los fiambres y el tamal que prepara, el jugo de yuca y los chorizos, las arepas y el antipasto, los patacones y el hogao.

De cada cosa cuenta el origen, de dónde proviene cada ingrediente, cómo nació en su tierra, cuál es la fórmula, cuál es la historia detrás de cada plato. Certifica que es natural, que nada es artificial. Que hay un proceso sano y salvo detrás.

Quienes visitan el corregimiento escuchan hablar sobre Dalila, una dama legendaria y libre, advierten que la tienen que conocer y visitar, que sagradas son las recetas en su cocina y benditos los frutos de su huerta, que es una campesina de puertas abiertas, una persona de admirar. 🍋



“ALGUNA vez en Santa Elena estaban conversando ahí en la Escuela Radiofónica. Conseguimos el radio y daban una explicación por la radio, y entonces ya uno más o menos iba anotando, resumía y les decía a ellos de qué se trataba y cómo hacer las cosas. A muchos les ayudábamos con la mano para que escribieran, la hermanita mía me ayudaba con eso. Mucha gente aprendió a leer y a escribir. Eran 45 alumnos sentados en el suelo o en lo que podían, y el radiecito ahí. Estábamos con lo de alfabetización, llamaba Acción Cultural Popular Radio Sutatenza. Se hablaba del agro, de sembrar y de cultivar, y que las mujeres también aprendiéramos”.

Amparo Parra Londoño
Vereda El Placer, corregimiento Santa Elena
Florario silletero, 2020



DESPARCHE MONTAÑERO

—¿CÓMO es vivir en un corregimiento?

—Normal.

—Bueno, ¿pero vas a Medellín? Aunque esto también es Medellín...

—A veces, si me toca, voy.

—¿Y cuándo te toca?

—Tenía allá las citas de los bráquets. El bus daba mera vuelta pero me dejaba en el centro. Ya no voy por allá. Sé llegar pero no sé decirle dónde es.

—¿Y te quedabas un rato o te encontrabas con amigos?

—Nada, uno sin plata... Bueno, a veces sí me quedaba un rato o pasaba a saludar a algún amigo. Me gusta ir allá a mirar zapatos y gorras, y ver todos los locales que hay en el centro. Pero soy de los que no me gusta la ciudad. Me desespera tanta bulla.

—¿Te gusta aquí?

—Sí, normal. Es bonito pero aburrido. Cómo le dijera: nunca pasa nada.

—¿Qué te gustaría que pasara?

—No sé. Nada.

—¿Qué te gusta?

—Me gusta que es tranquilo; vea, a esta hora nadie me pone problema. Me puedo quedar por aquí, venir a molestar al socio, volver más tarde a la casa a buscar el almuerzo, y conozco a la gente.

—¿Qué no te gusta?

—Ah, de pronto las vecinas de mi mamita que le ponen quejas. Esas cuchas dicen cosas que no son y me fastidia. Meten mentiras. Que voy a la cancha a fumar baretta, pero qué va. Voy allá es a relajarme, a que nadie me diga nada.

—¿Aquí todos se conocen?

—Eso. Esto es un pueblo muy pequeño. Y pues yo conozco a los que sí hacen y a los que meten vicio, pero no hablo con ellos, cada uno en su cuento. No estoy para andar en problemas.

—¿Y el estudio?

—Nada.

—¿Cómo así?

—Bueno, nada no. Cómo le dijera: yo he sido buen estudiante, pero me toca repetir octavo.

—¿Y cómo la ves?

—Aj, yo no sé. No quiero seguir. Estoy averiguando para terminar en otro colegio, aunque es más lejos, pero salgo más rápido.

—¿Para validar?

—Eso. Uno hace dos años en uno y sale. Normal.

—¿Te gusta estudiar?

—Normal. No me iba mal. El problema fue la cucha de inglés que no me avisó a tiempo que tenía que recuperar. Todo lo demás lo pasé y en Lengua Castellana me iba muy bien.

—¿Y los amigos del colegio?

—Aquí me los encuentro de todas maneras. Allá casi no tengo, o sí pero los veo por aparte. Cómo le dijera: los amigos míos ya se graduaron, son de los parches del viernes o son amigos de otros amigos, de un grupo de motos que teníamos. Hacíamos piques en Boquerón.

—¿Y tu moto?

—Me la quitaron esos pirobos, los policías de abajo. Sabiendo que todo el mundo aquí tiene moto sin papeles o que maneja sin pase.

—¿Pero la podés recuperar?

—No, ahorro para otra, porque es muy caro sacarla. ¿Y sabe qué me da rabia? Que después vi a uno de esos pirobos paseando en ella como si nada.

—¿Pensás trabajar en vacaciones o cuando no estés estudiando? Digo, para ahorrar.

—Claro, ya les dije a los parceros. Yo soy muy bueno en mecánica pero hago lo que se ofrezca, y como estoy desparchado, bien. Claro que siguen las vacaciones y aquí todos se enfiestan. El único trabajo que hay es en carnicería: matar y arreglar marranos, pero eso es de madrugada y por eso no me gusta. Un parcerero que se salió del colegio está trabajando ahora en eso.

—¿Y hoy qué vas a hacer?

—Viene un parcerero por mí. Voy a mirar si trabajo en una finca o si voy a revisar una moto para dejarla mela; yo la desbarato, la lavo bien y la vuelvo a armar, que queda mejor. Pero también he trabajado en comidas rápidas, haciendo domicilios.

—¿Y sabés de las labores del campo?

—Claro, normal. Sé hacer de todo.

—¿Qué?

—Mi abuelo y mi papá me enseñaron a sembrar, manejar animales, limpiar potreros, hacer cosas en la finca y más que nada cuidar el ganado. Es que antes vivíamos en el campo, allá se quedó mi papá cuidando los sembrados, la cebolla. Mi papito es más del ganado; él ha sido arriero y negocia con vacas y novillos, va a las ferias y a veces me lleva, pero no se mantiene por aquí.

—¿Y vos has trabajado como arriero?

—Una vez un señor nos contrató a mi papito y a mí para que le trajéramos un ganado desde lejos, por el filo de una montaña. ¿Sabe qué? Es un viaje pesado, porque hay que estar avispa con los animales y con todo lo que se puede cruzar en el camino. Pero bien, el cucho es un bien. Ahí conocí a otro señor que me contó puras historias, ¡tiramós qué caja ese día! Mantengo un cuaderno y ahí voy anotando lo que puedo. Me lo llevo a veces para la cancha y escribo lo que se me ocurre, los recuerdos, las conversaciones de los demás, hasta poemas.

—¿Y qué se te ocurre?

—Un día escribí un cuento con una de las historias que me contó el señor de la finca, el que nos contrató a mi papito y a mí. Le puse “El arriero y el gallo”: él me había contado que tenía un perrito al que siempre llevaba en la mula, y que una vez en una travesía lo había salvado de caerse por un abismo... Son más cosas, pero yo lo escribí fue con un gallo. Quedé de octavo en el concurso Medellín en 100 Palabras, y me dieron de premio un estante de libros, pero no he ido a reclamarlo. ¡Ni tengo dónde ponerlo! Eso fue en la pandemia. Ojalá me hubieran dado plata, aunque ya me la hubiera gastado.

—¿Y te gusta leer?

—No sé, me gusta pero me quedo dormido. Un tío me regaló Padre rico, padre pobre, y lo empecé a leer. Por ahí está. De resto, leo lo que toca del colegio.

—¿Y pensás estudiar después de graduarte? ¿Tal vez ir a la universidad?

—Yo no sé. Quiero hacer una técnica, aprender bien de mecánica de motos, que es lo que me gusta. Aquí el parcerero va a presentarse a una técnica de manejo de maquinaria pesada en el Sena, y ahí él me va averiguando.

—Qué bueno ese plan. Vos estás muy joven. ¿Qué edad tenés?

—Dieciséis... Mentiras, cumplí quince. ●

Conversa en San Sebastián de Palmitas, un día de noviembre de 2022

LA LEY Y LOS LIBROS: INICIO DE LA ENSEÑANZA ESCOLAR EN SANTA ELENA

→ Por Óscar Zapata

GENERAR el hábito de la escolaridad en los niños del barrio Piedras Blancas no fue una tarea fácil. La inasistencia fue frecuente en los primeros años. Los motivos eran variados. Muchas veces los acudientes no se enteraban de que sus hijos se desviaban del camino y se internaban en el monte durante la jornada escolar. Otros niños debían traer leña y agua del monte antes de ir a estudiar y no regresaban temprano, “les cogía la tarde”.

[...] El 11 de septiembre de 1879, el comisionado Isidro Molina llegó a las escuelas de Piedras Blancas designado por el Cabildo de Medellín para evaluar el desempeño de la educación y el estado de las escuelas. A eso de las nueve de la mañana, el comisionado conquistó el paraje de Mazo, luego de subir montado en caballo la loma de la Cuesta, y procedió a revisar la escuela de varones dirigida por José Vicente Balcázar en un “local arrendado al señor José Alzate por 2 pesos mensuales a razón de lei”. Molina verificó que el establecimiento “es regularmente cómodo, bien ventilado i seco; no estando sus paredes en perfecto aseo, supliqué al señor Alzate que se hallaba presente, que se dignara disponer lo conveniente para el repaso de las paredes, lo cual ofreció hacer á la mayor brevedad posible”.

El comisionado también relata en su informe que había escasez de mobiliario: solo se contaba con dos mesas, tres bancas y un tablero en mal estado; a su vez los libros de lectura, gramática, zoología e historia patria eran muy escasos; además que se carecía de otros útiles necesarios para la enseñanza, como

“paquetes de polvos para tinta, pizarras y libros de instrucción objetiva”. El informe revela que había veintitrés niños matriculados, que la mayoría asistía con regularidad a la escuela, y que su “conducta es por lo general buena, son aplicados y se nota algún adelanto”, lo cual evidenciaba que los padres de familia tenían interés por la educación de los hijos.

Luego de permanecer un par de horas en la escuela de varones, el comisionado Molina pasó a la escuela de niñas, que estaba bajo la dirección de Ana Rita Sánchez de Balcázar. A diferencia del caso anterior, aquí la situación dejaba mucho que desear, pues el local se encontraba en mal estado. Y si el espacio de enseñanza presentaba problemas, qué decir del mobiliario, este era escaso “pues sólo cuentan con dos mesas y un tablero”; y el resto de útiles eran prestados de la escuela de varones. El proceso de enseñanza a las niñas no era el mejor, el año escolar había empezado tarde, el 16 de agosto, y ese día solo llegaron nueve niñas, las únicas que se habían matriculado, todo a “causa de la suma pobreza de sus padres i de vivir algunas á alguna distancia. No obstante, le informa al señor Inspector que motive a los padres a mandar a los niños y niñas a la escuela”.

Exigir a los padres de familia que mandaran a los infantes a la escuela implicaba recurrir a la más temible arma, la ley. Desde la providencia que expidió el 14 abril de 1875 el inspector Bernabé Restrepo, se había estipulado que aquellos padres de familia que no enviaran a sus hijos a la escuela tendrían una

multa de cuatro pesos. Con este respaldo legal, el comisionado Molina podía advertir y sancionar con multa a los padres que desacataran la orden de enviar los hijos a estudiar; proceso que siempre irritó a más de una familia desobediente, que ante la sanción respondían con una queja contra el inspector. Algunos padres incluso lo hicieron en conjunto, como fue el caso de Domingo Alzate y Eusebio Ramírez, quienes una vez recibida la multa de cinco pesos en 1880 por no enviar a hijo e hija respectivamente a estudiar se dirigieron muy irritados al inspector José María Alzate para decir “no es del caso, ni entra en nuestro propósito entrar a probar la enorme injusticia que se empleó contra nosotros”, debido a que “nuestros niños dejaron de asistir por algunos días a la escuela, por causa o motivos insuperables”. Aun así, y sin verificar la supuesta injusticia, ambos responsables fueron exonerados de la multa bajo el compromiso de enviar a sus hijos el año siguiente. Poco a poco la percepción hacia el estudio fue cambiando para las familias del barrio: educar a los hijos no era una opción sino una obligación. ☺

Fragmento del libro
Gente de monte.



[CRUCE DE CAMINOS]

LA MONTAÑA QUE ALUMBRA

→ Por Margarita Isaza Velásquez

LA voz que conduce los sueños de un muchacho que habita en la montaña lo hace levantarse temprano, antes de que se espante la noche, para comenzar su jornada. La voz le susurra que debe esforzarse. A él le cuesta, quiere dormir un poco más pero ya la radio de su mente está encendida. Desde la ventana del cuarto todo es oscuridad, un vacío de palabras y de gentes.

Pero esa voz que lo anima a despertarse parece conocerlo bien y lo azuza para que le alcance el tiempo, para que pueda hacer todo aquello de lo que es capaz, para que no le gane la pereza y aproveche su genialidad; él mismo no la llamaría así, pero es una certeza propia, de sí, un orgullo del que puede asirse especialmente en los días de sinsabores porque se siente capaz de ganarles a esos momentos, de responder mejor que otros a los desafíos cotidianos.



El muchacho pone una lista de canciones de rock latinoamericano. Soda Stereo, Aterciopelados, Enanitos Verdes, los clásicos de eso que llaman juventud. Le gusta sentirse acompañado, y para eso necesita música, lo que brote del celular y su pequeño parlante. En la cocina lo espera una aguapanela, como a los campesinos de antes al comenzar la jornada, el primer envión de energía que le permitirá llegar caminando hasta la carretera que junto a otros obreros está construyendo. Organiza su mente, el plan del día. Debe llevar el celular con buena carga, los audífonos, la libreta. Es un estudiante. Si olvida algo, es difícil regresar. Tiene clases al mismo tiempo que debe hacer la mezcla de cemento. Los demás obreros, con el bachillerato a medio hacer, lo acogen como a un hijo y los enorgullece que sea juicioso y no desfallezca en su propósito.

La voz que le golpea el pecho o las sienes, cuando llega la migraña, le pide que sea paciente; le informa lo que ya sabe: que estos tiempos difíciles, de cansancio físico, también pasarán y tendrán su fruto. La promesa es que si se porta bien, como siempre lo ha hecho, si se esfuerza, como siempre lo ha hecho, si da todo de sí y un poco más, como siempre lo ha hecho, la vida lo premiará con un futuro más cómodo, seguramente en otro paisaje.

El muchacho puede llamarse Juan José Álvarez y ahora tiene casi veinte años. Hace un par de años, cuando se graduó del colegio y quería a toda costa comprarse una moto, trabajó jornadas completas en la construcción de la carretera de la vereda La Aldea Parte Alta mientras empezaba una carrera universitaria y hacía algunos diplomados en ese mismo tiempo. No era un capricho, sí un deseo, porque, como dice, "a los que vivimos en la ruralidad nos toca viajar mucho para llegar a la ciudad y aquí no hay buen transporte".

Vive en San Sebastián de Palmitas con su mamá, pero no quiere seguir allí por mucho tiempo. Aunque ama la tranquilidad del campo, se la pasa la mayor parte del día y de la semana en la ciudad. Es una dualidad que lleva por dentro, que acaso se fue formando en la infancia, cuando el lugar de residencia dependía de la relación complicada de sus padres. Vivió en San Cristóbal y en Palmitas, en veredas más tranquilas, y también en Santo Domingo Savio y Manrique, barrios convulsos de ciudad, su ciudad, aunque trastabillo en la frase o en la identidad.

"Para mí el campo es tener la libertad de caminar, de moverse por donde uno quiera, estar en la calle a la hora que sea", dice Juan José mientras se toma un tinto un sábado por la tarde en un corredor de la Universidad de Antioquia, donde ya cursa cuarto semestre de Ciencias Políticas, hace parte de un grupo de investigación, lidera proyectos de análisis político y tiene buenos amigos.

Ahora el muchacho tiene moto y también sueña con reconstruir la historia de los trabajadores del Túnel de Occidente, que cambió para siempre la historia y la disposición de San Sebastián de Palmitas. La voz que conduce sus sueños le dice que estudie y abra cada puerta del camino, que no deje pasar ni trabajos ni cursos, porque solo así podrá convertirse en un gran profesional, uno que haga investigaciones interesantes para él y la sociedad, uno que sea un líder influyente al menos en su comunidad, uno al que nunca le falte trabajo y pueda seguir pensando temas, historias, quizá soñando otras cosas, aquí, donde por ahora está su casa, o tal vez en el exterior, al otro lado del océano.

Aplomo puede ser la palabra para definir las personalidades de estos muchachos que se debaten cada día entre lo urbano y lo rural, buscando adaptarse a las gentes que habitan aquí y allá, a los horarios a veces absurdos que colman este siglo de signos contrarios. Juan José como Dayana Ospina y Karen Pulgarín, también de San Sebastián de Palmitas, han aprendido en largos viajes cotidianos a tener paciencia con el destino. "Este semestre me tocó todos los días clase de seis de la mañana, entonces me levanto a las tres, salgo de mi casa a las cuatro, camino hasta la vía principal, me demoro veinte minutos o media hora, y ya espero a que pase algún transporte. A veces suben buses que vienen de Urabá, pero casi nunca paran, entonces me transportan particulares, como camiones de carga. Sí me da un poquito de susto pedir que me lleven, pero toca así", cuenta Dayana, estudiante de Contaduría Pública en el Tecnológico de Antioquia. Ella no tiene moto, pero quiere graduarse y poder trabajar como profesional para comprarse una y de una vez hacer la especialización en gestión tributaria. Quiere conseguir una vida más cómoda y quizás también irse de Colombia, puede ser a Canadá en esos planes de migración que ofrecen casa, carro y beca además de nuevas experiencias.

Para Dayana, ha sido bueno crecer en el campo, pero ha visto en su mamá el desgaste físico que implica trabajar la agricultura. "Mi mamá es el sustento de mi familia, pues mi papá murió cuando yo tenía siete años", dice con una sombra de timidez en el rostro. Rechaza esa posibilidad de continuar con el legado de la tierra, pero reconoce que, gracias a las hortalizas y el plátano, y mucho sudor de su familia, jamás le ha faltado nada. "Ahora voy a empezar a trabajar en el telecentro de la centralidad, como dinamizadora de TIC, atendiendo a los niños, a la gente que necesita usar los computadores y el internet".

En cambio Karen, que es prima lejana de Dayana y habita como ella en la vereda La Potrera, tiene el campo sembrado en el alma. Por eso estudió Gestión Ambiental en el Colegio Mayor de Antioquia y sueña con tener un terreno grande donde crezcan árboles de sombra o guayacanes que florezcan al final del invierno, donde pueda multiplicar las suculentas y todas las plantas para regalarlas a vecinos y gente amada.

Karen ama San Sebastián de Palmitas, pero lo que menos ha podido hacer allí es dedicarse a la contemplación, como ninguna de las personas que conoce. A sus 23 años ha tenido toda clase de oficios: desde ser campesina con pago a jornal hasta cuidar ancianos y niños pequeños, o bien limpiar otras casas y senderos, o alguna vez instruir sobre cuidado del medio ambiente a vecinos y viejos arrieros. Pero ese contacto con las montañas y las quebradas de su corregimiento nunca le ha impedido perderse de la vida de afuera, de las últimas movidas del cine estadounidense, de los romances de los famosos o de los atuendos de los artistas más extravagantes.

"Yo quería ser diseñadora de modas", dice con un gesto de tristeza o acaso de reclamo por lo que quizás no suceda. Le ha tocado duro, como a todos los demás en esta historia. Se ríe, sin embargo, cuando menciona sus hazañas: la de ahorrar monedas de doscientos desde noveno en el colegio hasta llegar a la universidad para comprarse de contado un computador portátil. Hoy en día está haciendo las prácticas en una empresa de alimentos al sur de Medellín, a la que espera poder vincularse y ganar experiencia como profesional. Ese orgullo, ese acto de fe en que el esfuerzo todo lo puede, aparece como una medalla al final de los tramos pantanosos. Apareció también en los ojos de Juan José cuando habló de su moto y de ser el primero en la universidad,

y en los de Dayana cuando mencionó que le falta poco para ser contadora pública en toda propiedad.

Aplomo y fe en sí mismos, eso tienen estos muchachos de San Sebastián de Palmitas, y ese parece ser el equipaje de identidad con el que se enfrentan al presente y con el que persiguen algo, en un deambular de optimismo y aprendizajes, como todas las personas que atraviesan la juventud, sean del campo o de la ciudad. Pero estos, como otros de Altavista, Santa Elena, San Cristóbal y San Antonio de Prado, parece que no pueden darse el lujo de detener la marcha... Están obligados a persistir, aun en la dificultad, si quieren realmente alcanzar ese algo que persiguen, ese sueño que a veces la adultez se roba o se embolata entre las responsabilidades de cuidar una familia.

No son jóvenes únicamente porque están entre los 14 y los 28 años, como dice la ley de juventud de su país, sino porque anhelan y confían en sí mismos y en el mundo para lograr eso que nadie más podrá regalarles.

Desde los 14 años, por ejemplo, Génesis Vélez se involucró en la junta de acción de comunal de su barrio El Vergel, en San Antonio de Prado, y empezó a hacer pinitos en la política local porque ha anhelado que a otros les toque más fácil la vida, con cierto acceso a la cultura, a las raíces propias y a los derechos que acompañan la formación de una libre personalidad. Hoy tiene 28 años, es abogada, está terminando su periodo como edil del corregimiento y al mismo tiempo está estudiando una maestría en Estudios Urbano-Regionales en la Universidad Nacional. Va de afán, almuerza de afán, habla de afán, le cuesta encontrar horas libres para tomarse un café, ir a nadar o caminar por El Silencio, la montaña que tutela la tierra que ella llama hogar.

A pesar del cansancio de las reuniones, las lecturas, las llamadas, los papeleos y los emprendimientos, hay un ímpetu que no la deja desfallecer. Génesis está llena de proyectos en temas tan disímiles como la robótica y el patrimonio cultural. Y en ese deseo de hacer y perseverar, consciente de que las responsabilidades nunca le han quedado grandes, ahora hace un alto en el camino, quizás porque está cerca de los treinta años, y se pregunta qué viene para su vida, cómo sería si no se exigiera el doble, si se enfocara en una vida privada y en hacer una familia, si cumpliera apenas algunos de los sueños que la voz propia la ha azuzado a crear y continuar. A ella le gustaría, por ejemplo, establecer una

corporación junto a sus amigos y presentar proyectos de todo tipo a entidades que puedan respaldarlos, y por ahí derecho ofrecer empleos para los jóvenes de San Antonio de Prado.

Hace muchos años, cuando a los adultos de Medellín les preguntaban de qué barrio eran, algunos contestaban con cierta sorna y flojo humor: "Yo soy de donde muchos nacen y pocos se crían". Lo decían en alusión a la violencia que acabó con tantos muchachos, sobre todo en los noventa y al comienzo de los dos mil en sectores archifamosos como la Comuna 13 o la zona nororiental. Pero una respuesta similar, ojalá más original, podrían darla muchos jóvenes de los corregimientos, que nacen y crecen allí hasta llegar a los veintes, cuando toman las riendas de su propio destino y deciden buscar futuro en la zona urbana de su ciudad, donde el color de las montañas muta del verde al ocre y el aire fresco se hace esquivo.

También en San Antonio de Prado, Vanesa Vargas, de 17 años, cursa décimo en "la Carlos Betancur", que hace parte de la Institución Educativa San Antonio de Prado (cuya sede está en remodelación desde antes de la pandemia), y vive en la vereda Montañita, a unos cuarenta minutos a pie de la cabecera corregimental. Todos los sábados alfabetiza en la sede filial de la Biblioteca Pública Piloto, en una esquina del parque central. Allí debe estar pendiente de los talleres que la bibliotecaria realiza; también debe ayudar a acomodar libros y hacer pequeñas tareas administrativas, lo que la puede preparar para una de las carreras que le suena estudiar: Administración de Empresas; la otra carrera en la que se imagina, porque le gusta dibujar, es Arquitectura. La voz que guía sus sueños es tan joven como ella, dócil, tranquila y contradictoria, que busca pisar el mundo por donde otros ya lo han caminado.

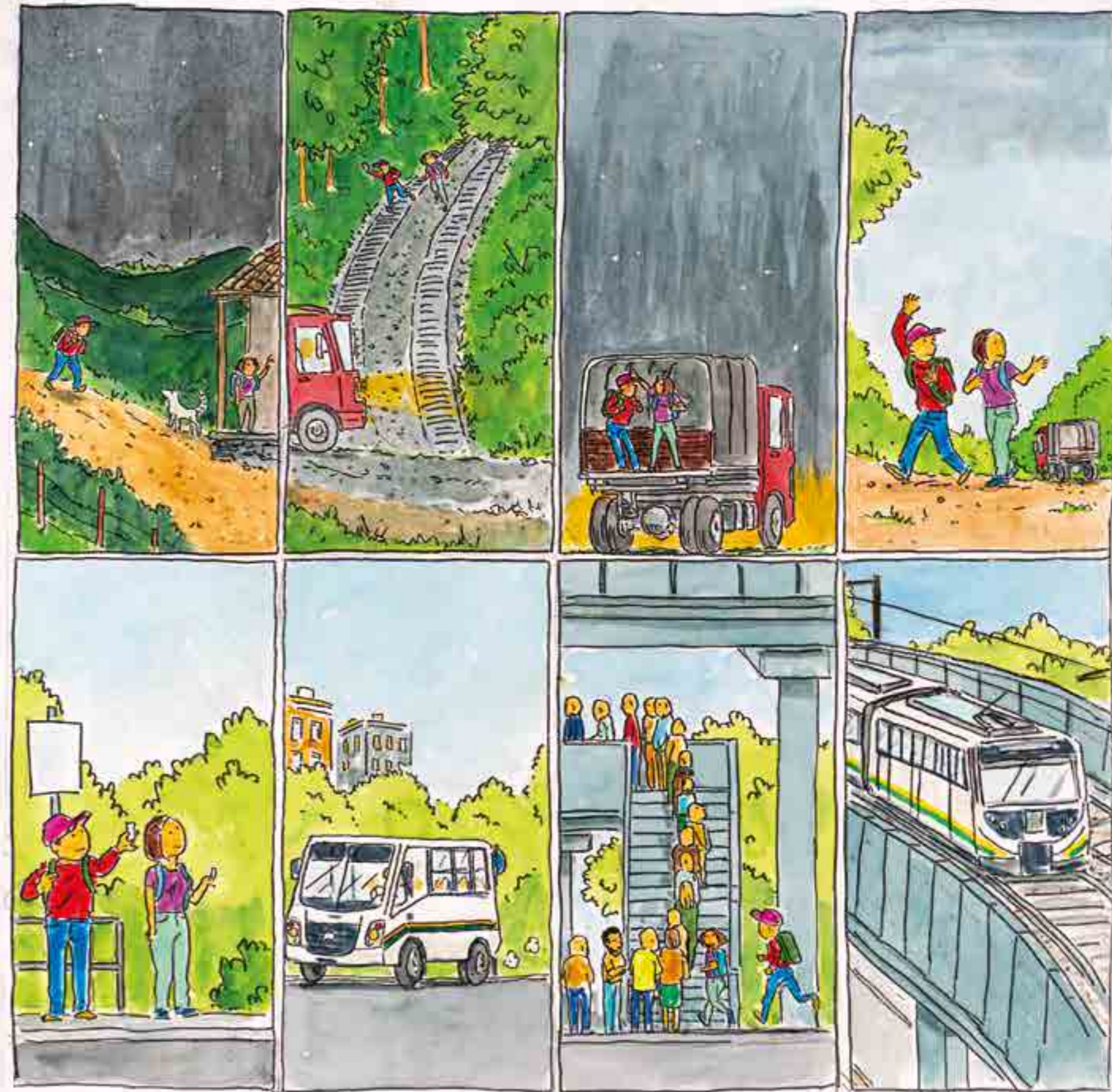
A ella le parece bien estar en la biblioteca porque los libros y la lectura le son familiares —le encantó *1984* de George Orwell—, aunque dice que prefiere descargarlos de internet, de comunidades literarias casi ultramodernas y a veces crípticas como Wattpad, y leer en su habitación, el espacio más juvenil que existe. Vanesa dice que quiere seguir en la universidad y ser profesional, un anhelo que le viene de su padre, abogado, y de su hermano mayor, estudiante de Ingeniería Agrícola en la Universidad Nacional.

Hubo un tiempo en que Vanesa practicó artes marciales —taekwondo y shaolín— en Itagüí y estaba metida en patinaje

en Medellín: la mayoría de opciones de ocio y recreación para los niños y jóvenes del corregimiento se encuentran por fuera de San Antonio de Prado, a un par de pasajes de distancia. Ahora ella prefiere estar en su casa, con la concentración puesta en los deberes escolares. No es una joven de la ciudad porque vive en una vereda. Y de eso nadie ha hecho canciones ni cuentos ni poesías. Nadie sabe bien cómo es ser parte de esta metrópolis y a la vez estar fuera de su radio principal, ni cómo es ser del campo sabiendo en el fondo que el confín, donde todo palpita frenéticamente, es la ciudad.

En los corregimientos de Medellín viven poco menos de noventa mil jóvenes, algunos los llaman los últimos campesinos de la ciudad. Un orgullo o un reproche, una ofensa, un halago. Para todos no es lo mismo. En ciertos casos es justo porque la ruralidad se impone a la vida cotidiana con rutinas que implican madrugar, atender los animales —así sean solo perros y gatos—, cuidar de las plantas —llámense arbustos o suculentas—, reunirse en familia, hacer con las manos, untarse de barro. En otros casos, cuando al hogar se le llama barrio y no vereda, como sucede también en al menos tres de los cinco corregimientos, lo urbano es avasallante y quizás difícil cuanto más se aleja del centro donde todo ocurre. La queja principal es el transporte, los viajes interminables en un bus de servicio deficiente, las horas muertas del día que enseñan paciencia y quizá sumisión. Por eso no saben si serán los últimos de su especie en el lugar que los vio nacer. Porque nada es fácil.

Juan José y Dayana imaginan otros países y hemisferios. Karen se la piensa dos veces y dice que se quiere quedar en Palmitas solo si logra conseguir una tierra propia —la de su familia es escasa— para sembrar en ella. Génesis, por más que quiera desprenderse de la responsabilidad de ser líder en San Antonio de Prado, sabe que no podría, que, incluso, si se fuera a vivir al mismísimo corazón de Medellín, terminaría siempre volviendo a sus raíces, a la tierra de sus bisabuelos, de donde conoce cada riachuelo y el nombre de cada árbol que florece. Aún es pronto para saber si Vanesa será de las que quiere quedarse y hacer su vida en esa parcela, a medio camino de lo rural y lo urbano, o buscará otras latitudes. Ojalá las voces que guían los sueños de cada uno de ellos no enmudezcan en la juventud que les queda; que el complicado privilegio de ser de donde son les permita crear nuevos mundos y corresponder a su aplomo. ●



[CRUCE DE CAMINOS]

EL CANTO DE LO QUE SOMOS

→ Por Juan Diego Quiceno

EN una esquina de San Sebastián de Palmitas, un pequeño local hace las veces de refugio moderno. Es un cuartito de tres por cuatro con luces de neón, un par de pantallas de televisor y muchos cables regados en el suelo. Dos consolas de juego permanecen encendidas, con cuatro controles que pasan de niño en niño, de adolescente en adolescente. En la vitrina principal hay un cajón con las películas de temporada empaquetadas en bolsitas plásticas, que se venden a dos mil pesos cada una. Suena reguetón una y otra vez, la última del artista del momento y una que otra canción menos conocida. En la fachada, el póster de un muchacho adorna la entrada. Parece la carátula de un disco de comienzos de los años 2000, con la pose buscapleitos, la ropa holgada y el corte de pelo a ras, casi militar, típica de los primeros reguetoneros en Medellín.





■ Rodrigo Muñoz en su infancia, acompañado por su familia.

No hay ningún otro póster en la tienda. Solo el de ese muchacho, Rodrigo Muñoz, que camina San Sebastián de Palmitas como la estrella que quiere ser: levantando la mano de esquina en esquina, saludando a propios y a desconocidos, señalando y abarcando el parque, ahora vacío, e imaginándolo repleto de fanáticos, como alguna vez ya estuvo, coreando su nombre artístico, bailando su música, recitando sus letras y pidiéndole una firma, una fotografía, una canción más. “Esto estaba lleno. Yo me subí a la tarima con miedo de que nadie se acordara de mí, pero los pelados ya saben quién soy yo”. Es el famoso de una comunidad de vecinos, de un lugar en el que aún se memorizan los apellidos.

Tiene el pelo rosa y algo de omnipresente. Su madre lo parió en un hospital de Medellín y lo crio en la vereda Potrera Alta de San Sebastián de Palmitas. Lo cuenta así, con la naturalidad de quien se reconoce a sí mismo y a su hogar como una parte escindida de un todo que es la gran ciudad, como un fragmento roto y perdido de algo pleno y compacto. La mitad de su adolescencia fue

pueblerina y la otra mitad citadina, cuando se mudó a Robledo a terminar su bachillerato. Sabe arar el campo como los niños que crecieron con él, pero en su cuarto hay un diploma que lo certifica como tecnólogo en artes gráficas. Rodrigo habita una transición incompleta en la que sus raíces pierden agarre entre tierra de aquí y de allá, en la que el campo ya no basta en sí mismo y la ciudad es la promesa insatisfecha del futuro.

Así también son sus sueños. “Quiero hacer el reguetón del que la gente se enamoró, ese que es sensual, pero no vulgar”. Quiere los reflectores de la gran ciudad en el campo. Su primer nombre artístico fue Fray, pues siempre le gustaron las togas que usan los frailes, miembros de las órdenes religiosas mendicantes que se crearon en la Edad Media. Cuando regresó a Palmitas retomó el apelativo para modificar el origen de su historia: “Fray ya estaba muy quemado, no había trascendido con él”. Se rebautizó como Superfray y esquivó la tradición. Con el *dembow* y la voz de reguetero, Superfray le cantó a doña Silena, la profesora de Palmitas que le enseñó a leer, a doña Carola, a los huevos colorados de su pueblo, a la señora Chavela y su maquillaje, a Toño Marrana, a los helados de Mauro, a la verdura de Luis Ángel, a los caminos ancestrales de su tierra.

Por caminos ancestrales tú te vas de viaje
Si te vienes pa Palmitas no traigas gran equipaje
Que te alisten una mula, un carriel y un sombrero
Un pedazo de panela y también el perrero
El sancocho de la vecina en fogón de leña
Los consejos de mis viejos que mucho me enseñan
Tierra montañera la que yo quiero
Donde tengo a mi familia y también a mis parceros.

Rodrigo hace música urbana con letra campesina. Diagonal al local donde su imagen decora la fachada, hay una taberna de sillas y mesas rojas, estampillas de la virgen, un estanquillo de aguardiente y cerveza y señores de sombrero y carriel jugando cartas. Jesús Aicardo toma tinto allí. Tiene un sombrero blanco que hace juego con una camisa *beige* de rayas. “Palmitas se ha convertido en una finca”, dice con amargura. “Esto se está llenando de gente de Medellín que no quiere trabajar el campo, que viene, hace una piscina, pone una hamaca y escucha reguetón”.

Una finquita de descanso de los ricos de la ciudad que no son tan ricos para tener tierra en Santa Elena y tampoco tan pobres para no tener nada. “Antes esto era lleno de campesinos, de trapiches, de cacao y café. Antes quedarse aquí valía mucho la pena”.

Antes las fiestas en Palmitas eran religiosas: cada vereda se organizaba y desfilaba hasta el parque, frente a la iglesia, donde aguardaba el resto del corregimiento para celebrar a la virgen. No se festejaba lo mundano, no sonaba reguetón, no había nadie con el pelo rosado. “Yo me acercaba por un ladito a los montajes de esas fiestas y les decía que si me permitían presentarme. Me preguntaban que qué cantaba y cuando les decía que reguetón, no me dejaban. Que eso no le gusta al campesino. Entonces yo les decía que si en Palmitas no había jóvenes, que las fiestas también son de ellos”, recuerda Superfray. Poco más de cuatrocientos niños y adolescentes estudian en las instituciones educativas del corregimiento, y él lo sabe porque los intermedios de clases fueron su oportunidad de cantar reguetón.

“Lo jodido es que los pelados estudian para irse”. No quieren trabajar el campo, no encuentran oficio en nada más y no quieren estar “tan lejos” de la ciudad. La centralidad del corregimiento está a casi dos horas del centro de Medellín, quizá un poco menos o un poco más, dependiendo del tráfico y del clima. Parece un problema de distancia, de cuántos kilómetros hay de un punto a otro, pero se trata en realidad de los estragos del tiempo.

Alguna vez la arteria principal de San Sebastián se conoció como la vía al mar: la ruta que rodeaba la montaña y se sumergía en las olas de un océano inmortal. Palmitas era sinónimo de tránsito. Pero esa vía al mar ya es “la antigua” vía al mar. De antiguo como sinónimo de inútil, de antiguo como sentencia de muerte. De antiguo como ruta sin destino, de antiguo como montaña sin olas. A Palmitas le quitaron el mar y le arrebataron un poquito la vida. Hoy la antigua vía al mar es un cascarón vacío en donde algunos matan el tiempo haciendo piques o montando en bicicleta. Por eso, el problema de San Sebastián no se mide en metros y sí en segundos, y por eso no hay camino de regreso a Palmitas. No para cualquiera. “Yo volví porque Medellín es un escenario muy difícil para comenzar en la música”. A Superfray le gusta ir a un mirador en el que San Sebastián parece una pintura panorámica de 360 grados. Se sienta al borde y piensa cómo tiene que ser eso de conquistar la música urbana desde un pueblo.



A veces parece que todo hace parte de un plan milimétrico, casi militar. Que su voz suene tan alta en Palmitas, que resuene con tanta fuerza en los pueblos del Occidente antioqueño, que a la gran ciudad solo le quede escuchar. Que las montañas sean la caja vacía en la que su reguetón sensual pero no vulgar reverbere en ondas que encuentren ruta hacia Medellín. Que haya algún caminito empedrado y abierto que lleve al estrellato, alguno de esos atajos olvidados que Jorge Arango sabe encontrar. Jorge, el promotor y mánager de Superfray, el hombre que tiene fe cuando Rodrigo no la tiene, que colgó el póster de su artista en la fachada de su tienda, que ha hecho de su vida en Palmitas la búsqueda de un camino que sea sinónimo de cercanía y no de lejanía. “¿Palmitas lejos? Si esto es allí, cerquita”.

Ambos, mánager y artista, están seguros de que entre ellos habita el “palo”, la canción que va a pegar. Se miran entre sí, tarareando un ritmo e imitándolo con pequeños golpes en sus piernas. “Aquí está, aquí está. No hace falta escribir más, no hace falta buscar más”. A esperar el azar, la buena fortuna,



la mano amiga, pero el éxito ya está escrito, la melodía ya está compuesta, la voz ya está grabada. Repasan las emisoras donde Rodrigo ya suena, las canciones que están pegadas, los eventos de promoción, las ruedas de prensa. Superfray fue el primero, pero detrás de él llegaron otros que también creen que es posible alcanzar la fama cantando desde el balcón de Palmitas.

Jorge entonces los cobija y lleva sus nombres a Medellín, donde los vende como el futuro en la escena musical paisa. Lo hará un domingo a las ocho de la noche en una discoteca de la 33, en medio de un aguacero y ya hacia el final de la Feria de las Flores. Irá con tres de sus artistas y buscará entrevistas para ellos en los medios comunitarios de los barrios de la ciudad. Habrá otros músicos, quizá igual de convencidos de su talento, que cantarán algunos de sus temas para sus colegas. “Son esas conexiones las que, quién sabe, pueden ayudar a Fray”, dice Jorge, una semana antes de que todo eso suceda. Rodrigo asiente, sonrío y piensa en voz alta qué hará cuando el estudio de grabación de sus amigos en el que ha producido todas sus canciones cierre. “Yo no pago payola en emisoras y tampoco

para que me dejen presentar en ningún lado. Yo sé que este es el camino difícil”. De caminos difíciles y olvidados está hecho San Sebastián de Palmitas.

ESO QUE LLAMAMOS CULTURA

Una chiva de extranjeros en bermudas atraviesa la avenida 33 con Karol G sonando a puro timbal. Perrean con carrieles y sombreros, con bombas blancas y verdes colgando de los parabrisas y una bandera de Atlético Nacional con la palabra Medellín bordada en el centro. “En esta Feria de las Flores me ha ido mal. Desde la pandemia me va mal. La gente ya no quiere escucharnos”, dice Enrique, cuando los foráneos cruzan la esquina, y, con ellos y con sus balbucesos en inglés o en francés, se va la última algarabía de la feria más paisa de todas. Es un grupito de hombres y mujeres tan blancos como la nieve que no suele caer en el trópico, pero que a veces se asoma por las faldas de Santa Elena.

Quizás de allá vengan. De la ensoñación silletera, vendida y empaquetada en *tours* de un día o dos que se publicitan como una “verdadera experiencia” para propios y extraños. “Cuando

pasa un silletero, es Antioquia la que pasa”, reza el dicho. Pequeñas fincas construidas a la imagen y semejanza de la expectativa del turista. Cultura embotellada en eslóganes y marcas de ciudad. “En mis tiempos esto no era así”, se lamenta Enrique. La tradición, dice, se está perdiendo. Quizá la tradición a la que se refiere no se vanagloria en desfiles y eventos masivos, quizá es una más sutil, posiblemente moribunda, pero que sobrevive en la cotidianidad simple de la vida. ¿De qué hablamos cuando hablamos de cultura?

¿Qué es lo genuino y lo impostado cuando mencionamos la tradición? Una frontera difícil, porque hasta la cultura de afiche puede nutrirse de prácticas llenas de sentido para una comunidad. De cualquier modo, el sentido de lo cultural —de lo patrimonial, si se quiere— está en la manera en que aún se viva. No de una manera estática, porque la cultura siempre es cambiante, pero sí en ciertos rasgos que mantienen un diálogo con lo que fuimos.

La tradición cultural que sobrevive al tiempo lo hace casi siempre pese a él. Como los silleteros de Santa Elena, que son visitados una vez al año. O como las lavanderas de Altavista, que perseveran en una batalla hace ya varias décadas perdida. Van de delantales y mallas blancas similares a las que sus antecesoras usaron en los ríos del corregimiento, cuando con una fuerza ya olvidada frotaban contra las piedras lisas y el agua cristalina la ropa sucia y usada. Todas ellas son un pasado común de encuentros en la orilla. De conversaciones tramitadas con el esfuerzo físico del cuerpo. Por eso, superadas y abandonadas por la lavadora, las lavanderas son también la derrota de la corporalidad con la máquina. Con ellas, con los silleteros, con la Banda Paniagua, que celebró en 2021 sus doscientos años de historia artística, la cultura trasciende la materialidad del cuerpo y se instala en algo más abstracto y eterno: la memoria. Todos los que existen en esa esfera lo hacen más allá de su deseo: sobreviven a su vida en el relato colectivo que de ella construyen sus semejantes, imaginando y deformando lo que fueron.

“A nosotras, por ejemplo, nos recuerdan como las Pájaras. Yo no soy Margarita, líder social de la vereda Pajarito, de San Cristóbal, soy solo una pájara”, dice Margarita, con una pequeña sonrisa. Pájara porque su papá, nacido y criado en el corregimiento, era policía. Cuando sucedía algo, en alguna de esas pocas veces en las que la alarma veredal sonaba, el señor aterrizaba

volando como un pájaro. Y así se quedó, así lo llamaban mientras vivió y así legó el apodo a sus hijas que, ya sin ser policías, lo mantienen. Los Peregoyos, la Mosca, los Parientes, las Felipas o las Pimienta, porque sueltan pimienta cada vez que hablan. En Pajarito se reconocen con los oficios y las historias de su pasado, de uno que no vivieron, pero en el que se inscriben porque la tierra donde aún permanecen amarra en ese origen.

A esa tierra de mercados campesinos, de trochas y de bosques es a la que Medellín regresa de cuando en cuando buscando el camino recorrido, el pedacito de cultura más allá de la flor y de la silleta, la memoria frágil pero aún palpitante de su historia.

EL PESO DE LAS RAÍCES

Cuando canta, Superfray baila. Lo hace según el ritmo: se perrea duro y rápido, si el *dembow* es duro y rápido. Es un error de principiante bailar todo igual, dice, pero es cierto que no se aprende a bailar reguetón. No es como si de chiquitos tomáramos clases para entender la diferencia de técnica entre *Dile*, de Don Omar, y *Perdóname*, de La Factoría. No se hace así. No se aprende a bailar reguetón con la mamá o con el papá, eso es de otros tiempos, de otra música, de un porro, de un pasillo, de un pasodoble.

“Eso sí. Eso se aprende a bailar”, dice Jenny Hincapié. De niña, subía sus pies sobre los de su papá, cuerpos en paralelo, manos unidas y un paso por tiempo. Así grabó en su cuerpo la cadencia del pasodoble, un ritmo de dos por cuatro que se acentúa cada dos pulsaciones. De adulta, Jenny se ubica en la esquina del salón que hace de sede social de Santa Elena.





➤ Grupo de bailarines de la tercera edad Amando la vida.

Enciende una pequeña grabadora y observa, corrige un giro mal dado, pide que sonrían, que abran más las manos, que den el paso con seguridad, que no se desvíen de la coreografía y que respiren, que inhalen, exhalen y si se sienten mareados, que griten.

Con sus vestidos floreados y una técnica titubeante, los bailarines tropiezan entre sí con ánimo conciliador: “No, Bernardo, la cadera se mueve hacia ese lado”; “No, Roberto, no puedes dejar las manos quietas”; “No, Tulia, es un paso hacia atrás y dos hacia adelante”. Jenny recomienda por allí y reprende otra por allá. “Ay, uno baila para que el cuerpo no se pasme”, dice alguien. “Y es que a esta edad quedarse quieto es morirse de a poquito”, comenta otro. “¿Cierto? ¿Cierto? Es que él no escucha. Oiga Bernardo, que si a usted le gusta bailar”. “¡Ja! A mí me gusta mucho. Si no, no vendría”, responde Bernardo. ¿Y no tienen nada que hacer? “Clarooo... Uno para mucha cosa para venir aquí. Que la pastilla de la mañana y la pastilla de la tarde, que la dormida del mediodía y la dormida de la tarde. ¿Sí ve?, mucho que hacer”.

“Mentiras. Mi familia sabe que a esta hora siempre estoy acá. Qué hijos ni qué nietos. Esta hora es sagrada”, dice Bernardo. Hace veintisiete años lo es. Miran la pared, repleta de fotos en blanco y negro de vecinos que bailaban y ya no. ¿Qué les pasó? Que se murieron. Hace veintisiete años eran cincuenta bailarines, hoy son siete. Pero no todos se han muerto, algunos simplemente se cansaron. La pandemia los afectó, pero aquí siguen. “Amando la vida”, así se hacen llamar, un pequeño grupo de bailarines de la tercera edad, sobrevivientes del covid-19 y de

tiempos en los que los cuerpos maltrechos de hoy no rechinaban con cada giro sobre la baldosa.

“Somos el grupo de danza más antiguo de Medellín. O uno de los más antiguos”, dicen con orgullo. Son viejos y viejas que por viejos y viejas concentran el mundo de ayer y también el nuevo mundo. De ellos parte la memoria de lo que fue y también de lo que algún día será: “Hemos podido ser padrinos de otros grupos de danza que han aprendido de nosotros”. Como la partitura de una canción sin fin, van tocando el día a día de sus vidas pasadas y presentes: “¿Te acordás, Roberto, de cuando andabas por ahí pegado al Toño? Yo sí”.

“Hombre, claro que me acuerdo”. Eran un dúo, Roberto y Toño, de amigos con guitarrita, de cantautores de serenatas bajo la luna, entre el frío y el silencio de la madrugada. “Y un día les pasó una, que no se imagina”. Los contrató un señor borracho que prometió guiarlos camino a la casa de la amada. “Ahí sí, haga de cuenta, todo esto era monte”. Santa Elena era más bosque virgen que pequeñas parcelaciones de ciudadanos con jardines de descanso, era un gran punto verde en las aproximaciones de una urbe. “Y ese señor caminaba y caminaba y nos metía en rastrojos que ni le cuento, no se veía nada”. Había acabado de llover y las botas se enterraban fácil en la tierra, engullidas por el lodo.

De pronto, el hombre paró y les señaló el final del camino. “Ahí, ahí”. La sombra de un cuerpo se movía a lo lejos, enmarcada en los contornos negros de lo que parecía ser una casa. Caminaron hacia ella, con pasos firmes y los instrumentos a la espalda. Pero allí, al final de la ruta, solo encontraron una vaca

pastando entre el frío y la noche. “¡Una vaca! Qué hijueputa más borracho. ¿Qué hicimos? Nada, reírnos, ya qué más íbamos a hacer”. Esa noche no cantaron más. Regresaron a sus hogares y colgaron sus instrumentos, donde aún permanecen como delicados ornamentos de un tiempo mudo.

“Es triste llegar y ver bandolas, guitarras y tiples colgados en las paredes de las casas de los músicos de años atrás”. Como si Santa Elena coleccionara silencios, los instrumentos mudos reciben a los visitantes en estanterías ubicadas en las salas, expuestos y resguardados, presentes y ausentes, como cualquier pieza histórica de un museo. Alrededor de ellos se tejen historias que encuentran a vecinos y amigos en un pasado que solo ellos entienden y del que solo ellos perduran. O no. “Claro, las cosas han cambiado. Pero no del todo. Esta música se sigue escuchando, nosotros seguimos bailando, yo sigo cantando”, dice Roberto, que tiene una voz ronca, de esas que no solo se escuchan con los oídos.

La voz de Roberto reverbera en la piel. No es un soplo de aire, no es delicadamente perceptible como la fragancia de una flor, es un torrente de agua que lo inunda y abarca todo, es una corriente eléctrica que recorre el cuerpo activando recuerdos como quien prende luces en la gran casona de la que venimos todos. De ese hogar común a todas las familias antioqueñas, de pueblito pequeño, comida a leña, flores, café, hortalizas, de cantos de gallo en la madrugada y de ese olor característico que adquiere la montaña cuando la yerba mojada recibe los

primeros rayos del sol. De ese pasado al que, real o no, nos hemos vinculado como cultura, cobijándonos todos bajo la calidez del mito fundacional.

“Yo aprendí a cantar escuchando en la grabadora de la casa. Hacía la segunda voz del cantante principal, bajando el volumen cuando me tocaba, siguiendo el ritmo de la canción”. Cuando canta, Roberto mira al vacío, concentrado en las palabras a las que da vida: “Tienes una enredadera en tu ventana, cada vez que paso y miro se enreda mi alma. Con tus brazos me aprisionas bella ilusión y el fulgor de tus miradas son puñaladas al corazón. Cuando al pie de tu ventana niña me pongo a cantar, se me figura tu reja transformada en un altar, quisiera ser pajarillo, tu trovador y hacer de tu enredadera en primavera, nido de amor”.

Que *La enredadera*, *Mujer abre tu ventana*, *Collar de lágrimas*, *Yo también tuve veinte años* o *En brazos del recuerdo*. Que El grupo de antaño, Los tolimeses, Garzón y Collazos o las Hermanitas Calle. La música de ellos, de sus mamás y de sus abuelas, la música que cantaron, que hoy bailan y que sus nietos escuchan del radio o la grabadora de la cocina. La música de Medellín, la de ayer que nació entre montañas y que antes de mudarse a la ciudad se grabó en letras como las que Roberto termina de entonar ahora mismo.

“Con esa letra, cómo no se enamora una. Hace rato no escucho una serenata así en Santa Elena”, dice una mujer. O sí, se corrigen al instante, todavía hay un dúo vecino que como Toño y Roberto otrora van cantando en las noches veredales de Santa Elena, recogiendo la batuta de sus antepasados, bajando de la estantería los instrumentos enmudecidos para cantarles a las amadas, a suegros y suegras, y quizá también a una que otra vaca que se encuentre pastando. “El otro fin de semana tenemos una presentación en el pueblo, en un evento”.

Jenny los enfila. Se ponen de pie, ellos cogen sus sombreros y ellas la punta de sus vestidos. ¿Nervios? “Claro, siempre da nervios. Pero cuando uno está en el escenario, todo se olvida un poquito. Uno está aquí sobre todo para divertirse, para no morirse”. Suena la música, las parejas se separan y se encuentran en una conversación sin palabras. “Yo he intentado ponerles otra música, otros ritmos, pero es como si sus cuerpos no lo aceptarían”. Como si Santa Elena no quisiera perderse y morirse en esa última danza. ☺



Población: 44 665 (2023)

Superficie: 28,72 km²

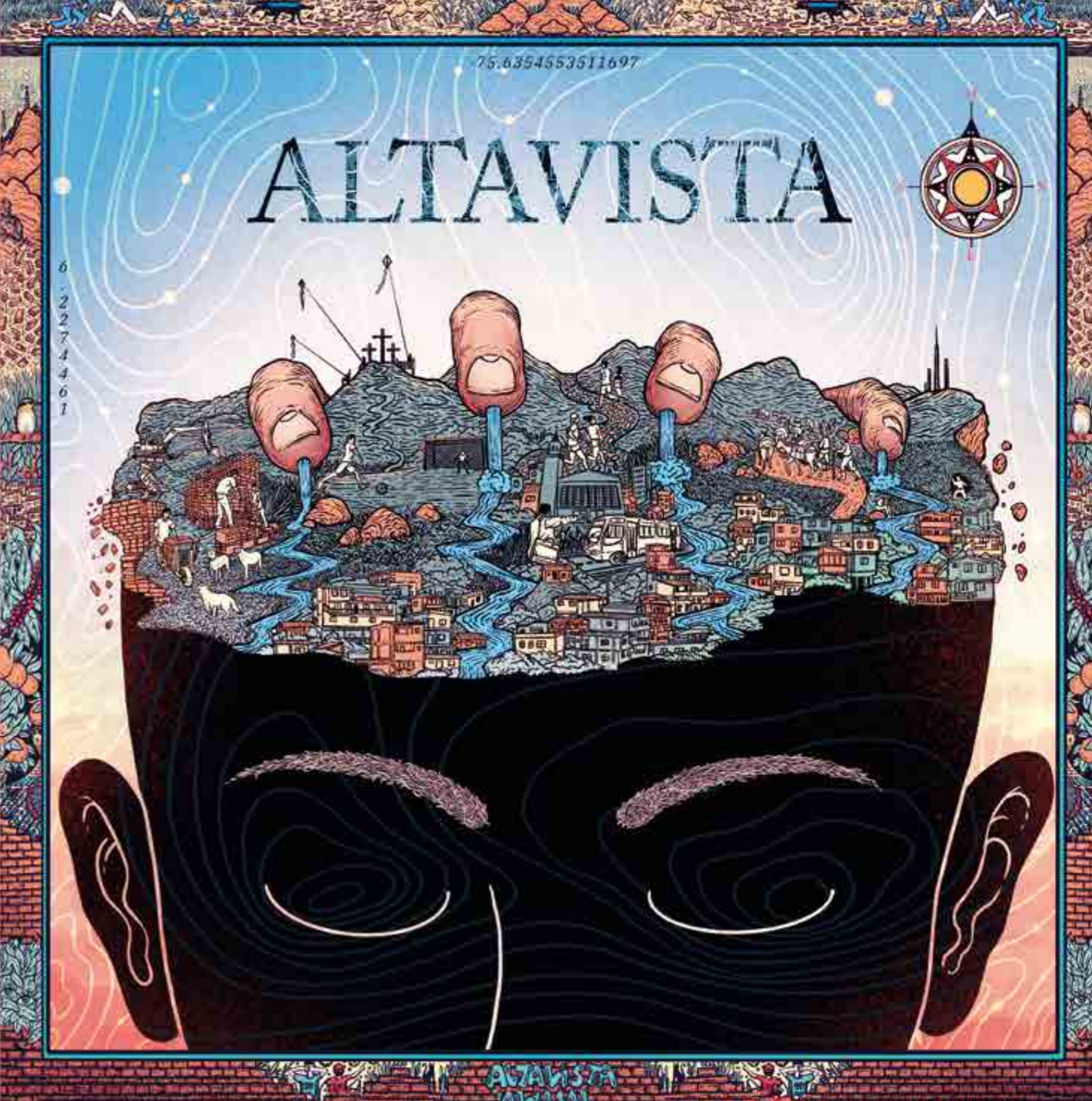
Elevación: 1600 a 2400 msnm

Temperatura: 12 a 21 °C

Principales cuencas hidrográficas:

quebradas Ana Díaz, La Picacha,

Altavista y La Guayabala.



DEL ACAUDALADO MUÑOZ AL PÍCARO AGENTE GONZÁLEZ

→ Por Óscar Zapata Hincapié

En 1796, por orden del cabildo, Pablo Echavarría recorrió el partido de Altavista para levantar el padrón de poblamiento. Los datos que recolectó en su travesía indicaban que de las 2648 personas de “todas las castas” que vivían allí, 831 eran blancas, 1081 eran mestizas y 736 eran esclavas. Echavarría también registró la presencia de varias sementeras de hortalizas, dos trapiches y dos salinas; aunque muchos jornaleros eran libres, todavía había bastantes esclavos.

Entre los oficios singulares de esta zona, el informe consignó el de los leñadores, pues los montes de Altavista fueron los primeros de la villa en ser devorados por la cuchilla deforestadora para proveer de fuego a las numerosas familias y para alimentar el circuito de producción panelera. Como se ve, Altavista gozaba de una solidez demográfica y económica desde la época colonial. De hecho, el número de habitantes censados era alto si lo comparamos con la densidad poblacional en el resto de la villa en ese momento. Para entender la razón de esta cifra debemos tener en cuenta que Echavarría recorrió extensos linderos desde,

donde desemboca la quebrada la Iguaná al Río de la Villa, está arriba a encontrar con la quebrada del Guayabal, está arriba hasta sus cabeceras, y de ella cortando derecho por la cordillera, a dar a doña María esta arriba hasta la derecha de la quebrada la hueso, esta abajo a dar hasta la Iguaná, asta abajo a dar al río primer lindero [sic].

Si recurrimos a la imaginación y al mapa actual de Medellín, podemos identificar estos límites a partir de los afluentes que aún hoy llevan los mismos nombres. El partido descrito englobó varios puntos de lo que era el corregimiento de Belén, del cual

Altavista era una fracción, y aunque la vida campesina en esta zona era dinámica solía pasar desapercibida para el resto de corregimiento.

De Altavista solo se hablaba cuando arreciaba la fuerza de la naturaleza. La quebrada que lleva el mismo nombre era tranquila y diáfana, pero crecía turbia y caudalosa en los días de lluvia. Así lo referenció el juez poblador Joseph Nicolás de Ochoa en 1805, cuando aludía a la “temeridad las avenidas que presentaba” y causaba estragos a las familias ubicadas “quebrada abajo”.

Y es que la lucha contra el monte fue característica en la cotidianidad de Altavista, especialmente en los caseríos de “loma arriba”, es decir, en el actual Patio Bonito y en las escarpadas de Aguas Frías. El progreso estaba asociado a la conquista y al mantenimiento de los caminos y esta era una situación que generaba tensiones entre los habitantes y el cabildo municipal. Entre 1780 y 1790 los vecinos de Altavista solicitaron al cabildo la intervención del camino del Salado por ser uno de los principales “pasos que llevan a la Villa” y no obstante encontrarse “intransitable y estrechado”. Después de alegar que no tenía presupuesto y de intentar trasladarle la responsabilidad al juez partidario de la otra banda, el cabildo terminó enviando materiales y personas calificadas con la condición de que los habitantes del partido pusieran la mano de obra.

Juan Muñoz, vecino de Altavista, donó piedra de una cantera que recién había comenzado a explotarse en la zona. Muñoz vivía en la cabecera del corregimiento de Belén, pero tenía varias sementeras y era dueño de una mina de piedra en la fracción de Altavista; además tenía a cargo varios jornaleros y era dueño de varios esclavos a quienes estaba otorgando la libertad. Era una persona reconocida y respetada tanto en Altavista como en Belén, productor de alimentos y comerciante. Había iniciado su vida laboral como fontanero en 1798, y en los más de veinte años que ejerció ese oficio adquirió varias propiedades en Altavista con fuentes de agua que pudo captar y vender después. El negocio se hizo tan lucrativo que acabó cediéndoselo a la administración municipal, y por lo mismo el cabildo lo nombró juez poblador de la parroquia de Belén. Aunque la historia no lo registre como debería, don Juan Muñoz es uno de los personajes que más influyó en el ordenamiento de la cabecera de Altavista, pues cedió terrenos propios que luego se convirtieron en casas para otras familias.



↳ Ladrillera y alfarera Buena Vista, 1970.

Avanzado el siglo XIX, el principal atractivo de Altavista eran las tierras óptimas para la labranza, especialmente, las ubicadas loma arriba. Aunque los caminos eran apenas transitables, empezaron a circular buhoneros que vendían los productos del campo exhibiéndolos a lomo de mula o de caballo. La gente de las fracciones y parajes de Altavista llegaba a la cabecera a comprar avituallamiento para la semana, y remataban en las tiendas y cantinas. El partido había crecido tanto que tenía un matadero, aunque sus condiciones eran altamente insalubres. En 1913 el presidente de la Junta de Higiene advirtió a la administración municipal sobre la amenaza por “carnes peligrosas” y la contaminación de cerdos, que fueron “decomisados totalmente, pues dicha carne no se podría vender ni aun sometiéndola a decocción a alta temperaturas”.

La circulación de nativos y forasteros por estos caminos hacía indispensable la presencia de una autoridad decidida y eficaz. Riñas, juegos prohibidos y el ocio estaban desatados y para 1923 la situación era insoportable. Sucedió que el agente de policía Isaac

González Araque fue señalado por la comunidad de “encerrar en varias ocasiones a una prostituta en la inspectoría para ejecutar actos carnales con ella”. Además de esta “acción tan indigna”, le reprochaban no cumplir con sus funciones y usar su cargo para arrastrar a sus compañeros y estar “tenoriando o enamorando sirvientas en las tiendas y calles, con el agravante de que dos de ellos son casados, además los citados agentes acostumbra el licor y se embriagan cada vez que se les presenta la oportunidad”.

Otras quejas ciudadanas de esa época revelaban que en las cantinas vendían licor a menores de edad, estaban extorsionando a los carretilleros y los vagos iban y venían por todos lados. Esta denuncia fue firmada por los vecinos de Altavista y enviada al Concejo de Medellín con el propósito de remover de sus cargos públicos a estas “personas ignorantes, que escasamente se saben firmar automáticamente”. En mayo de ese año la queja radicada tuvo un final exitoso, pues los díscolos funcionarios fueron retirados de la inspectoría de Altavista y la comunidad descansó durante un tiempo. 🍷

LA MONTAÑA, LA CANTERA

→ Por Carlos A. Serna Quintana

CUANDO se mira la vertiente occidental del valle del río Aburrá en Medellín, esas montañas visibles a lo alto, en el sur, son Altavista. A esas montañas se llega después de serpentear por calles estrechas en las que a lado y lado hay casas apeñuscadas, sin solares ni jardín, algunas con uno o dos pisos encima, que se combinan con ebanisterías, tiendas, billares, licoreras y otros comercios populares. Un escenario típico de barrio popular de las periferias de Medellín que empieza a revelar su cara rural cuando se avanza hacia arriba y adentro y se abre la vista a las cumbres cercanas, a algunos solares con cultivos de pancoger y árboles frutales, a potreros en los que poco o nada se pasta o a grandes propiedades de montaña erosionada por la minería. Cúmulos de casas pequeñas, vecinas de grandes manchas de vegetación; avisos de una alfarería que advierten propiedad privada y la prohibición del paso, montañas desnudas con sus capas áridas de rocas o tupidas de árboles de un anhelado cinturón verde urbano. Y gentes generosas con el foráneo, muchedumbre en algarabías por el ritual dominical del fútbol en la cancha veredal, risas juveniles entre ruidos de motos y música urbana, lomas y escalas en las que se camina desprevenidamente, la aspiración de sus habitantes a una tranquilidad que perdure en el corregimiento.



Altavista limita al sur con el municipio de Itagüí, al occidente con el corregimiento de San Antonio de Prado, al norte con el corregimiento de San Cristóbal y al oriente, conectado con el área urbana de Medellín, con las comunas San Javier, Belén y Guayabal. De sus montañas escurren las quebradas Ana Díaz, La Picacha, Altavista y La Guayabala, cuyas cuencas dividen y dan forma al territorio del corregimiento, delimitando cuatro sectores conocidos como El Morro Corazón, Aguas Frías, Altavista Central y San José de Manzanillo. En estos sectores, que toman el nombre de veredas que los componen, están además las veredas San Pablo, Buga-Patio Bonito, La Esperanza y El Jardín. En Altavista viven aproximadamente 41 mil personas, en un área cercana a las 2800 hectáreas.

Con un paisaje definido por cuatro cuencas y una lógica de ciudad que busca la circulación siempre hacia el centro urbano, en Altavista los diferentes sectores no están conectados por vías. Para ir de una cuenca a otra, quienes habitan el corregimiento deben desplazarse hacia la vía principal de su vereda, subirse a un alimentador o a un transporte informal que los lleve a un barrio de la parte urbana, en un trayecto con una duración a veces difícil de predecir por las inadecuadas condiciones de las vías que hacen que una pequeña contingencia pueda colapsarlas. Estando en la parte urbana, que pueden ser barrios tan distantes como Belén Parque o Santa Lucía, deben tomar un bus que los lleva hacia la vereda de destino. Por supuesto, para regresar a su casa deben repetir la peripecia que es común a todos los sectores, con diferentes paraderos: estación Santa Lucía del metro para ir al Morro Corazón, parque de Belén para ir a Manzanillo o estación Los Alpes de metrolplus para ir a la parte central, por ejemplo. Esto significa costos altos de transporte y mucho tiempo, lo que limita las posibilidades de una vivencia territorial más integrada y de una articulación de las iniciativas comunitarias de los diferentes sectores y veredas del corregimiento.

Si bien Altavista fue lugar de hábitat y tránsito antes y después del primer avistamiento europeo, la llegada de familias del occidente de Antioquia a mediados del siglo XIX marcó el inicio de su historia como asentamiento. Los descendientes de estas



familias se dedicaron a la producción agrícola y de tránsito de ganado y algunos productos. Cerca de un siglo después, esos descendientes y otros pobladores recién llegados al corregimiento serían testigos de la urbanización de estas tierras campesinas.

En los años posteriores a 1950 Medellín se fue expandiendo de manera acelerada. En ese crecimiento los materiales de construcción eran insumos cruciales y la extracción y fabricación de algunos de ellos se hicieron localmente, con producción alfarera y minería de canteras en las montañas y de arrastre en algunas de las quebradas. Entonces, comenzó a llegar la industria ladrillera a lo que hoy es Altavista. Algunos habitantes del corregimiento cuentan que por los años sesenta, viniendo desde Guayabal, las ladrilleras se fueron estableciendo principalmente en la parte central y en Aguas Frías, el Morro y Manzanillo, llegando a ser cerca de quince de estas empresas a mediados de los años ochenta, poco antes de que el gobierno local comenzara a controlar con mayor énfasis la minería urbana y empezara su disminución. La demanda de materiales de construcción era intensa en una ciudad en la que se construyeron de forma legal cerca de seiscientos kilómetros cuadrados anuales entre 1960 y 1985. No en vano a Altavista se le ha identificado en Medellín con la alfarería y las canteras.

El decaimiento de la vida campesina en este territorio comenzó por ese mismo periodo. En las tierras de Altavista se criaba ganado vacuno y porcino, se producían café, mangos, pomas, naranjas, zapotes, mandarinas, aguacates, diferentes variedades de limones, plátanos, yuca, zanahoria, arracacha, frijol, maíz, caña e inclusive hubo algunos trapiches... Los pequeños productores se abastecían para la subsistencia de sus familias y comercializaban sus excedentes en plazas como El Pedrero y luego en la Minorista. Aunque no estaban libres de carencias, en Altavista vivían de ser campesinos. Sin embargo, los precios a los que les compraban sus productos empezaron a ser insuficientes para cubrir lo que valía producirlos y el mercado cambió en su contra. Además, el incremento en los impuestos y la presión urbana sobre la tierra impactaron a los habitantes del corregimiento. Una realidad que sigue afectando a los campesinos y campesinas que aún quedan, principalmente adultos mayores que subsisten en condiciones de vida precarizadas.

Gilma Rúa conoce bien esta situación. Nacida en el barrio Naranjal, se casó a los 14 años y se fue a vivir al sector del Morro Corazón. De eso hace 59 años, cuando la congregación religiosa de la Madre Laura era propietaria de grandes extensiones de tierra en esta parte del corregimiento, según sus habitantes.

En 1992 a Gilma un grupo armado le quitó la casa en que vivía con su familia y entonces compró con su esposo el lote donde actualmente están su vivienda y las de sus hijos y nietos. Gilma es una mujer campesina que mira con nostalgia la realidad del corregimiento y con optimismo las posibilidades de hoy día para defender sus derechos. Hace parte de la mesa de campesinos y ha participado en el Comité Campesino de Medellín. Lo que ahora produce con mucho esfuerzo en su tierra prefiere comercializarlo al granel en su sector, pues lo que le ofrecen los mercados no compensa el esfuerzo ni deja ganancia; la intermediación se lleva casi toda la plata. Aunque hay una pequeña producción campesina que subsiste, sabe que esta ha decaído mucho. “Yo me siento a hablar con ellos y todos dicen lo mismo: ya no vale la pena sembrar. ¡Qué pesar!”. Solo en el Morro Corazón hay cerca de ochenta campesinos y campesinas y sus problemas “son los mismos que ocurren en toda Altavista”. Además de los precios injustos de los mercados, en muchos casos las tierras las fueron heredando de palabra entre las familias y las propiedades no se han formalizado legalmente. La falta de titulación no solo los hace vulnerables, sino que impide el acceso a los pocos beneficios que podrían encontrar en programas gubernamentales.

La crisis rural en Altavista, como en muchos de los campos de América Latina, tiene que ver también con la desaparición generacional del campesino. Habitantes jóvenes y mayores de diferentes sectores del corregimiento coinciden en que “el campesino de ahora no tiene relevancia”. Paola Gómez es una joven habitante de la parte central que participa de la Corporación Casa Arte y el Consejo de Paz de Altavista. Hija de campesinos nacidos en el corregimiento, reconoce que para los jóvenes es difícil dedicarse a las labores de la tierra, tanto por el acceso a esta como por el desequilibrio que hay en destinar mucho trabajo para recibir pocos frutos. Lo ve en uno de sus primos que cultivaba tomate cherry y después de mucho tiempo y esfuerzo de producirlo, incluso de manera orgánica, le toca venderlo más barato de lo que le cuesta sacarlo. Esto, para ella y otras personas de familias nativas del corregimiento, es causa de una disminución abismal de lo campesino.

Entretanto, llegaron más y más nuevos vecinos. Ricardo Mejía compró un lote en el corregimiento a través de un programa de vivienda que la empresa Conconcreto tenía para sus empleados. En 1986 llegó desde el barrio Castilla y se convirtió en un líder protagonista en la urbanización del sector La Perla en la zona central de Altavista. Allí hizo la casa donde junto a su esposa criaron a sus cinco hijos y a sus nietos. Durante veinticuatro años fue presidente de la Junta de Acción Comunal. En ese tiempo Ricardo fue testigo de cómo los habitantes del corregimiento fueron abandonando las tierras y se ocuparon como mano de obra en las ladrilleras o en otros oficios en la ciudad: "Las comunidades empezaron a pensar distinto porque lo que tenían no les daba para la alimentación de ellos o para vender en cantidad y vivir de eso. Entonces empezaron a esclavizarse en el jornal. Las ladrilleras eran muchas y generaban mucho empleo".

Altavista pasó de ser una despensa de alimentos a ser una despensa minera. Desde finales de los ochenta, bajo el modelo de loteo, el corregimiento se ha ido urbanizando de manera vertiginosa hasta hoy. Al igual que se conformaron muchos de los barrios de Medellín, en Altavista las viviendas se produjeron predominantemente por autoconstrucción. Una persona compraba un lote que pagaba a cuotas y poco a poco iba construyendo su casa, según conseguía el dinero para comprar materiales y el tiempo disponible después de trabajar toda la semana en algún empleo. Las cualidades de los lotes que se vendían en Medellín diferían en ubicación y tamaño y en la oferta que hacían los proyectos de urbanización sobre infraestructura y dotación como vías de acceso, alumbrado público, acueducto y alcantarillado. En el caso de Altavista, la tierra se dividía y se vendía, pero solo el lote. Estas condiciones hicieron que fuera crucial la asociatividad de los vecinos, que eran pocos al principio. Los domingos y días festivos, los nuevos propietarios se juntaban para trabajar en los diferentes lotes, adecuando y construyendo, avanzando uno a uno. En esas lides se podía ir un año y más hasta tener una casa construida con lo básico; un refugio para afrontar las pruebas que la precariedad traía día a día. Ricardo recuerda cuando, en compañía de seis vecinos, construyó su casa en 1986: "Todo esto era un rastrojero, un pantanero, no teníamos agua, no teníamos luz". Y esa situación agreste la evoca con belleza diciendo que entonces "hasta los pájaros se derrotaban".





La subsistencia cotidiana implicaba también el abastecimiento de agua y energía eléctrica, la adecuación de vías de acceso e incluso la búsqueda de espacios para la representación de los intereses y necesidades de los nuevos habitantes urbanos. Los convites vecinales fueron claves para ir encontrando soluciones y mejorar las condiciones de vida, pero no todo se podía resolver de manera autogestionada. Los abastecimientos de agua desde los nacimientos en la montaña requerían mantenimiento y en algunos casos no tenían condiciones óptimas de salubridad, las conexiones de energía eléctrica fallaban y generaban cortes en los sectores que ya la tenían, las vías demandaban esfuerzos y recursos que sobrepasaban las capacidades de la comunidad, el servicio de transporte era insuficiente... Con el trabajo colectivo y la organización a través de juntas de acción comunal, los nuevos y viejos habitantes del corregimiento lograron consolidar su asentamiento con unos servicios básicos. No obstante, según sus habitantes y las caracterizaciones institucionales, hoy la calidad de vida en el corregimiento no es buena.

En Altavista actualmente hay más de siete mil viviendas, en su mayoría de estrato bajo. Las veredas donde se presenta mayor densidad de población son Manzanillo, La Esperanza, San Pablo y Altavista Central, justamente aquellas delimitadas por las comunas urbanas de San Javier, Belén y Guayabal. Sin embargo, la urbanización es común a todo el corregimiento, con sus problemáticas sociales y la pérdida de la ruralidad campesina. Hoy Altavista está compuesta por barrios rurales y veredas. Su ruralidad es entendida por la institucionalidad y algunos de sus habitantes con base en características como la proximidad a la naturaleza —por la presencia del verde de las montañas y la existencia del Ecoparque La Perla en la Parte Central—, la baja densidad poblacional —real en la mitad de sus veredas—, la distancia con la ciudad —siendo el corregimiento más próximo a ella— y por la producción agrícola —en niveles muy bajos acorde con su historia y área—.

Para otros habitantes de Altavista la ruralidad ya prácticamente no existe. Luz Dary Román, lideresa nacida en Manzanillo hace 62 años y habitante de esa vereda durante toda su vida, considera que la afirmación del carácter rural del corregimiento es solo un marco útil para la institucionalidad. “¿Rural? El nombre. Tenemos unas pequeñas huertas, y estamos luchando por resistir con ellas”.

El presente del corregimiento amerita miradas a su ruralidad y a su realidad que partan de la vivencia de sus habitantes y se construyan con el propósito de solucionar sus problemas. La mortalidad infantil, el control de territorio por organizaciones armadas, el deterioro ambiental y la afectación de viviendas por la minería, la insuficiencia y el deterioro de las vías, la falta de espacios públicos y de recreación, el reducido equipamiento urbano para salud y educación, el empobrecimiento generalizado son algunas realidades que afectan a los habitantes de Altavista y sobre las que no ven acciones directas. En diferentes sectores del corregimiento sienten que hay una deuda social y ambiental que viene de décadas atrás. Ante este panorama, en los últimos años lideresas y líderes han encontrado en el trabajo cultural y artístico un campo fértil para cosechar el futuro de sus comunidades.

La Corporación Cultural Altavista fue la madre y la casa de una serie de diversos proyectos culturales que se han destacado en los últimos años: la escuela popular de artes, con una nutrida participación juvenil; el grupo de muralismo y grafiti, la semana cultural, la obra de teatro *1996* y las comparsas y los desfiles culturales. La importancia de la Corporación Cultural se soporta además en su presencia en las diferentes veredas del corregimiento, en la permanencia de sus acciones desde hace más de veinte años, en la construcción de una sede propia autogestionada en la parte central con sala de teatro y diversos espacios para el trabajo artístico y comunitario, y en el trabajo articulador con diferentes liderazgos y procesos culturales del corregimiento.

Gracias a la Corporación nació Casa Arte, un proyecto sostenido por una docena de artistas que deben desempeñarse además como gestores, formuladores y administradores. En el sector La Perla, arriba en la parte ya boscosa, hay una casa amplia avivada por esfuerzos, trabajo y sueños de habitantes del corregimiento. Afuera tiene un teatro al aire libre que fue vehículo de encuentros y fugas en los días de pandemia en que el aislamiento obligatorio se había flexibilizado pero se seguía promoviendo un distanciamiento temeroso. Adentro, un espacio soñado, con un pequeño bar para la música y la conversación; un estudio habitado por historias en libros y en figuras, fotografías, trofeos, pinturas; una sala de ensayo que poco a poco se va convirtiendo en escenario para acoger a la comunidad como público; una bodega de vestuarios e instrumentos para asir la imaginación



y una cocina de la que brotan cafés afectuosos. Al lado del grupo de teatro Pantolocos trabajan para que el corregimiento tenga espacios culturales que promuevan en sus habitantes una convivencia pacífica e identidades que sean incluyentes de la diversidad y reconozcan la potencia del tejido comunitario como vía para el bienestar. Casa Arte ha realizado nueve versiones del Festival Arte en el Ecoparque, además de procesos formativos en distintas veredas y de temporadas teatrales dentro y fuera del corregimiento, incluso con presentaciones fuera del país.

Este encuentro artístico al aire libre contaba con la asistencia de centenares de personas a sus funciones y tuvo su versión más reciente de manera virtual por la pandemia. Desde entonces no ha podido llevarse a cabo a pesar de haber buscado mecanismos, proponer conversaciones y solicitar apoyos que permitieran superar el impacto de la pandemia en su gestión. Paola, una de las artistas de esta Casa, reivindica la riqueza artística y de iniciativas culturales de Altavista contra la estigmatización que ha tenido el corregimiento por la violencia: “Hay apuestas valiosísimas por tejer sentido de comunidad, por cambiar la mirada”. También llama a que “venga gente de la ciudad, venga y vea teatro a Altavista, venga a la periferia y vea lo que se está haciendo aquí en torno al arte y la cultura desde la ruralidad”.

Los trabajos culturales en Altavista también luchan por conservar la memoria de sus gentes; sus oficios, caminos y objetos. En los años cincuenta del siglo XX, las pocas vecinas del sector del Morro se reunieron a pensar cómo conseguir dinero que les permitiera cubrir diferentes necesidades que tenían sus hijos para estudiar. Decidieron ir juntas a ofrecer sus servicios de lavandería a Laureles, y se hicieron a un oficio que, si bien no es exclusivo de esta zona, sí fue algo característico en la historia de la vereda. Las lavanderas recogían la ropa y regresaban montaña arriba para emprender luego otras jornadas en las que la lavaban en la quebrada, la secaban al sol en las mangas ribereñas y después la almidonaban y planchaban con planchas de carbón, para volverla a llevar a la ciudad. Las lavanderas del Morro lavaron hasta mediados de los sesenta, cuando se restringió el acceso a la quebrada como medida sanitaria.

Desde hace siete años, Gilma Rúa se ha ocupado en rescatar la memoria de las lavanderas del Morro. Preocupada por la pervivencia de la identidad rural de su sector, vio en los desfiles

artísticos que se hacían en el corregimiento la oportunidad de llevar allí la representación de las lavanderas, de una historia de campesinas de ciudad de la que fue protagonista desde los diez años, cuando la metieron a la quebrada para que aprendiera cómo se lavaba. Con algunas vecinas hizo encuentros para recordar, confeccionaron los atuendos y consiguieron los utensilios del oficio para poner en escena su memoria en los desfiles. A ellos asisten “con la ropa que se usaba en la época, la ponchera con ropa blanca, la bola de jabón y el tabaco en la boca, que no falta, y un rollete pa sostener la ponchera”. Esta rememoración festiva está conectada ahora con encuentros y acciones que buscan tejer una historia de la vereda y con procesos de apropiación de la memoria, como el grupo de lavanderitas: niñas de la vereda que participan en la puesta en escena con las mujeres mayores y que serán “el relevo en el proceso de memoria”.

Al otro extremo del corregimiento, en Manzanillo, hay una Casa Museo. Un espacio de organización comunitaria en el que confluyen niñas, niños, jóvenes y adultos en torno a la cultura: hay grupos de teatro con jóvenes, un colectivo de mujeres, grupos que trabajan manualidades, pesebres en reciclaje, otros ocupados en la recuperación de la memoria del corregimiento y una colección de objetos que dan cuenta de la historia del corregimiento. Luz Dary Román lidera este espacio y lo sostiene en su casa, herencia de su papá. La casa fue primero de bahareque, luego de tapia y hoy día está reconstruida en material, un cambio que Luz Dary lamenta porque fue como tirar abajo lo que representaba para la memoria esa construcción, un símbolo de la vida campesina de antaño en el corregimiento. No obstante, ella va adecuando su casa paulatinamente para tener una mejor exhibición y sueña con vitrinas como las de los grandes museos.

Tras más de dos décadas de trabajo comunitario y preocupada también por los cambios acelerados en su territorio, por cómo la expansión urbana desde Belén y Guayabal estaba “absorbiendo” su vereda, hace diez años Luz Dary empezó a hacer entrevistas a los fundadores de la vereda como parte de las actividades de un grupo juvenil que tenía su hija con personas consumidoras de sustancias psicoactivas. Después siguieron con la realización de las llamadas Tertulias de Memoria con los demás vecinos, y ese andar por los tiempos de su territorio los llevó a coleccionar objetos de habitantes de la vereda y otros

representativos de su vida cotidiana: carrieles, máquinas de afeitar, canastos, planchas de carbón, radiolas, fotografías, sombreros, bacinillas, el vestido de una lavandera, teléfonos, imágenes religiosas, figuras decorativas, pilones, encendedores... Objetos todos con alguna historia del corregimiento que “ni se compran ni se venden”.

En los procesos de la Casa Museo de Manzanillo puede participar cualquier habitante de la vereda y del corregimiento. Para que así sea, además de los talleres y encuentros cotidianos, realizan cada año el festival comunitario Entre memorias, vivencias y juegos. En él se recrean los juegos callejeros tradicionales, se encuentran en torno a la comida, presentan obras de teatro y realizan un desfile de mitos y leyendas con representaciones basadas en los relatos de memoria coleccionados. Para Luz Dary, la Casa Museo es una “apuesta social, comunitaria y de amor” que ha buscado “quitarle esos chicos a la violencia” y que entre los habitantes de la vereda haya una identidad rural orgullosa para que se haga evidente que “Altavista no es violencia, no es solo malas noticias; Altavista es arte y cultura”.

Estos liderazgos e iniciativas llevan veinte años de trabajo articulado para afrontar las transformaciones y necesidades de su territorio. En ese hacer conjunto por la vida en comunidad se van sumando cada vez más iniciativas como las cantaoras del sector Nuevo Amanecer en la parte central, grupos de danzas de mujeres mayores de Aguas Frías o la Colectiva Biblioteca Enjambre en la vereda Buga-Patio Bonito. Todos los procesos coinciden en el propósito de tejer relaciones comunitarias que permitan tener una vida rural digna, superar la estigmatización y brindar a sus jóvenes opciones de vida diferentes a la violencia. En una territorialidad fragmentada por las características del espacio físico y por las realidades sociales, los procesos culturales y artísticos integran al corregimiento. En Altavista, un territorio con una historia relativamente reciente y muy agitada, hoy también puede avistarse un espacio posible para una ciudad futura que permita a sus habitantes una vida buena en paz. ☺



LAS TRES HERMANAS

Bajan tres hilos de agua desde la montaña, desde hace siglos; hilos plateados al comienzo, brillando entre las rocas y el follaje. Tenués rumores de vida en medio del empinado monte del costado occidental de Medellín, que cuando arrecia la lluvia se transforman en poderosos y amenazantes torrentes, capaces de llevarse todo por delante, como aquella vez que La Guayabala ingresó sin carnet de socia a las instalaciones del Club El Rodeo y dicen quienes vivieron el estruendo que “tomó whisky y se llevó carteras de lujoso cuero”, y atravesó las puertas y las rejas buscando otra vez la salida.

Son tres quebradas con la misma madre, la cuchilla El Barcino, que conecta el corregimiento de Altavista con el de San Antonio de Prado, y cuyos caminos ancestrales fueron construidos a fuerza de mula y machete por indios nutibara, en los tiempos del Virreinato de Nueva Granada y de los dictadores Francisco de Ayala y Juan del Corral, cuando apenas se iniciaba el siglo XIX y Colombia era llamada Patria Boba.

Aguas Frías, Altavista y La Guayabala son las tres hermanas que vierten su sabia cristalina sobre las peñas y los valles de Otrabanda, hurgando en las entrañas de esa tierra fértil que alguna vez, según rezan las leyendas, fue visitada por el sabio Caldas y otros científicos de la Expedición Botánica.

Las tres quebradas tienen una longitud similar, entre diez y once kilómetros, y por donde pasan crecen plantas y árboles en los cuales hacen nido cientos de aves o se ocultan roedores y otros mamíferos pequeños.

Abundaba la vida en Altavista desde antes que Mon y Velarde promoviera la expansión habitacional de la Villa de Nuestra Señora de la Candelaria en 1784. Había vida porque ya existían los caminos de piedra de los indios, quienes cargaban a los españoles en sus espaldas desde Santa Fe de Antioquia, y una vez llegaban a El Barcino se ponían las palmas de las manos sobre los ojos y decían: “Desde esta alta vista se puede ver todo el valle”.



Y había vida, también, porque muchos de esos indios construyeron chozas en lo alto de lo que hoy es la vereda Buga, y sus luces asustaban a los escasos pobladores de Otrabanda, que veían las lejanas llamaradas desde las altas tierras de la familia Bernal y se persignaban creyendo que eran fantasmas, indicios de guacas.

Muchas familias habían fabricado sus ranchos en la parte occidental de Medellín, porque era imposible cruzar el río, y porque las tierras eran fértiles y planas. Antes de que terminara el siglo XVIII hicieron parroquia, comunidad, y se las arreglaron para sobrevivir a punta de trueque y jornal.



Belén, u Otrabanda, fue rural en sus inicios. Campesinos de Santa Fe de Antioquia y de otros pueblos del occidente encontraron razones para reiniciar sus vidas en esos valles y laderas bañadas por las tres quebradas, y la población fue creciendo a medida que el país se iba matando en sangrientas y absurdas guerras partidistas y religiosas. En las décadas del cincuenta y sesenta del siglo pasado, Otrabanda ya era parte importante de la ciudad y el aroma de la ruralidad se fue diluyendo entre el humo de los buses y las fábricas de textiles.



→ De izquierda a derecha, las quebradas La Guayabala, Altavista y La Picacha.

Altavista terminó siendo el último bastión campesino del costado occidental de la creciente e industrializada urbe, pero el torbellino del progreso también se trepó a la ladera con tejares y ladrilleras que todavía hoy subsisten pesadamente con los habitantes. ☹



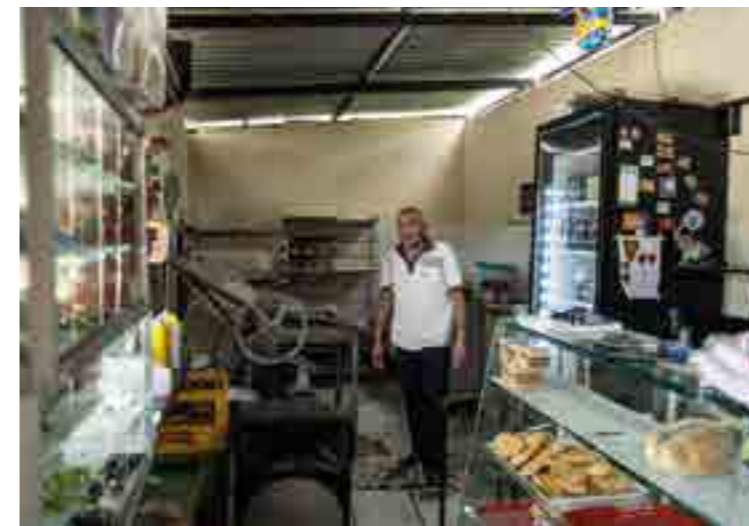
LA PERLA

PREMIO DE MONTAÑA

En medio del calor y las pendientes de Medellín, bendita sea, siempre hay un descanso: una sombra y una playa. Lugares para hidratarse y tomar impulso para continuar la cuesta. O para sentirse en la cima, celebrar el logro alcanzado y echar después a rodar felices. En el corregimiento de Altavista, la panadería La Perla, en la vereda del mismo nombre, es eso: una playa, un lugar espacioso, la meta que premia el ascenso después de pasar por

la Casa de Gobierno, la biblioteca, el colegio Débora Arango, la subestación de policía, ya llegando al final final de la vía, justo al lado de la Institución Educativa Altavista y a tres cuadras largas del Centro de Bienestar Animal. El premio: el recibimiento festivo de Elver de Jesús Marín, la terraza plana en la que se extiende su negocio y donde ofrece una silla, una bebida fría y, enseguida, claro, después de humedecer la garganta, la parva hecha por él y su esposa, Luz Marina Marín. El croasán (como decimos

[UNA TIENDA]



La Perla, la panadería, existe desde el 2006, un año después de que Luz Marina y Elver llegaron a Altavista desplazados del Chocó con sus tres hijos pequeños. Instalaron en la planicie desocupada de unos ochenta metros dos casetas estrechas en las que se las arreglaron para hacer los panes y venderlos. Poco a poco fueron adecuando el espacio y echando muro de mes en mes, hasta que pudieron organizarse en las condiciones en que se encuentran ahora: un local amplio, con paredes de ladrillo, en el que tienen vitrinas, balcón y la zona para las mesas, horno y demás enseres para la elaboración del pan.

"Ha sido muy duro pero lo hemos hecho, nosotros dos, porque yo no puedo decir que el gobierno me dio una libra de arroz. Llegué con los tres hijos pequeños, uno en preescolar, otro en quinto y otro en décimo, y ya todos son profesionales, gracias a Dios y al trabajo en conjunto con ella", hila las palabras y los sentimientos Elver, de delantal blanco, de un lado para otro, porque por estar conversando casi se le quema el aceite para freír los churros.

En Chocó la familia Marín Marín también tenía panadería, y los dos amasaban, moldeaban, mezclaban ingredientes; ya no. A Luz Marina la operaron del huesito rotador del hombro derecho y ya no puede amasar, sin embargo trabaja parejo en el negocio. "Eso fue de hacer la masa para las empanadas, tantos años, ese movimiento", dice ella simulando el ritmo, mientras crujen los churros en la paila, "de todas formas hay muchas cosas para hacer y quieta no me quedo". No, quieta no, porque ya vino Sandra Mejía, la secretaria del colegio, y se pidió un café con palito de queso y dijo que aquí todo el mundo conoce el lugar como "donde Elver" y que viene gente de distintos sectores, de arriba y de abajo, a comprar, a comer, a esperar el bus, a sentarse a conversar y pasar las tardes. Y ahí mismo arrima también el rector del colegio, Carlos Horacio Betancur, y casi se da la bendición porque existe La Perla: "Son 380 estudiantes, tener una tienda en el plantel sería una locura; aquí es otra cosa, ellos compran de todo, es gente bien y el ambiente es muy sano", asegura. Y parece correspondido porque Elver y Marina solo ponen música cuando no es día ni horario de estudio y así venden trago más tranquilamente. "En semana también vendo licor pero sin música ni bulla, por el respeto al colegio y a los niños", dice enfático Elver.

nosotros, dice la Rae que es cruasán), el churro y el palito de queso están en el top de los recomendados. También ofrecen el pan grande, el pandebono, el pastel dulce y el buñuelo. Además, por supuesto, café, cerveza y gaseosas. Y, para completar el servicio y llevar a la casa, arepas, leche, panela, arroz, mayonesa, panelitas, mecatos varios y hasta champú y perfume.

Los clientes número uno son los estudiantes y el personal administrativo del colegio, todos ellos con sus compras habituales de tinto, parva y golosinas; pero hay una venta en especial, durante los descansos, la más esperada: cuando Elver se acerca a la malla de ingreso de la institución para vender salpicón, fruta y churros acabaditos de hacer.



El local abre de domingo a domingo, de seis de la mañana, cuando la harina empieza a mezclarse, a ocho de la noche, cuando la oscuridad ya cobija Medellín aquí arriba y allá abajo en sus tumultos; los fines de semana cierra a las diez, temprano, porque al otro día siempre hay que madrugar.

Francisco Ángel, trabajador y habitante del sector conocido como Sabor Latino, un kilómetro más abajo, conoce la tienda desde que empezó y cada vez que puede se pega la subida, solo o con amigos, "a disfrutar de la parva, a tomarme las cervezas, los fines de semana son muy animados".

Francisco es el primero en decir que lo mejor que tiene la panadería, además de las viandas, es, como dice el mismo Elver entre risas, "el genio del tendero, buen genio y parejo todos los días". Aunque se le haya quemado el aceite, no esta vez, y tenga que cambiarlo enseguida; aunque deba atender de carrera para ir a hacer un arreglo de plomería en su casa, que queda allí mismo, detrás del negocio, bajando por la montaña que lo bordea. Sí, porque aquí todo es subir y bajar, atesorar cada paso que lo acerca a uno al premio de montaña, un premio dulce como el churro bañado en azúcar recién sacado de la paila. ☺



Elver de Jesús Marín.



→ Misael Montoya.

AREPAS LA PERLA

→ Por Lorenzo Villegas

Misael Montoya toma su automóvil y sale por las estribaciones occidentales de Medellín a entregar las arepas que él mismo elabora con cinco empleados más en Altavista. ¿Cómo logró que toda esa zona del valle prefiera sus arepas e incluso que muchas personas de otras partes de la ciudad las pidan? Misael nació en Angelópolis, Antioquia, y sus padres le enseñaron desde pequeño a pilar y moler maíz. En 1998 llegó a trabajar a Medellín y lo primero que le resultó fue hacer arepas. Luego de trabajar para dos negocios decidió fundar su propia empresa. Empezó con tres kilos de maíz en 2006, y hoy abastece el mercado con 250 kilos

diarios. Esta mañana el tráfico está duro. El carro está repleto y Misael se ve a gatas para abastecer La Perla, el barrio donde tiene su fábrica. El semáforo pasa a verde y nos movemos. Casi que en cada granero, cada tienda de esquina, Montoya descarga paquetes de arepas.

A la hora de abastecerse y cocinar Misael pone mucha atención en la calidad del maíz y su rendimiento. Lo primero que observa es que el maíz tenga la temperatura apropiada. Con sus manos saca del bulto dos puñados y con solo mirarlos y dejar que caigan en cascada sobre el resto ya sabe su estado.

“Mire, ¿escuchó lo bueno que está?”. Según su experticia la temperatura en grados centígrados debe ser entre 13.5 y 14.5. El sabor, la textura y el rendimiento de las arepas dependen de la humedad. Cuando toma el maíz en sus manos lo aprieta y lo hace crujir, y ese crujido también es otra demostración fáctica que le indica si está perfecto para cocinarlo. “Cuando está verde no suena igual, suena sordo”, dice Misael mientras mueve los granos unos contra los otros dentro de su puño. Cuando está seco es un sonido brillante, como rocas de río diminutas que chocan entre sí. El maíz lo pone a cocinar en grandes ollas, en fogones de gas. Luego pasa al amasado y una máquina con moldes corta mil arepas por hora. Los moldes tienen diferentes tamaños según las arepas que quiera hacer. Hace minitelas, arepas medianas o telas, como se le dice a la arepa normal. Los maíces amarillos los trae de Tierralta, Córdoba. “Mire este amarillo albanta bien trillado, sirve para hacer mazamorra si se quiere. La cáscara es para hacer arepas de mote. Es muy seco

y es un maíz parecido al cariaco, que es de varios colores”. La otra maravilla del taller de Misael es el horno. Lo enciende a las seis y media de la mañana, consume poca leña y no emite humo ya que es de alta eficiencia. “Es ecológico”, dice. Está fabricado en adobe macizo, barro y una chimenea de ladrillo lo corona. Misael lo hizo pintar de azul cielo y sobre la barbacoa pone una larga lámina metálica, donde asan las arepas. En veinte minutos ya está caliente y listo para trabajar. Dos mujeres ponen, voltean y quitan cada dos minutos las arepas que ya están asadas. Al horno le caben setenta arepas medianas, de las minitelas le caben cien y de las grandes 65. Entre cuatro a cinco minutos están listas las arepas.

Ya son casi las dos de la tarde y terminamos de entregar los pedidos. Regresamos al taller y al llegar veo que descargan una máquina grande. Es un tendido de mallas que rotan entre cilindros. Misael me mira y dice: “Compré una enfriadora industrial de arepas, llegó la hora de modernizarnos”. 🍷





ALTAVISTA: EL TEATRO COMO UN HOGAR

→ Por Margarita Isaza Velásquez

LAS motos aturden. Su sonido sacude las montañas de Medellín que ya rozan el campo. Ebulle la vida con sus estridencias y brillanteces. Los niños arrastran una cometa de colores, se burlan, se ríen, loma abajo; uno carga un perrito negro, su cachorro, otro no suelta a la abuela, la mamita, que ya no lo regaña. Familiones de niños y de viejos, la verdad es que hay pocos jóvenes de esos que uno pudiera ver libres, peinados con sus crestas y vestidos con sus chaquetas negras, caminando a un ritmo despreocupado. Solo parecen jóvenes los chicos de las motos, sin casco, con la chica a la espalda, amorosa y bien peinada, a toda velocidad, esquivando a la gente, deteniéndose apenas en los resaltos de la vía. Loma arriba, los hombres, viejos también, beben cerveza de litro en las aceras, al pie de la vía estrecha. Hay restos de un sancocho, ojeras y lentitud, como siempre en día de fiesta. Música, alaridos, motores, bocinas, vaivenes convulsos de alegrías que nunca hablarían por el silencio de otras noches, cuando los muchachos se entraban temprano y sus madres temían.



Mural conmemorativo en el lugar de la masacre de 1996.

Esos tiempos fueron raros y pesados, no hace mucho que sucedieron, pero hay algo engañoso en volver la vista atrás y darse cuenta de que a los muchachos los mataron nada más por quedarse un rato en el billar o por detenerse otro momento en la parada del bus, en la caseta, en el quiosco, hablando con aquella.

En el presente de Altavista se puede esperar el bus de noche, el que baja a Medellín, o el que llega, a quince minutos no más desde la centralidad. En el pasado, no tan remoto, hace apenas veintiséis años, pero también hace doce y hace cinco, no se podía estar afuera. Costaba la vida o se dudaba de ella. Los jóvenes, chicos y chicas, han pagado caro esa advertencia. Unos con el cuerpo, otros con la espera; muchos con la tristeza de sentirse malditos por permanecer allí y creer que nada sigue, que no vale la pena imaginarse una vida, estudiar, ampliarle piezas a la casa, montar un negocio, tener los hijos propios, pensar en el día de mañana.

Sion Ramírez, Yeisson Rodríguez, Valeria Ospina y Daniel Baena son jóvenes de hoy en día; nacieron o crecieron en la cuenca central de Altavista, en los barrios de más arriba, cerca de donde los congrega en estas semanas de mitad de año la posibilidad de encarnar a otras personas, de actuarlas y hacer a otros estremecer por aquello que pasó. Ellos hacen parte del mundo del teatro, participan de una obra hecha en el corregimiento como iniciativa personal de Daniel para conmemorar una historia de dolor: la masacre de dieciséis jóvenes el 29 de junio de 1996, perpetrada ahí no más, en lo que antes era la terminal de buses, al lado de un billar, y hoy es el depósito de una ladrillera, a pasos de un granero y tienda de abarrotes.

El periódico *El Tiempo* publicó una breve nota al día siguiente, y el primero de julio, más detalles de lo ocurrido: "Eran las 8 de la noche, y la calle 20 con la carrera 110, del corregimiento Belén-Altavista, suroccidente de la ciudad, era un hervidero de gentes. Los vecinos del sector ultimaban desde temprano los detalles para el convite del día siguiente, con el cual celebrarían el vaciado de una placa polideportiva para el barrio. Lo que era una fiesta, con trago, música y animación, en segundos se volvió una verdadera tragedia. Cerca de diez hombres encapuchados y armados de fusiles R-15, pistolas y subametralladoras 9 milímetros, descendieron de dos vehículos, un Chevrolet Sprint gris y un Skoda azul, con las placas tapadas. Llegaron hasta la

terminal de buses, y mientras unos rodearon el improvisado parqueadero, otros se dirigieron hasta un salón de billar. 'A ver h.p. milicianos, ¿dónde están sus jefes?', les gritaban los hombres a los muchachos asustados, al tiempo que les apuntaban con las armas y les mostraban unas fotos. Nadie respondió nada. Entonces los pistoleros sacaron a algunos del salón de billar y los fueron formando contra la parte posterior de uno de los buses allí estacionados. Que se trataba de una requisita, les decían. Primero les dispararon a los pies, y cuando empezaron a doblarse hacia el piso, los remataron".

Eran hombres y pelaos casi todos. De 15, 16, 17, 20, 21, 25, 27 y 28 años; no había viejos. Daniel Baena tiene hoy 29 años, una moto, dos gatos, el pelo largo, una sonrisa generosa y es el director y creador de *1996*, la obra de teatro que pudo montar este año gracias al apoyo de la Corporación Cultural Altavista, en donde lo conocen desde chiquito con sus ímpetus de artista.

Daniel se graduó como maestro en arte dramático de la Universidad de Antioquia hace un par de años. Vive en el corregimiento porque le gusta, porque se siente en deuda con su gente y su paisaje, y porque ahí puede desarrollarse como actor y dramaturgo. Su hermano mayor, Camilo Baena, también actor, es uno de los fundadores de la corporación Casa Arte, una de las organizaciones que motivó que los jóvenes de Altavista tuvieran opciones de recreación y cultura frente a las ofertas de las bandas de siempre para enfrentar la pobreza.

A Daniel la historia de la masacre le había hecho ruido durante algunos años, pero no conocía mayor cosa de lo que había pasado. Se contaba por ahí, alguien de pronto recordaba, pero nunca había sido un suceso importante para la comunidad. Raro, ¿no? Hasta que hace un par de años, otro 29 de junio, en plena pandemia el Consejo Territorial de Paz de Altavista organizó un recorrido con velas, relatos y reflexiones acerca de la masacre. Había un mural en la antigua terminal, que recordaba a los muertos y, por primera vez después de la demanda al Estado ante la Corte Interamericana de Derechos Humanos, las familias de las víctimas se animaron a hablar. Ahí un niño de siete años se le acercó en pleno acto conmemorativo y le preguntó qué había pasado. Daniel le contó lo que sabía: "Le dije: aquí ocurrió una masacre, asesinaron a dieciséis jóvenes y por eso estamos haciendo todo esto. Y creo que a ese niño algo le hizo clic en la

cabeza, porque cogió una velita, participó, se sentó en el piso, hizo las siluetas, estuvo muy presente. Entonces ahí yo pensé: bueno, cómo hacer que esta conmemoración no se quede únicamente en este lugar y en esta fecha, cómo hacerlo o pensarlo de una manera artística para llevárselo a otras personas que no están aquí hoy".

De ese Consejo Territorial de Paz hace parte Mauro Galvao, de 43 años, en realidad Mauricio Mejía, a quien le dejaron esa chapa porque en Italia 90 un jugador de Brasil se le parecía bastante. Él fue muchacho en Altavista cuando ocurrió la masacre; iba a cumplir 18 y estaba en once en el colegio Cedepro, donde jugaba a recorrer las colinas y quebradas de sus dominios. Cuenta que a mediados de los noventa sí era común encontrarse un muerto en la mañana o esquivarlo al pasar un puente. Era algo que ocurría como una especie de "limpieza social" en la que caían los pelaos sin estudio, los que se fumaban algún pucho o los que a otros les parecía que causaban problemas.

Como en muchas zonas de Medellín, en el corregimiento llegó a haber milicias urbanas de guerrillas como el ELN, que implantaron unos órdenes y a la par participaron de la construcción del barrio y sus liderazgos. Pero ya en 1996 Altavista estaba formado y era parte de otras disputas más cercanas al narcotráfico y al control de corredores para mover armas y economías ilegales. Cierta dinámica de vida se había instalado sin mucha alharaca, y al que alterara eso lo amenazaban, lo mataban.

Mauro narra que la masacre fue un punto de quiebre para la tranquilidad de la gente: "Fue algo que nadie se esperaba. Hasta ese momento no había restricciones para hacer cosas. Lo que pensábamos era: 'mientras uno no se meta con nadie, todo bien'. Uno iba al colegio normal, los cuchos iban a trabajar. La tensión y la zozobra llegaron después de la masacre. Empezaron los toques de queda no declarados".

Sobre las víctimas, Mauro confirma lo que se ha investigado: que eran muchachos trabajadores o estudiantes que estaban en el billar recreándose o estaban llegando de trabajar, o apenas iban pasando por ahí, no hacían parte de un grupo armado. Sobre los perpetradores, él mismo ha denunciado que fueron los paramilitares con el silencio cómplice de las fuerzas del Estado, que esa noche fría de sábado buscaban matar milicianos y amedrentar a la gente del barrio, "presuntos colaboradores": "Quitarle el agua



al pez", dice Mauro, líder social, politólogo y educador popular. Después vino la militarización de cada esquina y la desconfianza entre la gente: no había ánimos para ninguna reunión.

En el colegio Cedepro de Altavista, establecido en 1992, donde la apuesta por la educación promovía el libre desarrollo de la personalidad en el contacto con el medio ambiente, la cultura y el patrimonio, el profesor de filosofía les habló de la masacre y hubo reflexiones que tocaron la idea de comunidad, de resistir a los armados en el estudio y en la búsqueda del arte. A Mauro eso le caló y por eso su graduación, seis meses después del dramático velorio colectivo en Campos de Paz, fue de nuevo una fiesta y la promesa de recuperar la alegría, de invocar al futuro. Él y sus compañeros eran la segunda promoción de bachilleres del único colegio que había en la zona.

Daniel Baena y Yeisson Rodríguez –hoy de 27– eran niños pequeños, no recuerdan mayor cosa. En la obra de teatro no son literales con la masacre ni quieren representarla como el único hecho que ha marcado a sus vecinos. Yeisson le da vida al líder de los Cucarrones –una metáfora del Estado militar– y su voz se ve amplificada, leyendo un panfleto amenazante, en el primer acto:



"Los tenemos en la mira. Avisenles a sus familiares queridos. Es la hora de la limpieza social. Empezaremos muy pronto. Ya están advertidos... Llegó la mano que limpia... Los niños buenos se acuestan temprano, a los malos los acostamos nosotros...".

En la vida real, Yeisson es tímido y aunque su altura lo hace notorio, da la impresión de querer pasar desapercibido. Él es artista de circo callejero, y se ha formado entre semáforos y esquinas, talleres ofrecidos por colectivos artísticos y montajes hechos en la ciudad. También estudió en el colegio Cedepro pero no se graduó por problemas personales. Desde niño se metió a Casa Arte, a la Corporación Cultural Altavista y al colectivo Antares, aunque sus padres no le dieran permiso; él quería aprender de todo: zancos, acrobacias, artes plásticas, danzas, teatro, mejor dicho lo que lo mantuviera ocupado y en movimiento. "En las clases y los encuentros, sin darnos cuenta, fuimos desarrollando un pensamiento crítico, una mirada diferente de las cosas; por

eso yo creo que nunca me interesó ponerme a andar con armas", dice Yeisson y explica así su distancia con otros muchachos que con vidas similares a la suya terminaron involucrados en Los Chivos y Los Pájaros, grupos delincuenciales que aún campean por el corregimiento.

Sion Ramírez, de 15, y Valeria Ospina, de 18, son actrices de Altavista. Se involucraron en febrero en el laboratorio teatral para el montaje de *1996*. Desde que Daniel vio a Sion, supo que ella sería la Pecosita, la novia de Dante, un chico de las bandas; ella representa la inocencia de los civiles afectados por el conflicto armado. Valeria, por su parte, construyó su personaje como el de una de las madres sufrientes de este país, que no se duerme hasta que el último de sus hijos llega a dormir a la casa.

La vida de Sion podría ser la de una adolescente más del corregimiento. Vive con su familia en el barrio San Francisco, tiene pocos amigos entre sus vecinos y estudia en el colegio Yermo y Parres, de Belén, la comuna de Medellín conectada al corregimiento, donde algunos dicen vivir cuando sienten vergüenza de

su procedencia o les cuesta explicar dónde queda su casa. Su mamá es psicóloga social y su abuela está metida en cuanto proceso social y de capacitación ofrecen en la zona; fue ella, la mamá, la que le dijo a principios del 2021 que saliera de la casa, que bastaba de pandemia, que fuera a la corporación porque estaban ofreciendo talleres de teatro. Ahí Sion ató su corazón a la actuación, que siempre le ha gustado, y se metió en el laboratorio escénico propuesto por Daniel.

Dice Sion: "Creí que el laboratorio no me iba a quitar tanto tiempo: pensé que era como vengo, me río, aprendo y me voy. Yo siento que fue un proceso de mucha disciplina y compromiso. Como un golpe de tiempo, pero no me arrepiento. Todavía me falta mucho por aprender y conocer. Yo estoy en décimo y dije: este año me voy a dedicar al estudio, pero llega la obra, le cuento a mi mamá, le digo que va a haber días en los que no voy a poder estudiar en la casa. A ella siempre le ha importado mucho que me vaya bien en el colegio. Hasta mi papá ya me coge de chiste y me dice que es que yo vivo aquí en la corporación, que me

traiga una colchoneta". Yeisson se ríe y cuenta que a él le decían lo mismo en su casa.

Para Valeria, que estudia el bachillerato semiescolarizado en la institución Cendi en el barrio Los Alpes, el amor por el teatro le llegó una vez en el centro de Medellín cuando vio una comparsa de artistas callejeros; ella le preguntó a alguno cómo hacía para aprender "de eso" y terminó sabiendo que había corporaciones culturales en distintas partes de la ciudad que enseñaban a montar en zancos, tocar el tambor y transmitir emociones a los públicos más serios. Averiguó qué había en Altavista, pues ella vive en La Esperanza, parte alta, y ya todo le quedaba lejos: tenía que encontrar un taller cercano, adonde no tuviera que pagar otro pasaje.

Construir los personajes no fue un proceso fácil, porque obligaba a todos los actores a cargarse con las experiencias de la guerra, a recordarlas si las habían vivido o a indagarlas en los demás si apenas eran para ellos una noticia de saldos fatales. Daniel convocó a actores de la Universidad de Antioquia,

sus amigos, a gente que vivía en otros barrios como Castilla, Manrique y Robledo; también a los de Altavista. Se reunían los lunes, miércoles y viernes de cinco a ocho de la noche, aunque a veces se les iba más tiempo. El límite para el proceso iba a ser de tres meses: primero conocer la técnica y el lenguaje, luego construir los personajes basados siempre en la dramaturgia de la obra y, de ahí, trabajar en el montaje. "Yo sabía que un laboratorio escénico más largo podía ser muy difícil de soportar, además teníamos el compromiso de presentar la obra en la conmemoración y ya estábamos en marzo", explica Daniel.

Sion había leído el libro de la dramaturgia y le había gustado como historia, pero no tenía claro que fuera una obra de teatro: como los personajes aparecen con sus intervenciones intercaladas y hay algunas notas que aclaran las escenas, los coros y las partes, ese era un tipo de relato que ella y otros jóvenes en formación desconocían. Dice que cuando salía del laboratorio llegaba a la casa a contarles a sus familiares lo que habían hecho ese día y las tareas para el encuentro siguiente: "Le decía a mi mamá: 'Hoy tengo que estar triste'. Tenía que sentir lo que habían vivido los personajes, entonces yo le pedía a mi mamá que me contara cómo fue la masacre, porque ella perdió amigos ahí, que me hablara de cosas dolorosas para yo empezarlas a sentir. Porque yo aquí solo he vivido lo breve: las balaceras". Fue así como entrevistó a su mamá y a su papá y también a otros vecinos que le confirmaron la zozobra que se quedó por semanas a mediados de 1996, y entendió también por qué sus padres la protegen como el tesoro máspreciado.

Valeria recurrió a su propia vida, a los hechos de violencia que varias veces presenció en su cuadra, como aquella tarde en que a una chica joven y embarazada la asesinaron porque decían que estaba de chismosa, llevando información de un combo a otro, donde estaba su novio, otro adolescente. "Yo tenía como trece años y estaba afuera con mi hermano menor... Comenzaron los disparos, se armó una guerra ahí en la cuadra; me tiré encima de mi hermanito, no nos podíamos mover; y cuando mi papá salió por nosotros, le dije que se quedara en la casa, que no saliera, metí a mi hermanito en un balde que encontré, y ya me hice a un lado. Se sentía algo horrible. Había hasta pelaítos chiquitos disparando, mucho miedo. Cuando ya paró todo, salieron los vecinos a ver qué, a mirarnos. A mí me tocó ayudar a coger a la

pelada que la habían matado arriba de los tanques; había gente que ni quería ver ni quería tocar. La miré, la toqué en la pancita a ver si se sentía movimiento, pero ya no había nada. Nosotros la bajamos hasta donde la ambulancia podía llegar. Luego lavamos la sangre en el piso. Me cargué fue de ahí", relata Valeria, quien interpreta en la obra a la madre de un muchacho asesinado. Hubo también memorias de "fronteras invisibles", de familias desplazadas, de niños guerreros y balas perdidas.

Daniel explica que su técnica para la dirección fue la de "mimo corporal", aquella que exploró desde la universidad y de la que ya publicó el libro *Étienne Decroux, un maestro oculto*. "Lo que enseña el maestro Decroux es a crear códigos corporales para que el cuerpo se mueva de una manera artificial: romper la naturalidad, incorporar ritmos dinámicos, para lograr instalar en el músculo la velocidad, la presión y la fuerza que permiten crear los pensamientos, después los movimientos. Yo les hablaba de ese lenguaje y veíamos figuras de estilo, dinámicas del cuerpo, y ellos a partir de adquirir ese lenguaje comenzaron a crear las piezas que vemos en la obra. Ellos salían de aquí y ya tenían una relación distinta con todo, con la materia. Salían y hasta se hacían chistes de mimos. Fue un trabajo muy riguroso, pero los actores fueron fuertes y resistentes en soportarlo".

Hoy, 29 de junio de 2022, el Consejo Territorial de Paz organizó un recorrido por el barrio acompañando a los familiares de las víctimas, una conversación con ellos en la Biblioteca Débora Arango, una visita a la placa que el Estado instaló como parte de las medidas de reparación colectiva y un encuentro a las siete de la noche para el estreno de *1996*, en el teatro de la Corporación Cultural Altavista.

La sala tuvo lleno total: la gente se apiñaba en las graderías. Había madres, padres, hermanos y viudas de los asesinados; sus relatos habían nutrido la dramaturgia desde la escritura de Daniel así como la apropiación de cada personaje en el montaje de la obra. También estaban los familiares y amigos de Sion, Valeria y Yeisson, que los veían con orgullo, sabiendo el trabajo de meses, la dedicación y el empeño que habían puesto. Yeisson meditó esa tarde, antes del ensayo final, como un ritual personal de concentración y buena suerte. Valeria estaba nerviosa, con el corazón desbocado, pero apenas tocó el escenario se sintió dueña del mundo y del teatro. Sion iba

tranquila, enfocada en representar bien su papel para no fallarles al público y a sí misma.

La gente estaba conmovida, algunas lágrimas brillaron en la oscuridad. La puesta en escena era sencilla y a la vez contundente: unas puertas móviles se abrían y cerraban como ahuyentando el miedo de tanta violencia. Las cantaoras del grupo Memoria Chocoana estremecían los duelos acumulados de tantas guerras en el corregimiento. Los Buitres y Las Cabras, alusiones a las bandas de siempre, se enfrentaban con parlamentos y movimientos que a algunos espectadores seguramente les recordaron su propia juventud. Las escenas y la interpretación de los actores eran en sí mismas un trabajo de memoria con sentido de no repetición, lo que todos en Altavista anhelan.

Los muchachos de hoy en el corregimiento tienen otras influencias, otros destinos. Las organizaciones culturales que persisten han sido una frontera y un refugio, aun en los tiempos aciagos de la entrada del Bloque Metro, cuando más de cien hombres, con sus botas y fusiles estruendosos, los amedrentaron de nuevo en la década del 2000. Casa Arte y la Corporación Cultural Altavista, entre otras más, son el sueño de los viejos que levantaron casas, calles y acueductos en convites de fin de semana, que participaron del colegio Cedepro y fueron clave para reconstruir el tejido social —esa agua que le quitaron al pez— cuando las balas atacaron a sus hijos.

Para Daniel Baena el trabajo de la obra se cumple cuando más gente la ve, porque así se interesa en los hechos que han marcado a varias generaciones en Colombia y comprende un poco más su propia identidad. Por eso fue que él volvió a vivir en Altavista, después de que su familia consiguiera una casa en un barrio de Bello; por eso Sion también quiere quedarse, ya no le dice a su mamá que viven lejísimos ni le pide que se vayan a pagar un arriendo en Belén; por eso Yeisson se la pasa tranquilo, con su arte y su circo, sin que nadie lo moleste; por eso Valeria ve Altavista y el teatro como un hogar, donde siente que puede crecer y seguir aprendiendo para un día llenar escenarios o hacer sentir algo especial hasta al más distraído del público.

* * *

Los nombres de los asesinados, quienes hoy quizás tendrían edades similares a las de Mauro Galvao o los padres de Sion y Valeria,



estuvieron siempre de fondo en los recuerdos vividos y recreados de la gente. Los transcribo como un homenaje a los muchachos que se vieron conminados a crecer de golpe, a dejar el ocio de la cancha de fútbol o el parche de la esquina, a encerrarse, a buscar vida en otros barrios, a temer por el futuro. Fallecieron ese 29 de junio de 1996: Samir Alonso Flórez, Elkin Cano Arenas, Mauricio Cañola Lopera, Eduard Andrey Correa Rodríguez, Henry Escudero Aguirre, Óscar Armando y Jair de Jesús Muñoz Arboleda, Germán Ovidio Pérez Marín, Norbey Ramírez Dávila, Johnny Ramírez Luján, Berley Restrepo Galeano, Juan José Sánchez Vasco, Jharley Sánchez Ospina, Nelson Uribe Peña, Carlos Gonzalo Usma Patiño y Leandro Vásquez Ramírez. ☹



LA MEMORIA VIVIENTE DE EL MANZANILLO

A sus 62 años de vida, Luz Dary Román se levanta orgullosa a aspirar el efluvio montañoso de la vereda El Manzanillo, en Altavista. En sus tiempos, ella también levantaba el aire con sus faldas vaporosas, cuando no paraba de bailar porros, cumbias y sones en los parranderos de La Colinita, Careperro, El Rincón o Joaquinillos, sorteando a pie limpio las quebradas La Potrera y La Guayabala.

Entonces era Luz Dary Loaiza, por el apellido de su padre, Fernando, uno de los fundadores de la vereda, pero después se

cambió a Román, en homenaje a su madre, una abnegada pero recia ama de casa que no se perdía los rosarios de las tres de la tarde. Luz Dary, como su madre, amó desde niña su montaña. Conoce todos sus aromas y sus frutos, y conoce también a cada uno de sus vecinos, su pasado y su presente.

Después de culminar sus estudios escolares se interesó por aprender de artes, empíricamente, y siendo adulta comenzó a visitar las juntas de acción de comunal de Belén y Guayabal. Le agradaba servir, participar en convites, ayudar con empanadas u organizar eventos.

El Manzanillo siempre fue un paraíso para sus moradores, y también para quienes pasaban por allí por turismo o de visita. Pero ese paraíso comenzó a aislarse tras gigantescos edificios de cemento que se fundaron para solucionar la demanda de vivienda de miles de personas en Medellín.

Al igual que a Belén Rincón, El Manzanillo quedó atrapado tras la emergente opulencia, y sus habitantes empezaron a ser desterrados por el progreso. Unos cuantos ofrecieron resistencia, entre ellos Luz Dary quien, en septiembre de 2012, preocupada por la cantidad de edificios que se estaban robando el paisaje, el agua y la historia de su vereda, comenzó a pensar en ideas para resguardar la memoria de sus antepasados, de sus vecinos, de su pequeño mundo aromatizado por cientos de árboles de manzanilla.

“No podía entender por qué nos dejaban atrás, encerrados como animales de granja. No entendía por qué no valoraban nuestra historia, nuestras riquezas culturales y ambientales. Eso me causó mucha tristeza”, cuenta Luz Dary con su voz pausada y ligeramente ronca.

Se había convertido en gestora cultural de su vereda, así que estaba en sus manos procurar algún cambio. Reunió a varios jóvenes entusiastas en su casa y les preguntó qué harían ellos al respecto, cómo podrían proteger la memoria de la vereda ante el avance de los edificios de apartamentos.

Muchos hablaron de grafitis, de eventos con teatro y danza. Todo eso se anotó en libretas, pero no era suficiente. Luz Dary puso su casa a disposición y allí los jóvenes construyeron un mural con el árbol de manzanilla como protagonista. Luego, se crearon grupos de danza, de teatro y de música, y parecía que la vereda volvía a florecer como las azucenas de las fincas más lejanas del caserío.

Los recuerdos también florecieron en la inquieta memoria de Luz Dary. Recordó a sus hermanas menores, Patricia y Claudia, con quienes recogía café, mandarinas, pomos, guamas y guayabas para luego ir a venderlas al parque de Belén o a Guayaquil. Recordó los juegos de yeimi, chucha y escondidijo, y cómo los adultos, cuando era niña y estudiaba en una escuela con un solo salón y un tablero dividido para darles clase a dos grados diferentes, contaban historias de la patasola, los duendes o el cura sin cabeza.

Entonces propuso que su casa se convirtiera en un centro comunitario y de memoria. El paso siguiente fue difícil. Luz Dary empezó a visitar casa por casa, recopilando historias y objetos que le sirvieran para crear un museo de la vereda. Al principio las personas le decían que no cuando les pedía fotos u otros objetos antiguos, pero poco a poco fueron entendiendo el motivo y accedieron a pasarle fotografías, porcelanas, cuadros y hasta cámaras antiguas.





Le puso como nombre: Entre memorias, vivencias y juegos, y bajo ese eslogan creó un festival anual con todo tipo de actividades culturales, y un recorrido histórico alrededor de la vereda, el cual siempre termina en su casa con una tertulia u obra teatral gratuita. Todos los objetos están reunidos desordenadamente en la sala de su casa. Fotos de antiguos personajes, una vitrola que le costó años conseguirla, y que todavía funciona. Una plancha de carbón que le entregaron en la casa de los Villa, y otra metálica, de las negras, que se encontró cuñando una puerta en otra vivienda de la vereda.

“Una mujer mandó el vestido de matrimonio de una matrona que se murió cuando cumplió cien años. También me mandó foto de ella. Tenemos varias prendas de vestir de los fundadores,

de los Loaiza, los Cano, los Villa, los Rodríguez, los Arroyave y los Restrepo”, asegura Luz Dary.

No son objetos raros o caros, pero cada uno de ellos está cargado de simbolismo. Luz Dary tampoco tiene fichas técnicas de lo que ha recogido, porque para eso le basta su propia memoria. Todos quienes visitan el improvisado museo asisten a una amena charla, durante la cual la señora cuenta la historia de cada objeto y de la familia que lo donó.

La plancha de carbón, por ejemplo, le causó hasta pesadillas, pues casi no logra obtenerla. Varios meses la buscó de casa en casa, hasta que se la regalaron los Villa. Los campesinos le han donado vasijas de barro, vajillas de peltre, cajas musicales y hasta trajes de sus antepasados. Ya no tiene que ir de casa



Luz Dary Román.

en casa, pues los mismos habitantes de El Manzanillo la buscan para llevarle las cosas.

“Señora Luz Dary, se murió la abuelita y mire, acá le traemos el delantal con el que hacía las arepas de maíz”, le dijo una señora hace poco.

Lo más sorprendente es que los viejos fundadores, apoyados en bastones y caminando pesadamente, llegan hasta la casa y miran con nostalgia esos radios con los que recogían café, o los zurriagos con los que apuraban las bestias, o las chocolateras de cobre en las que las señoras preparaban los primeros tragos, en esos tiempos ya idos en los que, desde cualquier filo, podían ver la gran ciudad a lo lejos, esa ciudad que terminó encarcelándolos entre altos edificios de cemento. ●



LA LAVANDERA DE LA PIEDRA GRANDE

Aunque el invento de la lavadora data de 1776 y quien lo patentó fue un teólogo alemán llamado Jacob Christian Schaffer, el novedoso artilugio solo se puso de moda hasta mediados del siglo XX y en Colombia incluso se tardó un poco más. A falta de máquinas, una piedra grande a la orilla de una quebrada fue el secreto de muchas familias para dejar limpia la ropa.

En Morro Corazón, vereda del corregimiento Altavista, en Medellín, lavar ropa en las piedras de las quebradas fue por muchos años la única forma de sustento de Gilma Rúa Londoño y otras mujeres solitarias, viudas o abandonadas por sus

compañeros. La quebrada que les prodigó ese trabajo fue la Ana Díaz, nacida en la peña del alto del Astillero, a más de dos mil metros de altura sobre el nivel del mar.

Gilma nació en Medellín, en el barrio Naranjal, en 1948. Sus padres la abandonaron junto a su hermano menor, Luis Carlos, en la casa de las abuelas María Mercedes Mejía y Rosa Antonia Mejía, conocedoras consumadas del oficio de la lavandería. En 1962, cuando Gilma tenía 14 años y Luis Carlos 11, los niños fueron llevados por las abuelas hasta un rancho en Morro Corazón, y como era tanta la pobreza la obligaron a ella a casarse con

Heriberto Antonio Grisales, un obrero que la sometió a continuos maltratos físicos y psicológicos. También la dejaron encargada del hermano, que se escapó y terminó muriendo joven.

A Gilma no le quedó más remedio que dedicarse al hogar. Había conocido a otras mujeres que pasaban por idénticas angustias, y un día les propuso que fueran a lavar ropa a la quebrada Ana Díaz. Se juntaban muchas mujeres a lo largo de ese bravío caudal, y todas se hicieron entrañables. Cada una escogía una piedra, por lo regular grande y plana en el centro, y luego la cuñaban con otras más pequeñas. Entonces sacaban una barra de jabón Rey, la aplanaban hasta que quedara como una tela y luego la enrollaban como una bola para que rindiera más.

Cantaban, echaban chistes y contaban chismes, y esas horas en la quebrada eran las más felices de sus vidas. Luego se ponían un trapo en la cabeza y sobre él acomodaban la ponchera con la ropa húmeda. Volvían cansadas a sus hogares, apurando el tiempo para que pronto fuera el día siguiente y pudieran encontrarse otra vez en las aguas de la Ana Díaz, como ninfas alegres y en libertad.

“La piedra que uno escogía nadie más la podía usar, aunque después venían los aguaceros y la quebrada se volvía un torrente poderoso, y arrasaba con todas esas piedras. Después de que pasaba el invierno teníamos que volver a empezar”, cuenta Gilma, quien aprendió a lavar a los diez años de edad.



Con Heriberto tuvo diez hijos. Tres de ellos murieron siendo muy pequeños y otro más se lo mataron cuando regresó de prestar servicio militar. Los seis restantes los sacó adelante a fuerza de lavar ropa.

Al comienzo solo lavaban la ropa propia y la de algunos vecinos que les pagaban cinco o diez pesos por talego, hasta que un día se les ocurrió bajar hasta Laureles para ofrecerles el servicio a los “ricos de la ciudad”. “Normalmente andábamos todas descalzas, pero ese día nos fuimos con zapatos. Al principio tocábamos con timidez en las puertas de esas casas inmensas, pero la gente nos recibió bien y nos empezaron a entregar la ropa. Nos pasaban enaguas, sábanas y camisas de los señores. Nos recomendaban mucho el almidón”, recuerda Gilma.

Con la ropa de los ricos se iban para la Ana Díaz y escogían las mejores piedras. Lavaban la ropa con cuidado y luego la ponían a secar sobre la hierba. Las camisas finas las alisaban con almidón que ellas mismas cocinaban en sus casas. Ponían pañuelos húmedos en cuello y mancuernas y luego pasaban las planchas de vapor para que la ropa quedara bien organizada, la devolvían a sus dueños y recibían el pago.

“Nosotras no sabíamos cuánto cobrar, entonces nos quedábamos calladas y decíamos: ‘Lo que usted quiera patrona’, y nos iba muy bien. Todas las señoras nos daban hasta cuarenta pesos, y eso en esos tiempos era mucha plata. Podíamos mercar bien y mandar a nuestros hijos al colegio”, relata.



Era un trabajo duro, pero las lavanderas lo hacían con alegría desbordada, cantando melodías de Garzón y Collazos o la Sonora Matancera. Se quedaban hasta muy entrada la tarde y compartían la comida entre ellas, como si todo aquello fuera un simple y delicioso día de campo. Y claro, no faltaban los amoríos en los matorrales, o los avistamientos de horriblos espantos.

“Muchas veces escuchamos a la Llorona, y otras veces nos encontramos con el Santero, por quedarnos hasta tarde. No queríamos irnos de la quebrada, nos encantaba estar allá”, explica Gilma, quien después de lavar ropa tenía que llegar a la casa a recoger aserrín o leña para el fogón y agua para hervir la comida.

Casi que sin darse cuenta, las familias de Laureles de mediados del siglo XX apoyaron al bienestar de decenas de familias de Morro Corazón. Las lavanderas progresaron gracias a los generosos pagos, y mantuvieron la tradición hasta los años ochenta, cuando se impusieron nuevos controles municipales para el cuidado de las quebradas y ya las lavadoras metálicas, con su tecnología centrífuga, estaban en las casas de los barrios más prósperos de Medellín.

Las lavanderas de Altavista se pasaron al servicio doméstico y hoy día, ya retiradas, se dedican a contar sus historias en centros de cultura y memoria, en un esfuerzo para mantener viva esa dura tradición a borde de río y quebrada. ●



[CRUCE DE CAMINOS]

CRÓNICA "NO TAN ROJA" SOBRE LOS CORREGIMIENTOS DE MEDELLÍN

→ Por Ricardo Cruz

"ALGO debe tener San Cristóbal que hasta los bandidos más peligrosos de Colombia se han asentado aquí", dijo Lucía* después de relatar espontáneamente recuerdos de su infancia, su juventud y su vida adulta. En muchos de ellos aparecieron como extras, actores de reparto o protagonistas, personajes y organizaciones de la historia siniestra colombiana como Pablo Escobar, Juan David Ochoa, Don Berna, las Farc. Cuando dimensionó la trascendencia histórica de sus palabras, guardó un breve silencio. Después, dijo en tono jocoso: "Pues sí, algo debe tener".

Lucía nació hace 52 años en la vereda La Loma de San Cristóbal, ubicada en un pequeño cerro a medio camino entre la cabecera de este corregimiento y el barrio Eduardo Santos de la Comuna 13, un sector que fue poblándose por cuenta del paso constante de arrieros que viajaban desde occidente hacia el suroeste de Antioquia, y viceversa. Sus padres también nacieron allí, precisamente porque sus abuelos, una pareja de campesinos provenientes de Ebéjico, vieron en esas laderas agrestes y despobladas una oportunidad única para echar raíces en una tierra a la que podrían llamar propia.



En esa época las pocas familias que habitaban La Loma organizaron bazares, recolectas y convites para construir una capilla y así evitarse el viaje hasta la cabecera de San Cristóbal a celebrar los oficios religiosos. A partir de ese momento la vereda comenzó a urbanizarse y las familias a crecer en vástagos. Las necesidades compartidas hicieron que cada fin de semana los vecinos se reunieran a limpiar vías, a construir sumideros, andenes y escalas, a levantar la caseta comunitaria. En esos encuentros participaban desde el más pequeño hasta el más grande. Con el paso de los años, la labor comunitaria se convirtió en una poderosa tradición que fue heredándose de generación en generación.

Justamente, uno de los recuerdos más nítidos que tiene Lucía de su infancia es cuando su madre la despertaba temprano los sábados y le decía: “No nos podemos quedar aquí haciendo nada. ¡Hay mucho que hacer! Así fue como construimos la institución educativa. Se hicieron unos convites que se llamaron liceatones, o el liceatón, porque en ese tiempo se llamaban liceos. Entonces, unos llegaban con ladrillos, otros con tejas, mientras unas familias trabajaban, otras cocinaban. Hasta que al final, construimos el Liceo Loma Hermosa”.

Para esos años, La Loma era reconocida en todo San Cristóbal como la vereda donde se organizaban las mejores fiestas del corregimiento. El prestigio trascendió fronteras y llegó incluso a esa Medellín urbana de luces fluorescentes que se veía tan lejana. Buena parte de la fama se debía a la banda musical Los Paniagua, que según registros históricos fue fundada a finales del siglo XIX y durante más de ocho décadas amenizó cientos de noches que se volvieron inolvidables. “En ese tiempo era muy tranquilo todo. No voy a decir que no pasaban cosas. Pero eran cosas de riñas, de peleas, de tragos. Todo esto por acá era muy tranquilo”, recordó Lucía. “De hecho, en San Cristóbal decían que La Loma era lo que dañaba el corregimiento porque éramos muy bullosos y vivían muchos morenitos, así como yo”.

Para mediados de los años setenta, el mayor desafío de seguridad para La Loma estaba relacionado con el hurto de combustible al poliducto Sebastopol-Cartago, que atraviesa también las veredas El Yolombo, La Ilusión, San José de la Montaña, La Palma, entre otras. Una actividad ilegal que cometían jóvenes ansiosos de adrenalina y dinero fácil y en la que, en ese entonces,

no estaban en disputa los millones de pesos ni el poder que llegaría a representar décadas después.

Lo que nadie intuyó en ese momento, como lo ve ahora Lucía con el filtro del tiempo, era que algunos de los prestigiosos hacendados que comenzaron a instalarse en las veredas de San Cristóbal, que se ganaron el cariño, respeto y lealtad de las gentes gracias a sus dadivosas contribuciones a los convites comunitarios, terminarían siendo de los criminales más buscados por las autoridades judiciales y de policía de Colombia. “La familia Ochoa tuvo caballerizas que fueron muy famosas aquí en La Loma. Pero en ese tiempo quién sospechaba que eran narcotraficantes. Además, se involucraban mucho con la comunidad y uno los veía como personas benefactoras”.

De las evocaciones de Lucía emergió el nombre Lusitania, una hacienda de más 250 hectáreas ubicada en lo que hoy se conoce como Ciudadela Nuevo Occidente, que se hizo famosa gracias a las faenas equinas y taurinas del rejoneador Dayro Chica, bastante apetecidas por los mafiosos. “Pero, ahora que lo pienso, a los narcos les gustaba San Cristóbal porque en ese entonces era mucho más pueblo, estaba lejos y a la vez cerca de Medellín”.

No son pocos los habitantes de San Cristóbal que aseguran que Lusitania era una de las principales guaridas de Pablo Escobar y que desde allí evadió la acción del Bloque de Búsqueda, la DEA, los Pepes. Lucía prefiere no darle crédito a una historia que se convirtió en mito urbano del corregimiento. Lo que sí se atreve a afirmar es que justo en esos últimos años de vida de Escobar, San Cristóbal —y particularmente en La Loma— dejó de ser ese rinconcito con aires de pueblo a las afueras de Medellín para convertirse en escenario de una guerra urbana sin precedentes en la ciudad y el país.

En ello también coincidió Héctor*. Él y su familia llegaron a La Loma en 1988 provenientes de Ituango. “Y en ese momento recuerdo que esto por acá era un sector muy bueno, de familias muy unidas y muy numerosas”. Héctor terminó sus estudios en el Idem —antes Liceo— Loma Hermosa en 1993. En ese entonces, la escena de jóvenes parados en las esquinas, envueltos en el humo denso de la marihuana, alardeando con uno que otro revólver y quizás una motocicleta de alto cilindraje, se volvió cotidiana en los barrios más populares de Medellín. La Loma no fue



Corregimiento de Altavista.

la excepción. Poco a poco empezaron a escuchar de los combos de Los Cobra y Los Porky. Varios compañeros de estudio de Héctor terminaron engrosando las filas de uno y otro. Los primeros se asentaron en el sector conocido Loma Hermosa, mientras los segundos hicieron de San José su “centro de operaciones”.

Héctor no recuerda ni cómo ni por qué ambas galladas terminaron enfrentadas. En su memoria guarda los momentos en que las balaceras lo hicieron resguardarse y lo complicada que fue la vida en esos años. “Pero vea usted cómo son las cosas: esa guerra se terminó porque ambas bandas se unieron para enfrentar a las milicias que comenzaron a llegar por esa época”.

Una intrincada red de trochas, senderos y caminos une a San Cristóbal con el corregimiento de Altavista. Óscar Zapata, historiador, cuenta que en tiempos coloniales esta era la ruta utilizada por los arrieros para mover todo tipo de mercancías entre Santa Fe de Antioquia, la naciente Villa de la Candelaria (hoy Medellín) y el resto del departamento. Las reseñas históricas lo nombran como El camino de la guaca.

Los procesos de urbanización que experimentaron ambos corregimientos fueron sepultando, en unos tramos, y transformando, en otros, los viejos caminos de los arrieros. El camino de la guaca dejó de ser una ruta de comercio y se convirtió en uno de los programas preferidos de jóvenes y turistas. “Salíamos en

grupo los domingos por la mañana a caminar por esa montaña y llegábamos a Altavista tres o cuatro horas después. Pasábamos muy bueno”, contó Lucía.

Pero llegó un momento en que estos caminos resultaron peligrosos y vetados para la gente. Los narcotraficantes comenzaron a utilizarlos para eludir la acción de la fuerza pública y, eventualmente, movilizar armas y precursores químicos entre el occidente y el suroeste de Antioquia. Luego, las milicias guerrilleras de las Farc y el ELN explotaron estas rutas para desarrollar tareas de control territorial y apoyo logístico a los frentes de guerra del suroeste, occidente y norte de Antioquia.

Fue así como llegó el fenómeno miliciano a ambos corregimientos. Gustavo Muñoz, quien ha pasado los últimos 55 de sus 69 años de vida en Altavista, recordó con exactitud el inicio de la violencia miliciano. “Había un señor, Guillermo Medina, que tenía uno de los tejares más grandes de Altavista, era el que más daba trabajo. Todo hay que decirlo: Altavista creció por las ladrilleras. Esto por acá era muy bueno, como un pueblo donde vivía muy poca gente, pero de un momento a otro se comenzó a llenar de familias que venían a buscar trabajo en los tejares y en las canteras. Entonces, le decía, a don Guillermo lo mataron por allá en 1995. Por esos años aparecieron los milicianos. Dijeron que venían a cuidar el corregimiento, que iban a acabar con los ladrones, los viciosos. Y comenzaron a extorsionar a las ladrilleras. Don Guillermo no quiso pagar y lo mataron”.

La violencia comenzó a expandirse por Altavista, de donde han salido los ladrillos y las tejas con las que se han construido miles de edificios y casas en la Medellín urbana. Uno de los episodios más siniestros de esa guerra ocurrió el sábado 29 de junio de 1996, cuando un comando de hombres fuertemente armados masacró a dieciséis jóvenes que departían en el quiosco de la terminal de buses. “Ahí murieron muchachos inocentes”, contó Gustavo. “Y fue muy doloroso porque en su momento se dijo que eso era una retaliación contra las milicias, pero aquí todos sabíamos que el centro de operaciones de ellos quedaba en la vereda La Perla”.

Aunque las explicaciones de las autoridades de la época apuntaron a una banda delincencial del barrio Belén Buenavista llamada Los Victorinos, más de diez años después se supo que los verdaderos autores de la masacre fueron las huestes paramilitares de Carlos Castaño, quienes aprovecharon para movilizar hombres y armas desde el Urabá antioqueño hasta las zonas boscosas de este corregimiento con la excusa de contrarrestar la presencia de las milicias en Medellín.

Así, la guerra que llevaba décadas librándose en las montañas de Colombia y que muchos medellinenses observaban impávidos por televisión, llegó a la ciudad por los mismos caminos que doscientos años atrás transitaban arrieros y comerciantes. En Altavista, los paramilitares del Bloque Cacique Nutibara instalaron su base de operaciones en la vereda Buga, donde encontraron una inmensa fuente de recursos: el poliducto Sebastopol-Cartago, lo que incrementó el valor estratégico del corregimiento. La balanza de la guerra terminó inclinándose a su favor y los habitantes de Altavista tuvieron que pagar un alto precio. Los paras impusieron férreas normas de convivencia, se autoproclamaron como autoridades con capacidad para dirimir toda clase de conflictos, cobraron tributos forzados a todas las actividades comerciales como contraprestación por sus “servicios”.

Ahora bien, los paras no hubieran logrado el control territorial, social y armado que alcanzaron a principios de la primera década de los años 2000 si no se hubieran apoyado en las pequeñas bandas delincuenciales que aparecieron en Altavista a mediados de los años ochenta. En este caso, fueron Los Chivos la punta de lanza de la expansión paramilitar en el corregimiento. Julio Rengifo, curtido defensor de derechos humanos y conocedor de



Barrio Belencito Corazón.

la historia de Altavista, los describe como “toda una saga, la de la familia Suaza. Llegaron hace muchos años y comenzaron a delinquir, y ya van por lo menos en la quinta generación: padres, hermanos, hijos, sobrinos, primos, nietos han hecho parte de esta organización”.

Los Chivos han tenido un papel protagónico en la historia de violencia que ha padecido Altavista desde entonces. En su momento, resistieron a las milicias, sobrevivieron a la desmovilización de los paramilitares y a la acción de la fuerza pública. “Aunque en el corregimiento ha habido presencia de otros actores armados, la saga de los Suaza es la que más incidencia ha tenido en temas como las vacunas a las ladrilleras y al transporte público, en los desplazamientos forzados y los despojos de viviendas registrados aquí”, añadió Julio.

Al revisar las cifras de la Unidad de Restitución de Tierras (URT), por ejemplo, se observa que Altavista figura como el tercer corregimiento de Medellín más afectado por el despojo de bienes urbanos, con un total de veintidós solicitudes. Su vecino, San Cristóbal, lidera este deshonroso *ranking* con 36 casos de viviendas que les fueron arrebatadas a sus propietarios por parte de actores armados ilegales.

En 1988 Miriam llegó a Barrio Nuevo parte baja, uno de los siete sectores de La Loma, donde compró la casa de sus sueños. Se había graduado de Sociología un par de años atrás. Ejercía su

profesión en la Universidad Nacional. Vivía con su compañero sentimental. “Cuando un día, buscando, llegamos a La Loma y vimos una casita de la que nos enamoramos de inmediato porque en ella solo habían vivido dos familias. Compramos a precio muy favorable. Para ese tiempo, ese territorio todavía conservaba un aire de pueblo”.

En poco tiempo, Miriam terminó involucrada en todas las actividades comunitarias que se desarrollaban en La Loma: participó con entusiasmo en los convites, impulsó la conformación de la Junta de Acción Comunal de Barrio Nuevo, colaboró con las gestiones necesarias para conseguir recursos ante las entidades municipales. Se sentía como pez en el agua. La empezaron a reconocer en toda la vereda. “Fueron tiempos en los que vivimos muy bueno, había mucha unión entre todas las familias, el sector tenía necesidades, pero entre todos trabajábamos para salir adelante”.

Sin embargo, el paraíso que encontró Miriam en La Loma comenzó a transformarse en un purgatorio por cuenta de la violencia. “En 1996 llegaron los milicianos de los Comandos Armados del Pueblo, que se conocieron como los CAP. En ese momento, el trabajo comunitario se volvió muy complicado”, relató. “A veces nos tocaba hablar con el comandante de los CAP para decirle: ‘Mire, vamos a organizar una fiesta para los niños, para que por favor no estén andando por ahí armados’”. Miriam y sus vecinos tuvieron que aprender a convivir con los CAP. Cada tanto, los milicianos les pedían favores que iban desde “regálenos un vaso de agua” hasta “colabóranos con la alimentación de los muchachos” o “guárdenos este paquete”. Quienes se rehusaron a colaborar “con la causa” tuvieron que abandonar la vereda. Otros, como Miriam, optaron por quedarse y resistir. “Aquí estaban nuestros sueños, nuestro patrimonio. Para dónde nos íbamos a ir si esa era nuestra casa, la que compramos con tanto esfuerzo”.

Pero quedarse también era luchar contra la estigmatización que significaba vivir en un territorio en guerra. “La cosa se puso más fea para finales de los noventa. Ya se comenzó a escuchar que venían los paras, y que iban a acabar con La Loma que porque todos aquí éramos milicianos. En esa época, movernos por San Javier, por el 20 de Julio, por los otros sectores de La Loma era prácticamente imposible porque nos tildaban de guerrilleros. Vivíamos confinados”.

La confrontación entre los CAP y los paramilitares se intensificó en 2001. La violencia se concentró particularmente en La Loma. En la lógica de la guerra, tener el control de La Loma era dominar el corredor estratégico que permitía conectar fácilmente San Cristóbal con la Comuna 13, el barrio Robledo, así como con los corregimientos de San Antonio de Prado y Altavista.

“Ya para esos años mucha gente se fue por la violencia. Abandonaban sus casas por miedo. A otros los hicieron ir obligados. Yo me quedé resistiendo, pese a que los vecinos me decían todos los días: ‘Mire que los paras se van a meter al barrio y a usted la van a matar’. Que yo estaba en una lista negra que ellos tenían”.

Miriam tuvo que dejar la casa de sus sueños el 26 de junio de 2002. “Fue después de la operación Mariscal. Ese día llegaron unos muchachos a mi casa. Yo ya sabía que eran paramilitares. Me dijeron: ‘Tiene dos horas para que se vaya del barrio’. ¿Qué iba a hacer yo? Ya me había separado de mi compañero y mis hijas estaban muy pequeñas, tenían 12, 11 y 3 años. Agarré unas cuantas mudas de ropa y me fui para donde unos familiares a Envigado”.

No ha vuelto a La Loma desde entonces. En 2018, gracias al acompañamiento de un colectivo de abogados que llevó su caso a los tribunales internacionales, la Corte Interamericana de Derechos Humanos (CIDH) condenó al Estado colombiano a restituírle su vivienda. “Preferí comprar otra casita en otra parte. No me provoca regresar a La Loma”. De lo que fue su casa no quedan ni los cimientos. Supo, por averiguaciones que hizo, que tras la operación Orión los paramilitares la convirtieron en su base de operaciones desde la cual ordenaron asesinatos, desplazamientos, desapariciones forzadas.

La cima del cerro Loma Hermosa, en la vereda La Loma, ofrece una singular panorámica de 360 grados. Si se mira al poniente, es posible divisar toda la cadena montañosa que se extiende desde el occidente, donde se encuentra la cabecera del corregimiento San Cristóbal, pasa por la Ciudadela Nuevo Occidente, llega al cerro El Picacho en la Comuna 7 y se pierde bien al norte del valle de Aburrá. Si se mira al otro lado, se puede ver en toda su dimensión la Comuna 13 y la parte alta de la Comuna 16.



Vereda La Loma.

Los habitantes de La Loma señalan que allí, en esa particular elevación, Diego Fernando Murillo, Don Berna, instaló su centro de operaciones, desde donde coordinó con sus subalternos del Bloque Cacique Nutibara el ingreso de las fuerzas estatales a la Comuna 13 durante la Operación Orión.

Verdad o no, lo concreto es que en ese sitio, el 1 de agosto de 2003, investigadores del Cuerpo Técnico de Investigaciones (CTI) de la Fiscalía exhumaron diez cuerpos. Las autoridades forenses lograron esclarecer la identidad de seis de los cadáveres. Se trataba de jóvenes que fueron reportados como desaparecidos durante y después del sonado operativo militar que el Estado colombiano celebró como la victoria más importante contra las milicias guerrilleras.

De acuerdo con la agencia de prensa del Instituto Popular de Capacitación (IPC), por estos hechos Don Berna se acogió a sentencia anticipada en el 2006 ante un fiscal de derechos humanos y derecho internacional humanitario de Medellín, que le imputó los cargos de desaparición forzada, desplazamiento forzado y homicidio agravado. Es la única condena que pesa sobre miembro alguno de las Autodefensas Unidas de Colombia (AUC) por las desapariciones forzadas que tuvieron lugar durante la Operación Orión. Antes de su extradición, Don Berna reveló algunas de las coordenadas de las fosas comunes existentes en una vasta zona del suroccidente de Medellín. El 15 de enero de 2008, un equipo de exhumaciones de la Unidad de Justicia y Paz de la Fiscalía encontró en zona rural del corregimiento San Cristóbal varios restos óseos.

“Es que en San Cristóbal está la fosa común más grande de Medellín. La gente cree que La Escombrera es de la Comuna 13, pero no. Realmente pertenece al corregimiento”, aclaró Héctor. “¿Recuerda que le conté que llegué a La Loma en 1988? En ese entonces ya estaba La Escombrera y no era tan grande como ahora. Ya desde la época de los milicianos se escuchaba que llevaban gente a desaparecer allá. Cuando los paras eso se volvió prácticamente un secreto a voces, porque parece que pasaba todos los días. Entonces, imagínese: si a ese terreno le están echando escombros desde los ochenta, ¿usted cree que es posible que encuentren a las personas que dicen están enterradas allá? ¿Bajo cuántas toneladas de escombros estarán?”.

Para Lucía, los tiempos en los que la muerte se pavoneaba por La Loma han quedado atrás. Las fronteras invisibles, los enfrentamientos con armas largas, las noches de incertidumbre son cosa del pasado. “Ya los problemas son otros”, advirtió. Esta vereda —la más poblada de Medellín— y en general todo el corregimiento de San Cristóbal enfrentan un proceso constante de urbanización que no siempre obedece a las reglas de la planificación.

Cita, como ejemplo, la Ciudadela Nuevo Occidente, zona de expansión urbanística donde hoy conviven poco más de noventa mil personas “en unas condiciones muy complejas. Yo ahora vivo en La Aurora. Y los problemas de convivencia son cotidianos. El ruido, el manejo de las basuras, el cuidado de las zonas comunes. Situaciones que comenzaron cuando reubicaron a los

habitantes de Moravia, donde no hubo ningún proceso de acompañamiento de esas personas”.

“Parece que la ciudad no aprendió”, señaló Carlos*, líder comunitario conocedor de los procesos de reasentamiento que tuvieron lugar a mediados de los noventa, cuando el Programa Integral de Mejoramiento de Barrios Informales (Primed) reubicó a centenares de familias que vivían en terrenos de alto riesgo, como La Iguaná y Villatina, en zonas de expansión urbanística del corregimiento de San Antonio de Prado, en lo que hoy se conoce como El Limonar.

“A la gente la dejaron prácticamente tirada. Juntaron dos comunidades con problemáticas bastante complejas en apartamentos de 48 metros cuadrados. No hubo ningún tipo de acompañamiento. Puedo decir que los problemas en San Antonio de Prado comenzaron cuando a esas familias las reubicaron en El Limonar”.

A finales de los noventa Carlos fue testigo del surgimiento de las bandas Los Chicorios y Los Bifas, que aún tienen fuerte presencia en El Limonar 1 y El Limonar 2 respectivamente. “La guerra que sostuvieron estas dos bandas durante años acabó prácticamente con tres generaciones de jóvenes, muchos de ellos con un potencial de liderazgo impresionante. Fue una época muy dura”.

Para este líder comunitario, las confrontaciones no hubieran alcanzado tal intensidad si no hubieran sido atizadas desde el púlpito de la parroquia de San Antonio de Prado por el sacerdote Óscar Albeiro Ortiz, quien fue condenado en 2013 por el Tribunal Superior de Medellín a diecinueve años de cárcel por los delitos

de homicidio, concierto para delinquir y desaparición forzada. “La justicia escuchó nuestras denuncias, muy tarde para nosotros, cuando ya habían ocurrido muchas muertes, pero finalmente actuó”. Según pudo probar la justicia, gracias a su cercanía con la banda Los Bifas, el sacerdote ordenó decenas de asesinatos de jóvenes del barrio El Limonar 1, así como el destierro de decenas más.

Aunque hoy reina cierta calma en El Limonar, las tensiones siguen por cuenta de lo que Carlos llama “el crecimiento desahogado del corregimiento. Pareciera que la Medellín urbana viera a sus corregimientos como sitios donde se pueden construir y construir edificios para reasentar personas. Si cree que me equivoco, mire lo que está pasando en San Cristóbal”.

“Después de la inauguración del Túnel de Occidente comenzaron a crecer mucho las construcciones en veredas como La Palma y Travesías. Y después de la pandemia mucho más”, manifestó Lucía. “Lo que preocupa es que San Cristóbal era una despensa agrícola y por cuenta de ese crecimiento urbanístico, esa vocación se está perdiendo. Es cierto que hay proyectos muy importantes para el territorio, como la Circunvalar de Occidente, que busca conectar Palmitas, San Antonio de Prado, Altavista y San Cristóbal. Pero el desarrollo tiene un costo y no veo por qué lo tenemos que pagar nosotros, los habitantes de los corregimientos”. ●

*Nombres cambiados a petición de las fuentes.

[CRUCE DE CAMINOS]

BIEN DE VEREDA

→ Por David Eufrasio Guzmán

DESPUÉS de una noche fría, los rayos de sol asoman con debilidad blanquecina. Es casi el color de la niebla, que tiene ganas de asentarse un buen rato en las partes bajas de la montaña. El Mono Jaramillo, como le siguen llamando algunos paisanos al astro rey, tendrá una dura batalla: para que el cielo abra deberá disipar la neblina antes de las nueve, hora límite según el ojo campesino antes de que esta se abra con las nubes. Pero soleado o no, el día en la vereda comienza un poco más temprano que en los barrios de la ciudad. Los gallos cantan antes de las cuatro, el rocío anida en tallos, hojas y frutos y la vida da sus primeros pasos a oscuras, cuando los pájaros están a punto de abandonar sus nidos y los perros se cansan de ladrar, al menos por un par de horas. El rugir de la bestia de cemento no se insinúa todavía, o llega muy tenue, con el motor de los buses y las motos que recorren las confusas márgenes de la ciudad rural y la selva urbana.



El campesino, la campesina, digamos que acompaña su desayuno con una aguapanela humeante que endulza cada rincón de la casa. Debe salir a trabajar con mínimo una hora de anticipación para poder detenerse a saludar a los paisanos que se encuentra en el camino. Algunos se desplazan a pie, en moto la mayoría, hacia el casco urbano o hacia fincas aledañas en la misma vereda. Otros, los más jóvenes, trabajan o estudian en la ciudad. Pero están por supuesto los que permanecen en el mismo paisaje, y son el paisaje mismo: sumergen sus manos, alargadas por las herramientas, en la tierra de las huertas, siembran, abonan, cosechan, empacan flores, renuevan el agua y el cuidado de las gallinas ponedoras, ordeñan las vacas y se dedican a sus emprendimientos caseros y quehaceres cotidianos.

"Bueeeenas", "Buenooooos dííííí", "Cómo le va, doña Margarita". Hasta los conductores de chiveros, buses y colectivos veredales saludan y despiden a los pasajeros por su nombre. Saludar en la vereda es una costumbre intrínseca, arraigada, un hábito que trasciende la norma de urbanidad. Un deber. Ir por ahí, por la travesía, por el camino que acorta o por la carretera misma y no saludar incluso al desconocido que hace la ruta inversa o al que toma el sol en el corredor de su casa no es opción. No merecería siquiera el calificativo de forastero, más bien sí, el de grosero. A diferencia del barrio citadino, que ha crecido de forma desmesurada y caótica, la mayoría de la gente de la vereda se conoce entre sí y del nuevo siempre hay alguien que puede dar referencias: el jardinero, el que maneja el chivero, el que le vende los huevos.

Las relaciones en las veredas están mediadas por experiencias y sentimientos de solidaridad y unión. Muchos años atrás, cuando aún se veían despobladas y entre casa y casa se extendían "puras mangas", los convites y las comitivas para trazar una carretera, construir la escuela, un acopio o el acueducto sembraron una vecindad sólida que todavía hoy se beneficia de esos lazos y de esa fuerza en la hermandad. Nada fortalece tanto los vínculos como crecer y superar juntos los obstáculos. Y en esto juega su papel la religiosidad, cada vez más abandonada en la urbe. En la vereda los ritos católicos mantienen aceitada su feligresía e intacto el poder de convocatoria. Muy importantes son las citas para hacer parte de las estaciones del Viacrucis del Viernes Santo y para el tradicional altar de San Isidro, en el que el campesino se enorgullece de participar con un atado de cebolla junca, una

canasta de huevos, igual que con un buen ejemplar porcino; así aporta con su trabajo a recoger recursos para la parroquia.

En la ciudad la vecindad tiende a despersonalizarse, no sabemos del todo quién es quién, todo ocurre de una manera más egoísta y la arquitectura tiene mucho que ver: se han levantado edificios altos, anchos, repletos de apartamentos, y puede que conozcamos al que habita el nido del frente o el del lado o el de arriba, pero desconocemos el resto de la colmena. Especialmente en los estratos medio altos y altos. No hay interacción más allá de un incómodo encuentro en un ascensor o un cruce rápido en la portería. En la vereda en cambio se respira, o es más evidente, el afecto comunitario, el interés por el otro, el reconocimiento de que el bienestar de uno redundará en el de todos, me atrevo a decir: la propiedad colectiva. Día a día, en pequeñas ferias, ventas de "garaje" y eventos organizados entre los mismos campesinos, se intercambian saberes y conocimientos, alimentos, plántulas, semillas, ropa. Es habitual que la pala de alguien haya que buscarla en la casa de otro vecino, o el machete, o la carreta, hasta los remedios para las mascotas rotan de mano en mano, de casa en casa, de perro en perro.

Entrada la mañana, cuando niños y niñas ya están en la escuela, cierta calma se toma el ambiente. Y no es una calma que tenga que ver con la ausencia de bullicio o de juegos de calle, sino con el poder de la rutina. En la vereda esta se hace más palpable porque la vida transcurre a baja velocidad, a un ritmo más cercano a la música de carrilera o al tango que al reguetón o al vallenato, sin que esto quiera decir que estas músicas no se escuchen, por el contrario, quizá son las más sonadas. Pero decía que la rutina marcha a otra velocidad en la vereda. No hay semáforos, no hay competencia de buses, no hay bocinas, no estamos ante un epicentro de almacenes y oficinas y peatones afanados. Si uno mira a su alrededor, la geografía parece decir que no está pasando nada más allá que ella, pero en cada finca, en cada casa, en cada corral, en cada potrero, en cada huerta, cada quien ejecuta sus labores, hay un mundo ocurriendo.

A propósito, recuerdo una frase de Germán Arciniegas en alguna de sus crónicas: "El día para nosotros no es sino una colección de acciones aprendidas, que repetimos en un orden invariable". Pocas cosas alteran la rutina salvo los grandes acontecimientos veredales: el camión visitante que al no conocer



las vías se encuneta, la quebrada que se desborda después del aguacero, la muerte de un vecino, el acueducto que deja de funcionar, la vaca que se rueda por una loma y que entre varios hay que rescatar, un deslizamiento de tierra que taponará la carretera o sepulta una casa; la acción colectiva es tantas veces lo único, y lo más rápido, que se tiene a la mano.

Las vías siempre se están transitando, es decir, siempre hay alguien que sube empinados trayectos, alguien que baja por el cascajo suelto de la carretera, un jinete con tanques de leche en la grupa de la yegua, una moto con una pipeta de gas en la parrilla, dos carros encontrados, alguno debe echar reversa, buscar la comba en la estrechez para que cada quien pueda continuar su camino. A diferencia de cualquier sector urbano, trazado por transversales, circulares, calles de la A a la Z, en la vereda es difícil perderse. Por la misma vía que llegas, sales, y todos conocen los referentes: la finca de Carlos Mario, la casa de doña Olga, el ordeñadero de Orlando, la huerta de Gloria, la caseta de Lina, la moto de Mateo, los gallineros de Jeison, la peluquería de doña Alba.

Los sitios de encuentro también son generalizados y sirven a toda la comunidad. A veces, los definen los accidentes geográficos: "Nos vemos en el charco", "En el alto", "En la piedra", "En el morro". A veces, las construcciones: "Ahí en el puente", "En la



torre", "En la placa polideportiva", "En la cancha". Y esto me lleva a pensar que en la vereda las cosas suplen otras necesidades para las que fueron creadas, es decir, la escuela enseña, pero también es sitio de reunión sin que implique la presencia de niños; el bebedero del ganado es también bañera del afrechero y recolector de aguas lluvias; la carretera además es acera, camino de bestias, pista de baile.

La fiesta en la vereda, sea un cumpleaños, un bautizo o una boda, involucra a todos sus habitantes, la música escala por las trochas y se amplifica, rebota en las colinas, retumba en cada casa, se pasea por las esquinas de tierra y barro y se mete a las cafeterías, tiendas, billares, negocios todos de confianza. Tanta confianza, que al borracho, después de la bebeteo o en una pausa, lo llevan hasta la casa para que no ponga problema, o antes de que sea demasiado tarde lo mandan en algún carro que pase. La cuenta se puede saldar al día siguiente con el ardor del guayabo.

En la ciudad los servicios están en manos de grandes empresas; abrir el grifo para obtener agua, sacar la basura, tomar un bus en la calle son acciones que se ejecutan sin pensarse, están arraigadas en la conciencia cotidiana. En la vereda en cambio muchas veces son los habitantes mismos quienes deben hacer que los servicios funcionen, mantener las cunetas

y los bordes de la carretera, podar árboles y arbustos, gestionar parte de los residuos, encontrar el mejor punto para la señal del celular, reconectar mangueras, limpiar tanques, empatar cables, enmendar tubos, pegar tablas. El trabajo y el mantenimiento que supone vivir en zona rural, lejos muchas veces de ferreterías y depósitos, hace que cualquier trozo de madera, pedazo de tubo, de cuerda, un tarro, dos varillas sean susceptibles de servir para hacer algún futuro arreglo en la finca, en la casa, en los potreros, en la huerta, en el corral, en los sistemas improvisados para el riego. Dice la maldición, y también el campesino, que si se descarta alguno de esos objetos, pronto habrá de necesitarse para solucionar lo inesperado.

Pero de todos los objetos y artefactos, el más cotizado en el campo es el estacón. La estaca. Se trata de un palo de madera, casi siempre rústico, de corte cuadrangular, raras veces circular, de un metro cincuenta de alto en promedio, diez centímetros de grosor, obtenido de algún árbol caído en tempestad. Quiero ser romántico. También puede ser que talen uno para estos fines o los compren ya cortados por alguna fugaz o improvisada empresa maderera. Los estacones son los encargados de mantener bien delimitados los linderos; porque, por supuesto, no todo es paradisiaca conciencia colectiva, estamos hablando de humanos en un sistema capitalista. Así que: estacas cada dos o tres metros con dos o tres líneas de alambre grueso o de púas para dejar claro cuál es mi terreno. Si hay algo que se cuida con recelo, y para evitar problemas, aunque nunca faltan, son los linderos: nadie quiere ceder un centímetro, pero si la disputa se presenta con seguridad habrá machete, corregidor o uniformado. Cuando nos roban tierra nos roban un poco de nosotros mismos, del trabajo hecho, de la historia propia. Entonces cada tres, cuatro, cinco años, dependiendo de la podredumbre de la madera, hay que reemplazar los estacones y esto significa recorrer los linderos, reafirmarse en la tierra.

Si la ciudad heredó la costumbre campesina de barrer y trapear todos los santos días, a causa del polvorín y el tierrero, más comunes en zonas rurales, en el campo y en la vereda esta actividad de limpieza excesiva se extiende al jardín y su constante embellecimiento. No hay jardines y paisajes más bonitos que los de las periferias y esa es una labor de todos los días y de las buenas manos; podar arbustos y plantas, deshijar, sacar



esquejes, conseguir nuevas especies, sembrar, rastrillar hojas secas, cortar el césped. Y aquí es cuando puedo hablar de los efectos sonoros de la vereda y su ruido primordial: el motor de guadaña. En toda vereda que se respete siempre habrá en escena una guadaña funcionando, muy cerca, muy lejos o a una distancia y en algún lugar imposibles de identificar. Igual que los ladridos de los perros, omnipresentes, sorprendidos, de jauría, de can solitario, de can asustado o en celo. Muchos nuevos habitantes de las veredas de Medellín llegan buscando los sonidos del campo, el quiquiriquí del gallo, el canto de sirirís y golondrinas, el agua que corre en el fondo del bosque, pero estas zonas cada vez importan más otro tipo de sonidos, motorizados, metalizados, máquinas de ordeño, camiones, bafles con cobertura vecinal. Es como si el murmullo de la ciudad fuera cada vez más envolvente y voraz, como si quisiera engullirlo todo para que todo suene como ella.

Un campesino del corregimiento de San Cristóbal me dijo hace poco que los nietos de los abuelos que fundaron las veredas y luego se fueron a hacer vida en la ciudad están regresando al campo. Ya no a abrir trocha ni con hachas, por supuesto, sino con autos y cámaras de vigilancia, a buscar lo que ellos llaman una vida más tranquila. Y, según el campesino, hay un choque cultural. La sencillez del que vive y trabaja con la tierra contra la altivez del ciudadano. Ya no todos se saludan. En las veredas no

solo se empiezan a sentir los rugidos sino también los efluvios y vapores de la urbe. "Estamos en vía de extinción", me dijo nostálgico el hombre al despedirse.

Si cuando se originaron los barrios de Medellín se podía respirar la dinámica rural, porque la inmigración inmediata provenía del campo, con el crecimiento y la superpoblación estas dinámicas se difuminaron un poco: íbamos tras los pasos de una gran metrópoli. Sin embargo, todavía en los barrios populares, en el centro, en las cuadras de la clase media se puede sentir en el habla y en las maneras y costumbres esa herencia campesina. En contraste, la vereda tiende hoy a parecerse al barrio; basta con darle una mirada al paisaje de la vereda El Manzanillo, en el corregimiento de Altavista, para notar ese ímpetu de tirar plancha, convertir la casa de un piso en un edificio de tres, hacer banqueo para construir. Lo que llaman progresar. Por suerte, porfía y resistencia, persisten las veredas aisladas por la geografía donde es más difícil entrar el ladrillo y el cemento, donde la tierra sigue absorbiendo agua y floreciendo, donde tal vez esté a salvo nuestro pasado, nuestro origen.

En la vereda, adonde llega primero el cansancio que la noche, suele aparecer cada tanto un gato que llora, un foráneo que no se sabe de dónde viene. Lloro con lamento, en su lenguaje gatuno de vocales fantasmagóricas. Las gatas esterilizadas lo miran

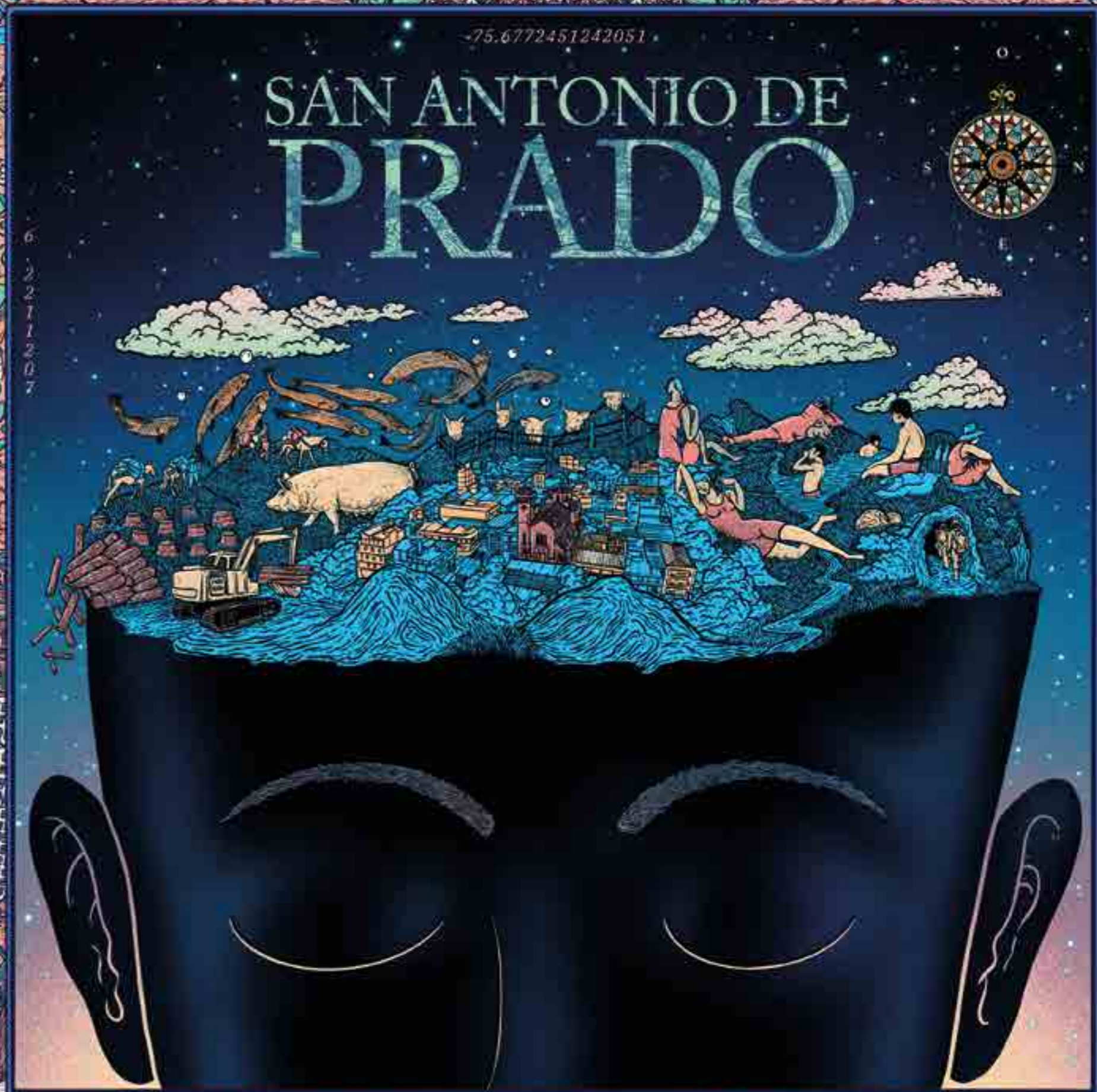


con extrañeza, los gatos castrados se erizan con algo de temor. Expele un olor que las mascotas no conocen, una hormona que no tienen cómo descifrar. Las noches se inundan con el llanto del nuevo habitante, un llanto doloroso, un quejido como de bebé diabólico, un ruego para que sea recibido, alimentado, aunque los campesinos con más experiencia dicen que está buscando gata, quiere aparearse, "Tiene mal de vereda". Entonces los celosos gatos defienden su territorio y las peleas interrumpen el contorcio. A esa hora, e incluso más temprano, desde que empieza a anochecer, las luces brillan luminosas en el firmamento y aún se puede contemplar un cielo estrellado, ese que cada vez escasea más en la ciudad iluminada. ☹️



SAN ANTONIO DE PRADO

Población: 116 838 (2023)
Superficie: 60,47 km²
Elevación: 1700 a 3100 msnm
Temperatura: 12 a 21 °C
Principal cuenca hidrográfica:
quebrada Doña María.



LA TIERRA DE LAS MARÍAS

→ Por Óscar Zapata Hincapié

María de Quesada fue una de las primeras propietarias de tierras de Prado. Dicen los libros de historia que la viuda del capitán Juan Daza recibió en 1616 una dote de tierras de caballería y pan coger, que comprendía “los terrenos de Guitagüí y el Ancón de los Yamesíes, incluido el territorio de Prado”. A partir de ese regalo se distribuyeron herencias y se vendieron terrenos que consolidaron el poblamiento de Prado durante el siglo XVII.

Cruce de caminos de arriería, sitio de paso y de intercambio, por Prado muchos pasaron y se quedaron atraídos por los montes que brindaban óptimas maderas para “construir sus ranchos” y leña con que “alimentar sus hogares”, así como lugares para plantar cañaverales de producción panelera y pastos para la cría y levante de ganado lechero. El crecimiento acelerado del partido fortaleció la actividad agropecuaria y, sobre todo, estimuló el establecimiento de salinas en la quebrada Doña María, principal afluente del partido. La sal era un recurso tan abundante y apetecido que la posesión de yacimientos en Prado generó luchas entre los vecinos. Ana María del Toro Zapata era “una de las mujeres más adineradas de su época en la ciudad de Antioquia y residente en el valle de Aburrá”. En su patrimonio figuraban varias salinas de Prado, que legó a sus vástagos y que fueron cambiando de propietarios a lo largo de los años mediante la venta y remate de estos bienes.

Si bien desde sus orígenes el partido de Prado fue parte de la fracción de Itagüí, a lo largo del siglo XIX los vecinos del corregimiento emprendieron la tarea de desligarse de Itagüí y conformarse como municipio. A partir de 1869 un grupo de connotados personajes de Prado, encabezados por Manuel Betancur Uribe, lideraron la construcción de una plaza principal y un nuevo trazado de calles alrededor de los cuales se congregarían todos los órdenes administrativos, judiciales y religiosos a la manera de las principales ciudades de la región.

Ese deseo de independencia impulsó en 1880 la construcción de una capilla que, aunque rudimentaria y de frágiles cimientos, resistió los daños causados “en su fachada a causa de un rayo que destruyó el frontis”. Posteriormente, el 30 de noviembre de 1887, el obispo Bernardo Herrera Restrepo expidió el decreto fundacional de la parroquia de Prado. Todo parecía ir viento en popa para los intereses autonomistas de las élites: la Ordenanza núm. 3 del 2 de abril de 1903 desligó a Prado de Itagüí y lo erigió como municipio.

Sin embargo, esta designación no duró mucho tiempo. Seis años después, el Concejo de Medellín expidió el Decreto núm. 10 del 5 de enero de 1909, con el cual Prado pasó a la jurisdicción plena del municipio de Medellín y empezó a llamarse San Antonio de Prado. En ese momento uno de los mayores obstáculos de Prado para alcanzar la autonomía plena eran las enfermedades que asolaban la población. Aunque la viruela ya tenía vacuna, la gente no se vacunaba. Además, una terrible plaga de langostas devoraba sementeras completas y comprometió por varios años la seguridad alimentaria de la población.

Entre pestes y reveses administrativos, Prado siguió creciendo demográficamente. Así lo demuestra la proliferación de comercios de legumbres, cárnicos y leche y uno que otro tráfico ilegal de mercancías. La cabecera del corregimiento contaba con varias tiendas mixtas en la plaza principal. Se recuerdan la de Pedro Vélez, Próspero Puerta, Ezequiel Escobar, Ramón Espinosa, Víctor Escobar, Ana María Escobar, Abelardo Betancur y Antonio José Romero. Por su parte, Miguel Mejía contaba con “una tiendecita donde vendía víveres y aguardiente que no se puede considerar mixta porque no vende cacharros, ni como cantina de octava clase”.

Todo forastero que llegaba a la cabecera de Prado encontraba una gran oferta comercial: “Una pulpería que se puede considerar como de tercera clase” porque entre lo ofertado hay “buen licor” y “una zapatería muy reducida”. El corregimiento también contaba con acueducto y el pequeño matadero del señor Bernardo Betancourt, quien comercializaba la carne del ganado sacrificado, “trayéndole enormes ganancias porque no se sabe de otro que lo surta”. Con el tiempo la venta de carne fue intensa en la plaza de San Antonio de Prado, pues la montería o caza fueron actividades poco empleadas en la zona. Más bien predominaba



San Antonio de Prado, c.1930.

la domesticación de animales y la venta de carne de matanceros que venían de Medellín o regiones vecinas.

En la rudeza de la vida campesina había, no obstante, momentos para el ocio y la diversión. No importaban las prohibiciones legales de juegos como naipes, dados, riñas de gallos y billares ni las declaraciones de las autoridades que hablaban de “una multitud de pobres agricultores padres de familia con sus hijos jóvenes jugando dados y naipes”, hombres y mujeres dejaban los oficios domésticos por “entregarse a la ociosidad y perjuicio de la moral y las buenas costumbres”. Por esa razón más de uno fue llevado a la cárcel o sometido al escarnio público.

Sin embargo, entre las actividades de ocio permitidas dominaban las prácticas religiosas, particularmente católicas. Las fiestas patronales y la celebración de Semana Santa eran los eventos devocionales que más congregaban a los habitantes de San Antonio de Prado. Tal era el fervor que cuando en 1915 el mal estado de la calle principal y de la plaza iba a afectar la realización de las procesiones de los devotos, los feligreses redactaron colectivamente una misiva dirigida al Concejo de Medellín para solicitar la reparación de esas calles con el expreso propósito de celebrar Semana Santa “que [tanto] congrega a la procesión del Santo Sepulcro”. La petición decía que la calle que conducía a la

capilla de los Dolores era ancha hasta la casa de “don Cesáreo Escobar, pero de allí en adelante es demasiado angosta, lo que dificulta el paso de la procesión. El problema es que el señor Escobar no quiere ceder la franja”.

El Concejo Municipal, que había aprobado para ese año la suma de diez mil pesos para el arreglo de calles de las fracciones, puso a disposición la totalidad de los recursos para la reparación solicitada. Y aclararon que si el dinero no era suficiente para comprarle la franja a Escobar, el inspector Jesús María Londoño prometía “recoger personalmente con que pagar la faja que se le tome al señor Escobar” aun cuando los habitantes de esta localidad “son comúnmente demasiado pobres”. Una acción de este tipo era considerada por el inspector como una “correcta expropiación”. El inspector se comprometió a que dicha ampliación se haría a través del “sistema de convites, entre los mismos moradores”.

En octubre de 1915, los mismos habitantes del partido cargaron con entusiasmo la piedra para el ensanche de la calle principal. Londoño buscó apoyo adicional y gestionó con el personero municipal el préstamo de dos bestias para la “arrimada de la piedra”. Apenas lograron el ensanche y la reparación de la plaza, la Semana Santa tuvo las condiciones de comodidad que su popularidad demandaba. ●

CARGAR LAS MONTAÑAS EN UN MALETÍN

→ Por Andrés Delgado

LA montaña en la que está empotrado el corregimiento de San Antonio de Prado semeja una potente muralla, un muro fortificado de verde y coronado por nubes espesas. La geografía es un lateral de la cordillera central. Luego de coronada la montaña y siguiendo hacia el occidente se llega al cañón del río del Cauca. Si a San Antonio de Prado se sube en transporte público, hay que tomar en la estación del metro de La Estrella un colectivo de esos que parece una volqueta, pues tiene unas llantas grandes y gruesas que sostienen un primer escalón alto para llegar hasta la registradora. Al pagar el pasaje se tiene una clara sensación: a estos carros no se sube, se trepa. Y menos mal. Para conquistar las lomas empinadas se necesita un buen padrinzgo. Y más si el recorrido se emprende durante una hora pico y el cargado camión de usuarios avanza por las cuestas.



Las vías de acceso de Prado son pendientes, estrechas y zigzagueantes. Hay tramos sin aceras, con casas a lado y lado, y el peatón que pasa por allí debe pegarse a los muros para darle vía al camión colectivo, que pasa casi mordidiéndole la punta de los zapatos y rayando las ventanas de los vecinos.

Llegados a la plazoleta principal, un parque que a los ojos de un periodista exagerado está a punto de resbalarse montaña abajo, es imposible no quedarse lelo un rato con la extraña forma de la parroquia principal. La historia de la iglesia de Prado está ligada al Museo El Castillo en El Poblado, al otro lado del valle. Cuando Diego Echavarría Misas, uno de los empresarios más ricos de Medellín y del país, estuvo en Europa se enamoró locamente de una muchacha alemana llamada Benedikta zur Nieden, conocida como Dita. Dicen que para convencerla de vivir en Medellín, don Diego le prometió a la muchacha un castillo. Dita aceptó, por lo que Diego tuvo que contratar un arquitecto para el diseño. Cuando este le trajo los planos, a don Diego no le gustaron. El arquitecto contrariado y descontento se llevó los planos y los trajo a Prado para construir este pequeño castillo medieval que parece armado con fichas infantiles.

A los Echavarría Misas les corría sangre azul. No solo fueron los fundadores de empresas importantes en el país, entre ellas la textil Coltejer, sino que están en las bases de la construcción de Medellín. Juan David, por ejemplo, le vendió al Municipio los terrenos del barrio El Limonar, en San Antonio de Prado, que luego fueron utilizados para ubicar en 1987 a la comunidad afectada por el desastre del barrio Villatina. Y luego, allí mismo, se reubicaron los afectados por las constantes crecidas de la quebrada La Iguaná. El Limonar es un barrio difícil, con índices altos de violencia, fronteras invisibles y bandas criminales.

—Prado tiene un aire de pueblo, de trocha, y al mismo tiempo un aire que está ligado fuertemente a la ciudad —me dice Jeisson Bedoya, 42 años, antropólogo y lector de libros y de gente, caminador y buscador de historias.

Estamos sentados en las bancas del Parque Biblioteca José Horacio Betancur mientras cae la tarde y la temperatura. Jeisson dice que San Antonio de Prado es un territorio ambiguo, uno que no alcanza a ser rural ni urbanita. Prado tan cerca y tan lejos de Medellín. También dice que hay una tensión entre una “tendencia” y una “realidad”. La “tendencia” a reivindicarse en lo campestre y

una “realidad” en el uso del suelo donde la agricultura es marginal. En efecto, la actividad económica se ha centrado en el sector pecuario, avícola, maderero y el transporte. El pecuario y avícola, con la consolidación de empresas como Porcicarnes, y el transporte, ligado al crecimiento demográfico.

En el año 1989 San Antonio contaba con veinte mil habitantes, y en el 2022 hay 160 mil, según el último censo del Dane. Es decir, se octuplicó en dos décadas. De lo anterior se concluyen las características principales del corregimiento actual: la movilidad y la cantidad de gente, las vías y la cantidad de carros circulando. Y de nuevo la imagen de los colectivos de llantas gruesas y potentes motores.

En los siglos XVIII y XIX por San Antonio de Prado pasó una ruta comercial con el occidente cercano de Antioquia, además se desarrolló la minería aurífera y salina. De los múltiples usos para el suelo, aparte de los pequeños cultivos de maíz, la extracción de madera y el pasto de ganado, sobresale uno: la explotación de salinas en la parte alta de la quebrada Doña María.

La importancia de las salinas como renglón de producción económica deriva de varios hechos. El aislamiento del interior de Antioquia respecto al mar o a las minas salinas del centro de la Nueva Granada hacía altamente costosa la importación de la sal, por lo que la extracción doméstica era frecuentemente demandada. Por eso las salinas de Heliconia se explotaban ya desde tiempos prehispánicos, sabiendo que el consumo de este mineral no solo era humano sino también ganadero. Abastecer la demanda de la sal era muy provechoso y por eso una de las partes importantes de la historia de San Antonio de Prado son las diferencias, peleas y demandas sobre la propiedad de la tierra.

Jeisson me comenta que la configuración socioeconómica de Prado tiene que ver mucho con algunos terratenientes. Entre ellos Lolo Echavarría, el personaje que inició el negocio de Porcicarnes; Alberto Sierra, los Arroyave, los Echavarría Misas, quienes fueron vitales para la consolidación del corregimiento. A comienzos del siglo XX Prado se distinguía por ser la fracción más importante de Itagüí. Luego de finalizar la Guerra de los Mil días, en 1904, el entonces partido cumplió una de las más



importantes aspiraciones de sus habitantes: la separación definitiva de Itagüí y la conformación de un municipio independiente.

Las personas de la élite de Prado definieron el trazado de un marco urbano y dejaron en evidencia las diferencias sociales y económicas respecto a otros vecinos como La Estrella o Heliconia y trabajaron la posibilidad de un gobierno autónomo. Se celebraron los comicios electorales y hasta hubo alcalde. No obstante, cuatro años después, en un polémico y confuso proceso, Prado terminó absorbido por la ciudad de Medellín, de la cual pasó a ser periférico, dependiente y aislado geográficamente.

De acuerdo con el conjunto de testimonios documentales sobre la eliminación del municipio de Prado, la disolución se hizo por problemas fiscales. Sin embargo, más que la falta de recursos lo que hubo fue presiones de propietarios no residentes para evadir el pago de impuestos. Mientras Prado hizo parte de Itagüí, el deficiente control en el recaudo había beneficiado a varios propietarios, pero cuando pasó a ser un municipio la situación cambió al emprenderse una campaña para el pago legal de las contribuciones. La solución de los propietarios, para seguir evadiendo el pago de sus impuestos, fue insistir en anexar el territorio a otro municipio. Se propuso firmar una petición de anexión a Medellín y para lograrlo se recurrió al soborno dando cincuenta pesos a muchos firmantes. Ya sabemos el final de la historia.

Después de conversar, Jeisson me lleva a la fonda El Bastón, en la vía que sale al Chuscal en dirección a Heliconia, para visitar a don Alejandro Salazar Betancur. Desde la cima de la montaña descende una bóveda de bruma gris que nos envuelve y cierra el paso por la carretera abierta. El viento pega en el cuerpo y, a esta hora de la tarde, ya el frío entra con hondura en los huesos.

Don Alejandro tiene 76 años, el pelo cano y una energía para contar historias que nos tiene hechizados. Dice que en su local a cada rato se arman tertulias para hablar de los personajes históricos, no solo del corregimiento sino de todo Medellín. Los muros internos de la fonda, la barra misma, están forrados en fotos. Más que una cantina, El Bastón es un museo del corregimiento.

—Cada foto tiene una historia —dice don Alejandro—. Esta, por ejemplo —y señala una foto a blanco y negro—, cuenta el reinado de la azucena, un evento que fue la semilla de la Feria de las Flores en Medellín.

Según la versión de don Alejandro, la Feria de las Flores nació en San Antonio de Prado. Cuenta que Misael Betancur fue el primero en hacer cruces de tulipanes y de gladiolos en los años cuarenta y cincuenta y creó un tulipán negro cuando era una novedad. En el corregimiento ya existían unos hábitos de cultivo de flores. Que el mismo Misael comenzó a explotar la

quebrada Doña María y encontró en sus predios una cantera de caolín, un mineral que servía de insumo para lojería de empresas como Corona. Que don Misael hizo la carretera a El Salado para sacar todo ese material —arena, gravilla, revoque, piedra— de la quebrada Doña María.

La explotación de este tipo de predios dinamizó la economía y la actividad social. Anudadas a la explotación del material, se consolidaron prácticas asociadas al disfrute de la quebrada y la bonanza que eso significó: con la apertura de la carretera, llegó la muchedumbre a los balnearios y estaderos. Muchos pradeños trabajaron allá. Fue una bonanza que se consolidó con el auge del narcotráfico y todo lo que representó a nivel de construcción de viviendas y fincas en el valle de Aburrá. Muchos de los materiales de las construcciones en El Poblado y Envigado salieron de la Doña María.

Antes de irnos don Alejandro hace un repaso por los Betancur de Prado. Según los historiadores, el primer Betancur llegó en 1724, luego de comprar un terreno. Se llamaba Francisco Ramírez Betancur, casado con Úrsula Tello de Meneses y propietario de nueve esclavos. En esa época los pobres hombres cautivos ayudaban, entre otras labores del campo, a explotar los ojos de sal, producto demandado por la gente del interior del país. Ya por esos tiempos, en la documentación legal, se usaba el nombre de Prado para designar estas tierras, más tarde vendría el nombre del santo.

—¿Usted ha visto una escultura llamada *La Madremonte* en el Jardín Botánico? —pregunta don Alejandro—. ¿Otra en el cerro del pueblito paisa llamada *el Cacique Nutibara*? Esas esculturas las hizo un hijo del corregimiento, uno de los orgullos de la región. José Horacio Betancur, un escultor con obras dedicadas a los mitos de Antioquia que ahora están regadas por la ciudad. Otra de ellas es *Bachué*, ubicada en la fuente del Teatro Pablo Tobón Uribe. Otros personajes, hijos de primos casados con primos, como era la usanza en las familias paisas y montañeras, son Manuel J. Betancur, senador de la república; y José Hernando Montoya Betancur, uno de los fundadores de la orquesta filarmónica de Medellín.

—En el Parque de San Antonio —dice don Alejandro—, puede ver la figura de estos personajes inmortalizados en bustos exhibidos en el atrio de la iglesia.

Una historia es Prado desde sus montañas y trochas silenciosas, y otra desde sus estrechas y atiborradas carreteras. San Antonio de Prado limita con San Cristóbal, pero no hay una vía directa que los comunique. El cerro Manzanillo los separa. Para corregir los problemas de movilidad de Prado se habla de un sistema de transporte por cable, que vaya en dirección al Manzanillo y baje por Belén. Una ruta que vincularía el centro de la ciudad con el corregimiento. Otra promesa ha sido construir una carretera a cuatro carriles. Promesas.

San Antonio, igual que otros corregimientos, fue un punto importante en las rutas de arrieros que entraban y salían del valle de Aburrá. Cuenta el historiador Dairo Correa que todavía a principios del siglo XX había una bodega en el parque y de allí salían varios arrieros hacia Armenia, Heliconia y Ebéjico. “Los relatos sobre los arrieros pradeños señalan que su equipo era demasiado grande y pesado. Según Rogelio Barrara, cargaban un ‘guarniel’ con navaja, frasco con petróleo, tabacos, mechero, un dulceabrido, unas tenazas, un martillo, seis herraduras y juego de clavos para esas herraduras”.

De esta tradición arriera viene las empresas Solobus y Cotrasana, pioneras de toda la región, las mismas que hicieron de Prado un territorio adelantado en transporte. Y volvemos otra vez a los colectivos que parecen una volqueta, con llantas grandes y gruesas, y que además tienen una alta frecuencia.



Aprovechando que es 13 de junio, día de San Antonio de Padua y en el corregimiento están en plenas fiestas patronales, voy a la procesión de las seis de la tarde. Me acompaña Marta Isabel, 32 años, quien trabaja en programas comunitarios de radio. Planeamos ir a la ceremonia religiosa y luego daremos una caminata por la vereda Potrerito. Subiremos una montaña y desde allí veremos la ciudad nocturna en uno de los miradores que rodean el valle de Aburrá.

Según dicen, San Antonio, como muchos otros santos, concede favores si se le toca aunque sea la punta del pie. De manera que hay que servir el gangazo. El nombre del corregimiento está asociado a este franciscano italiano, al que se representa con un Niño Jesús en brazos y se le piden muchas cosas, comúnmente lo extraviado, desde unas llaves hasta un amor.

Cuentan las abuelas de esta tierra que, cuando se les embolataba alguna vaina personal, torturaban a San Antonio sacándolo al sol para que se le achicharronara la cabeza. O le quitaban al Niño Jesús de los brazos. El martirio terminaba cuando, por gracia de los poderes del santo, aparecía lo perdido o se recibía lo solicitado.

Por ahora, detenidos en una de las calles del parque principal, miramos la banda marcial que inicia la procesión con una música lenta y tristonosa, un ritmo que marca el paso moroso de la poca gente que ha venido.

—Las fiestas de ahora no son como las de antes cuando había rumba, comida y mucha gente —dice Marta Isabel.

En el pasado a los pradeños también se les decía “israelitas”, por lo católicos y por el arraigo al territorio. La historia del gentilicio alternativo viene de una forma despectiva con la que los habitantes de Itagüí se dirigían a ellos. En contraste, los pobladores de Itagüí tuvieron una mentalidad más abierta, influenciada por el trabajo en las empresas como Coltejer, su sindicato y las ideas de izquierda que influenciaron la mentalidad del municipio.

En algún momento del siglo pasado, un cura de San Antonio devolvió las fiestas patronales al acto religioso y no al desorden. Lo que no sucede en otras partes. Hay que ver las fiestas patronales, por ejemplo, de San Cristóbal, en las que todavía sacan una vacaloca llena de pólvora para espantar feligreses desprevenidos en el parque principal, y hay pachanga, escándalo y mucha gente. En pocas palabras, nada que ver con estas fiestas de Prado y su parroquia fría.

A las seis de la tarde, en el parque del corregimiento, la banda marcial avanza con esa música mística de tambores lentos. Es seguida por un grupo de muchachos vestidos de monjes con los hombros magullados y doloridos. Sostienen la estatua pesada de San Antonio. Los monjes caminan despacio y hacen equilibrio para que el santo no se les venga de narices.

—Si tiene algo para pedirle a San Antonio tiene que ir a tocarlo —me advierte Marta Isabel.

Pero claro, me digo, no tengo uno, ni dos, ni tres, tengo cuatro y hasta cinco deseos. San Antonio, patrón de las causas perdidas. Y hasta de las causas desesperadas. Detenido en la acera, cuando veo la oportunidad, salto a mitad de la calle, paso desesperado por mitad de sacristanes y curas y estiro el brazo. Sostengo la respiración y, empujándome por encima de los monjes, logro tocar a San Antonio. Evoco un arcoíris, una mansa lluvia, el océano y el vuelo de los pájaros. Siento que mis esperanzas crecen y me siento mejor. Marta Isabel me cuenta que la tradición, según sus tías y abuela, era llevarle una carta y pedirle marido al santo.

“San Antonio, dame un novio” reza el dicho popular.

—¿Y tus tías qué le piden hoy en día?

—No sé. Tal vez que se les lleve rápido el marido.



Cuando termina la procesión, Marta Isabel me guía por una de las calles pendientes en dirección a la vereda Potrerito. Son las seis y media de la tarde, ya hemos salido de la centralidad y vamos por una calle abierta. El cielo se va pintando de un azul que raya el contorno de las montañas del cerro Manzanillo. A Marta Isabel las líneas de la geografía le parecen una meseta larga como un cuerpo boca abajo.

—Medellín en la noche es una como una mujer dormida... —me dice—. Las montañas son una feminidad desnuda y descansando, una feminidad que no piensa, ni siente, solo está allí, reposando, disfrutando del aire.

En este punto de la caminata y a causa de las pendientes que vamos ganando, tengo el corazón en la garganta. Durante el trayecto no nos decimos nada, ni yo pregunto ni ella me cuenta. Y así avanzamos escuchando los grillos y las chicharras en una noche abierta y larga como un lago de petróleo estampado en el cielo.

De la nada, Marta Isabel dice:

—Vamos para El Silencio —y a mí me gusta eso, porque nada más rico que caminar sin decir nada, pensando, oliendo la oscuridad, un olor sin cultivos de marranos, ni gallinas, ni nada.

—El Silencio —dice— es la montaña, acá, derechito.

Y entonces se acaba el misterio. El Silencio es un cerro de San Antonio. A la derecha queda La Florida, camino a la Reserva Manguala, y a la izquierda El Barcino, camino a la cumbre del Padre Amaya. Ya habíamos pasado por la fonda La Moneda desde donde pueden vérsese los pies al valle de Aburrá. Son tres. Uno en Sabaneta, otro en Envigado y el tercero y más largo en Caldas. Algún otro periodista exagerado dirá que son dos pies, Envigado y Sabaneta, y una cola de gato: Caldas, que se estira desde La Estrella, como si fuera queso derretido en una taza de chocolate caliente en algún restaurante de una carretera al sur.

Marta Isabel creció en el corregimiento, es hija de mayordomos y su infancia está plagada de recuerdos montando caballo, ordeñando y dándoles tetero a los cerdos pequeños.

—Crecí en el campo, hay un asunto con las serranías, un afecto —dice y recuerda la letra de una canción que dice—: “Esa cosa extraña de cargar a las montañas en el maletín, una forma de ser y de estar en el mundo”.

San Antonio de Prado es rural por las reservas y ecosistemas protegidos, pero no porque se tenga una economía basada en la

tierra. De nuevo el silencio. Y menos mal. Creo que le entiendo a Marta Isabel cuando dice que lleva las montañas en el maletín, un maletín que pudo ser sangre, hígado, pensamiento. El papá de Marta Isabel quería para ella los caminos rastrillados del papel femenino. Deseaba para ella un marido, un matrimonio, que sus preocupaciones fueran la comida y los hijos. Sin embargo, Isabel pensaba en ir a la universidad, ser profesional y dejar el proyecto de los hijos y el matrimonio a las dinámicas del tiempo. Si sucedía estaba bien, de lo contrario también estaría bien. Dice que las mujeres que habitan la ruralidad de Medellín defienden el territorio, pero tienen otras preocupaciones, una conciencia política, económica y cultural.

—Aunque la ironía de muchos por aquí es que defienden lo que no tienen.

Explica que los líderes de procesos ambientales —quienes cuidan, por ejemplo, las reservas que rodean al casco urbano— son personas que viven en urbanizaciones y apartamentos de 42 metros cuadrados. Personas que viven en el barrio Barichara, El Limonar o Pradito, barrios apeñuscados, con calles estrechas y palpitantes de gente y cemento. Defienden una montaña viviendo en un encierro.

—Defienden lo que no tienen —Marta Isabel repite—, y en contraste, a los dueños de las tierras les importa poco la ruralidad en el sentido social, la cultura del campo, a ellos solo les interesa el tema económico.

Seguimos mirando abajo la ciudad. Las luces plateadas de los edificios de Envigado y Sabaneta. Si otras montañas de Medellín por la noche se ven titilantes en dorados, el sur vibra en el color del mercurio. Me parece ver el casco de un barco, el metal lustroso de un buque atracado en una playa negra.

—¿Qué somos? —dice Isabel, medio nostálgica, hechizada por la vista—. Ya no somos un solo pueblo, hay gente de todas partes, las nuevas urbanizaciones, los desplazados de otros barrios de Medellín, de Venezuela. ¿Qué somos?

Un gallinazo surca el cielo encapotado de nubes. El buitre es un punto negro atravesando la espesura blanca que corona las montañas. Luego aparecen otros que dibujan círculos cada vez más bajos hasta que logramos verles los picos carroñeros.





La geografía de San Antonio de Prado es quebrada, tiene pendientes, cañadas y alturas que oscilan entre 2300 y 3100 metros sobre el nivel del mar.

Me reúno en un café con Juan Carlos, Manuela y Milton, estudiantes universitarios entre los veinte y los veintidós años, que crecieron entre estas montañas.

Juan Carlos dice:

—Todavía hay gente que dice “Voy a Medellín” como si esto no fuera Medellín.

Y Manuela, becada por el programa Ser Pilo Paga para estudiar Medicina Veterinaria en la Universidad CES, complementa:

—En la U todos se ven igualitos, todos tienen Apple, son monitos, lindos, pero por mi barrio, por ejemplo, todos tienen su estilo, su pinta, su personalidad; por ejemplo, mi vecino tiene Nike chiviados y neítas.

Mientras hablamos, por la cordillera flota la espesura de una niebla gris que va ocultando los árboles y los helechos, pero no puede aplacar el olor del cultivo de cerdos y pollos, galpones que destapan sus aromas nauseabundos. Alguien ya lo dijo: “Si la Comuna 13 huele a mango biche, San Antonio de Prado huele a cerdo”. Al ser potencia local en producción de aves y porcinos, el olor llega y se va, por momentos llega y se va.



Hablando con los muchachos, todos están de acuerdo en que no se sienten pueblerinos, como sus abuelos, tíos y papás. Milton dice:

—Por ejemplo, ese man Malacate, un veterano que tiene sembrados de cebolla y es dedicado al campo, todavía usa sombrero, pantalón de paño y zapatilla y fuma tabaco.

Y Manuela le corta:

—Nos diferenciamos del resto en la coca del almuerzo —la conversación es un poco caótica, pero los dejo para que suelten lo que tienen que decir.

—Una vez llevé mi coquita a una práctica en la universidad —sigue Manuela—, la abrí y una muchacha dijo: “Qué es eso que huele tan feo”.

—Yo vivo en un callejón súper chiquito —dice otro—, cuando salgo, todo el mundo saca la cabeza a ver qué está pasando.

Por estos días hemos tenido una temporada de intensas lluvias en todo el valle de Aburrá. Ha sido un invierno muy dañino y caótico a causa de los desbordamientos y desastres. Conversando, todos sentimos los truenos de la tarde y de la lluvia que se acerca. Será una lluvia muy bella y potente, seguro disfrutaremos mirándola y oliéndola, sabiendo que podría ocasionar muchos daños.

—¿Y ustedes se dedicarían al campo?

Me dicen que no. El campo no tiene un buen rendimiento económico. Siempre han pensado en estudiar y salir de Prado. Aunque también están de acuerdo en que comparten una visión de la vida un poco más libre. No gustan de las oficinas y el encierro. Los muchachos tienen un espíritu de montañas y quebradas y vacas y leche recién ordeñada.

—No seríamos capaces de trabajar en una oficina —dice Juan Carlos, educado en el campo, en el sector El Vergel—. Crecimos cerca de las vacas, los caballos, nos montamos en los árboles, cosas que no son tan comunes en los muchachos de hoy.

—Nosotros montamos a caballo a lomo y en sudadera.

Milton cuenta que, una vez en una clase, el profe preguntó quién sabía ordeñar. Y él levantó la mano. El resto de la clase soltó la carcajada. Manuela cuenta que hasta cuarto de primaria la mamá le ajustaba unas botas pantaneras para llevarla al colegio. Así, hasta que a Manuela le dio vergüenza. Ya tenía diez años y dejó de usarlas, pero tenía que dar una vuelta más larga para llegar al colegio. Entonces madrugaba más.

—Con botas y por la manga me demoraba diez minutos —dice—, por la vuelta eran cuarenta. Todo por no ponerme las benditas botas.



Afuera empieza a caer una lluvia menuda, que pronto se convertirá en aguacero. La conversación toma otro giro y al parecer los muchachos quieren hablar de otras cosas. A cada rato vuelvo a pensar en la pregunta de Marta Isabel: ¿qué somos? Y pienso en la respuesta de ella allá arriba en la montaña: somos una ruralidad que se transforma. •



DOÑA MARÍA LA BRAVA

→ Por Julio César Caicedo

En el cerro del Padre Amaya brota de la tierra tímida y traslúcida. Se escurre entre las cordilleras y comienza a bajar, abrazando a los más de treinta chorros que le caen desde los altos. En Las Cristalinas, a una hora larga de caminata desde el parque de San Antonio de Prado, su cañón se despeja y recibe al sol en pleno, dando visos brillantes como celofán de pesebre.

Antes de ser doña, era india y escondía en su caudal los tesoros de la gente. Tumbas, ajuares y costumbres que aún buscan los más aventureros pensando que se van a encontrar tesoros o tesis de grado. Fue España la que le puso título cuando en los años 1600 los conquistadores le asignaron a Doña María de Quesada, viuda de un capitán, las tierras de Itagüí y Ancón de los Yamesíes.

Sin embargo, ya nadie se acuerda de esa vieja rica. Cuando se les pregunta a los ribereños por el nombre de la quebrada mencionan la historia de una tal María a la que supuestamente se llevó una de las tantas crecientes; o a María la Chiquita, una señora que barequeaba oro aguas arriba.

Colonizada por españoles y siglos después por paisas, Doña María se volvió famosa, ya no por sus entierros sino por su sal y su valle comenzó a nombrarse como El Salado. Laura Rico conoce a la Doña desde que la cruzaba para ir a la escuela. Más de setenta años después, entre carcajadas y anécdotas, va hilando la historia de su familia, conocida como los Guaguas, famosa por su jauría de catorce perros cazadores.

"Al lado de la mitad de la carretera hay una piedra grande y un pino. Allá había una virgen en el espaldar de la barranca, le caía un desagüe y había un lago. Ahí estaba la veta y a los tres metros de cavado se sacaba sal", cuenta doña Laura, mientras a lo lejos se escuchan los mugidos de las vacas, el traqueteo de un pájaro carpintero y el murmullo de la quebrada.

No solo por su sal sino también por sus playas, la Doña María fue un mar en medio de tantas montañas. En sus años más transparentes los pradeños peregrinaban los domingos con ollas y revuelto al hombro. Armaban el fogón y hervían el agua de la quebrada, para luego sazónarla con carne, papas, plátanos, yucas y aliños. Ante el afán de su caudal, los dueños de los estaderos ponían presas con tablas y guaduas, para que los comensales pudieran tirarse de clavado y reposar el sancocho flotando sobre el agua.

Aunque todavía bajan de Prado caminantes y ciclistas, no se volvieron a ver las excursiones de antes de familias enteras que venían hasta de otros municipios como Itagüí y Envigado. Al lado de uno de los balnearios más famosos algún avivato puso una fábrica de fertilizantes y desde entonces un aroma que pica en la nariz acompaña al afluente, principalmente en las horas de la tarde.

Después de El Salado, Doña María deja su vida juvenil y se vuelve una vieja alborotada, cochina y resabiada. Al pasar por el

barrio Santa Rita de San Antonio de Prado se llena de los desperdicios de las porquerizas y le cae el menudo de los galpones. En invierno baja a toda velocidad y atormenta con su estruendo a los vecinos, que incluso tienen una alarma que les avisa cuando la quebrada coge fuerza. Pero la gente le teme más cuando está finita que cuando está crecida, pues significa que algún derrumbe está represando su ira.

En julio del 2022, por ejemplo, la quebrada se llenó de montaña cuando un alud se desprendió desde la cordillera, sepultando a una mujer y a su hijo de dos años. Sin embargo, esa vez Doña María tuvo cierta piedad y se escurrió entre las rocas y la tierra, sin llevarse a nadie más por delante. Desde entonces en su orilla derecha luce una cicatriz difícil de medir solo con la vista.

Doña Nora Cano vive hace medio siglo al lado de la quebrada en el barrio La Verde, más abajo de Santa Rita. Recién casada lavaba en su cauce los pañales de sus hijos. Hace más o menos diez años las aguas sobrepasaron el muro de contención e inundaron su casa, dañando colchones, electrodomésticos y muebles.

El perro de la casa, Nerón, no fue capaz de sacar su nariz por encima de las aguas y se convirtió en una víctima más de la quebrada. Por eso, todos los días desde un sofá viejo, doña Nora verifica que Doña María esté tranquila.

Después de La Verde la quebrada sigue su paso hasta Itagüí, donde en otros tiempos se convertía en licor por los caminos de la entonces Cervecería Unión. Previendo su final, suelta su furia más descomunal en los barrios San Javier y Villalía, donde ya se acostumbraron a sacarla a baldados de sus casas. Más adelante es atrapada por un canal que la arrastra por los bajos del Parque del Artista, donde uno que otro año la decoran con luces navideñas.

Finalmente, María muere en las aguas grises del río Medellín, el único heredero de la Doña. 🌊



→ Quebrada Doña María, c. 1940.



EL BASTÓN

DE VEJECES Y UNA GATA

No todo es viejo en la fonda El Bastón. La más nuevecita es Gallola, la gata bebé —tendrá unos tres meses— que hace una semana apareció por la casona y ya es ama y dueña de todas las sillas, no todas al tiempo, por supuesto. "Lleva vida de pastor, todo el mundo le trae comida y véala, véala como está de

acomodada", dice Alejandro Salazar Betancur, de 76 años, resignado... ¡Qué va!, si lo que está es feliz con ella, pero se pone ese traje de cascarrabias, que nadie le va a creer, cuando habla de la felina. La pusieron Gallola porque a él, a Alejo, le dicen Gallolo. ¿Ah? No tiene pierde. Esa relación ya es para siempre.



Así están las cosas en El Bastón, el conversadero, parche, sitio para escuchar y contar historias, ubicado a un kilómetro de la cabecera de San Antonio de Prado, en el sector La Loma. Y aunque casi todo es tertulia en esa casa esquinera, mucho también es música vieja, fotos y carátulas de discos y revistas de antaño. Por eso aquello que decía de que la más nueva es la Gallola, la tricolor, la que en este momento es un ovillo que abre un ojo de vez en cuando no más para ver quién fue el que acabó de llegar, la que la acabó de rozar, el que osó decir algo sobre ella. Pero no es de ella de quien vinimos a hablar, lo que pasa es que nadie puede ignorar

[UNA TIENDA]

un gato jamás. Vinimos fue a hablar de la fonda para donde me mandó Carlos Acosta Betancur, el administrador de Chutus, un lugar emblemático en el marco de la plaza del corregimiento. "Vea, usted va allá y pierde tooodo el día, ese señor se sabe tooodas las historias, pregunte por lo que sea, por una foto, un disco", me dijo y se excusó un momentico para ir a reblujar detrás de la barra y luego mostrarme la foto de una foto que está exhibida en El Bastón y en la que sale su "papito". "Él se mantenía en la cantina central, que ya no existe, y a mí me mandaban por él, 'vaya por su papito para que venga a almorzar', y allá lo encontraba, sentado en la banca de afuera, con la ruana en las piernas y tomando perico". Y eso pues que el que cuenta historias es Alejo. Entonces, con esta referencia, arranqué para la fonda.

El Bastón es atendido por su dueño, de domingo a domingo, a partir de la una de la tarde. Hoy está de ruana porque el día está frío, es más, no demora en llover, y también tiene gorra y la radio prendida. ¿La radio? Sí, como acaba de abrir y por ahora no hay clientes, no gasta discos, gasta emisora. En esta fonda Alejo exhibe toda su fortuna: colecciones de discos, fotos y cajetillas de cigarrillos. Los discos —dice que tiene siete mil de 78 revoluciones, el más viejo de 1909— son de tangos y boleros. Las fotos son del viejo San Antonio, de su propia familia centenaria y también de cantantes, actrices y actores ya prácticamente todos muertos. Las cajetillas son excentricidades y rarezas que se ha ido encontrando por ahí, en El Hueco cuando va a surtir, o que le han llevado los amigos. A disposición del que pregunte también tiene cuatro álbumes que él mismo ha armado con recortes de periódico. De manera caprichosa y arbitraria, sí, pero documentos al fin y al cabo, vejeces dignas de ojear mientras se conversa. La casa es una construcción del año 2000, cuando montó el negocio con un sobrino. Que Pénjamo, lo quería poner Alejo, pero el sobrino dijo que mejor El Bastón, tío, en honor a los viejos. Todo encajaba.

"Aquí diario hay tertulia", confirma Alejo, "y todos los días se habla de San Antonio", el corregimiento, no el santo. Menciona a un señor que solo quiere venir a hablar y hablar y nada de escuchar, entonces, claro, no es bienvenido, "porque aquí lo que gusta es la conversa". Y conversan viejos, pero ya advertía que no todo es viejo en El Bastón, aquí llegan profesores treintones y cuarentones,

estudiantes veinteañeros, coleccionistas —no se sabe qué tan viejos—, gente de todas las edades y diversas procedencias que dialoga del tema que surja, de la canción que alguno acaba de pedir, del actor que a aquella le dio por evocar, de la esquina que recién tumbaron en el parque, porque "en Prado todas las esquinas cambian cada diez años". Por eso es que los clientes nunca le dejan cerrar el local a Alejo antes de las diez u once de la noche.

En esas me da por mirar para el techo y hasta allá veo marcos con fotos. Pregunto por una dama retratada. "Esa era una tía mía, muy traviesa para la época, que me ponía a cuidar que no la viera la abuela mientras ella le dejaba notas, debajo de una piedra, a un arriero que se consiguió de novio entre los que estaban abriendo la carretera, esta carretera que pasa por aquí, que es la que va a la vereda Montañita y hasta Heliconia...". Entonces ya van dando ganas es de un aguardiente, o una cerveza, por lo menos. Eso es lo que hay, eso sí. En el Bastón se ofrece licor, gaseosa, cigarrillos, uno que otro mecate y tinto, aunque el tinto solo se sirve en una mesa, alejada de los balcones. "Porque es que aquí la vista es

muy buena y me ocupan una de las mesas buenas pa' divisar a punta de un tinto", dice Alejo, y sí, tiene razón. Negocio es negocio, ¿sí o no, Gallola? Bueno, y los domingos hay empanadas hechas en casa. Pero hoy, qué pesar, hoy no es domingo. Es jueves y ya empezó a llegar personal. Entre ellos, Javier Gómez Holguín, un jubilado de la Marina, viejo contramaestre con diecinueve años de servicio. Qué no contará Javier, quien se dice cofundador de El Bastón porque a los dos meses de abierto ya era cliente asiduo. "Después de ver tanto mar quedé que solo quiero ver las montañas que se ven desde aquí", afirma. Pero dice también una cosa tan bonita: que él en esta fonda se encuentra consigo mismo. Por eso debe ser que viene sagradamente todos los jueves y los sábados, a pie desde su casa, a cuatro kilómetros, en el barrio Horizontes, abajo del parque.

Alejo ya sabe qué música van a pedir los que llegaron y se adelanta. Gallola, que se estiró hace un rato, los recibió con la cola parada, ella sabe por qué, los gatos siempre saben cuáles son los mejores sitios. 🍷



LA SOMBRA DEL LIMONAR

→ Por Julio César Caicedo

ES domingo y la cancha de El Limonar 2 está más llena que la iglesia. Cada ocho días los vecinos se reúnen a ver los partidos, con equipos de El Limonar 1 y 2 y de otros barrios. Las muchachas animan a sus novios y los niños comen mango biche mientras sus papás disputan el balón y discuten las decisiones del juez. Cada que termina un cotejo, los jugadores pasan a descansar al quiosco de Marlon, donde toman cerveza y escuchan vallenatos hasta que termina el último partido de la jornada.

Podría parecer un escenario normal de cualquier barrio de Medellín, si no fuera porque hace diez años en ese mismo lugar, a esa misma hora, no había ni un alma. Si no fuera porque esa cancha estaba justo al lado de una barrera invisible que solo cruzaban los más necios. La historia de El Limonar, un barrio del corregimiento de San Antonio de Prado, comenzó a finales de los años ochenta cuando la Corporación de Vivienda y Desarrollo Social (Corvide) diseñó una alternativa de vivienda para reubicar familias que vivían en alto riesgo. De Villatina llegaron los que se salvaron del derrumbe, de La Iguañá los que huían de las crecientes, de Moravia antiguos invasores y de Itagüí los que desplazó el metro. También llegaron personas de otros barrios de Medellín, de los pueblos más remotos de Antioquia y de lejanas regiones del país, muchas de ellas víctimas de la guerra.

En El Limonar terminaron miles de sobrevivientes de las múltiples y trágicas desgracias colombianas, que lo único que tenían en común era que no tenían nada. Allí tuvieron algo por primera vez: una sala, un comedor, un baño y la posibilidad de comenzar una nueva vida sin pensar en la muerte todos los días. Al llegar a su nuevo hogar las personas comenzaron a rebuscarse el día a día en la tierra, en la que algunos intentaron sembrar alimentos e incluso criar cerdos y gallinas. Otros improvisaron peluquerías, misceláneas, tiendas y quioscos de comida para

atender las necesidades del mismo barrio. Algunas personas se dedicaron al reciclaje y aún recorren el corregimiento recuperando lo que otros barrios desechan. Sin embargo, la mayoría tenía su empleo en fábricas y empresas en el centro de Medellín o de municipios como Itagüí y Envigado.

Elisabeth Perea tiene 52 años. Es negra, robusta y lleva en la cabeza un turbante de flores amarillas que le recoge el pelo. Nació en el Chocó pero se mudó a Medellín a los 16, buscando mejores oportunidades. Vivía en Moravia, un barrio al otro lado de la ciudad, a las orillas del río Medellín. Llegó a El Limonar en 1995: “Esto era una manga que se llenaba de pasto, los domingos los hombres lo rozaban y las mujeres hacíamos almuerzo comunitario. La pasábamos chévere”, cuenta.

En las cuadras hacían convites para sembrar matas de yuca y colinos de plátano, que se repartían entre todos cuando recogían la cosecha. Después, Corvide sembró árboles por todos lados y el barrio se llenó de bosques y jardines que permanecen hoy. La tranquilidad acabó en los primeros años de este siglo, luego de que al barrio lo dividieran: al lado izquierdo de la quebrada La Cabuyala quedó “el 1” y al lado derecho “el 2”. La “Ye”, como se le conoce al punto medio entre los dos limonares, se convirtió más que en una frontera en una barrera, porque era imposible tramitar un permiso para pasar de un lado a otro.

Dos grandes combos dominaban cada uno de los lados: Los del 1 y Los del 2, pero además de esos el barrio vio nacer y morir a bandas como Los Chicorios, Los de las Bifas, Los del Gas, Los Chayannes y Los Paniagua. También había una fuerte presencia de paramilitares del Bloque Cacique Nutibara y posteriormente de las Autodefensas Gaitanistas. La disputa entre bandas llegó al punto que, según una nota del periódico *El Tiempo*, en 2011 tuvieron que reestructurar la biblioteca pública que quedó justo en medio de la división. Al edificio le hicieron dos puertas: por una entraban los del 1 y por la otra los del 2. Así los lectores podían ir sin tener que “invadir” terrenos prohibidos. El barrio comenzó a ser uno de esos lugares a los que los taxistas preferían no ir. Además de lidiar con la zozobra de su propio vecindario, los habitantes tuvieron que soportar la estigmatización, una sospecha en su contra que todavía no se supera del todo.



→ Barrio El Limonar, c.1990.

Gladis Ríos, o Estrella, como la conocen sus amigos, es morena y tiene el pelo crespo. Estudió su bachillerato en la institución educativa San Antonio de Prado y recuerda que le decían pandillera solo por vivir en El Limonar: “Si se perdía algo en el salón a los primeros que requisaban era a nosotros”. Al final le tocó fingir que sí era de un combo para que sus compañeros la dejaran en paz, pero realmente era una de las jóvenes que luchaban contra la violencia en su barrio.

Alrededor de una huerta que fundaron los primeros habitantes del Limonar 1, Estrella creó con sus amigos un centro de promoción juvenil con grupos de arte, audiovisuales, género y medioambiente. Recuerda la historia de un amigo que venía a vigilar lo que hacían en la huerta para llevar el recado a los “duros”, con tan buena suerte que se enamoró de los árboles y se volvió

un botánico reputado. También cuenta la de otro que asistía a las siembras hasta que de un momento a otro desapareció. Lo encontraron muerto y con signos de tortura al otro lado de la barrera.

Entre 2010 y 2013 hasta la iglesia San José del Limonar se volvió la oficina de los paramilitares. El cura Óscar Ortiz “pacifizó” el barrio a punta de ordenar torturas, desapariciones y asesinatos. Pecados que hoy lo tienen pagando diecinueve años de cárcel. Pese a su condena aún hay gente que reza padrenuestros a su nombre.

La guerra terminó a mediados de 2014 con un partido de fútbol que selló un pacto entre las diferentes bandas y que hasta ahora sigue en pie. Desde entonces los problemas son otros: la falta de vías, la mala disposición de basuras y los altos niveles de consumo de drogas.



Estrella ya tiene 32 años y un hijo de 20. Se graduó de Sociología y trabaja en la Secretaría de la No Violencia. Todavía cuida la huerta pese a que la mayoría de sus amigos no volvieron. Después de la pandemia ha sido aún más difícil sostenerla, pero a sus aulas todavía van niños, jóvenes y adultos que quieren aprender sobre arte o medioambiente. Mientras tanto, Elisabeth atiende un puesto de obleas justo al lado de la cancha, aprovechando la clientela que trae el torneo de los domingos. Ahora es la líder de la organización de mujeres del barrio y la promotora de las fiestas del Divino Ecce Homo, una conmemoración religiosa que reúne a toda la población afro en ritos ambientados con luces, tambores y cantos.

“Estamos empeñados en que esa tradición no se pierda y nuestros hijos sepan que están atravesados por esas dos culturas: la antioqueña y la afro”, dice. Los más jóvenes también han encontrado nuevas prácticas como las fiestas de afrobeat y las batallas de rap en la Media Torta, un teatro al aire libre ubicado al lado de la cancha.

Todavía sigue llegando gente buscando refugiarse en la sombra de El Limonar. Ya no solo desde otras regiones de Colombia

sino también de Venezuela. Los nuevos moradores han construido ranchos de madera y cartón al borde de las quebradas, mientras a las casas de siempre cada vez les crecen más pisos.

Diariamente miles de personas se despiertan antes de que salga el sol para llegar a tiempo a sus lugares de trabajo, debido a los trancones eternos que mantienen al corregimiento a una, dos o hasta tres horas del centro de Medellín. Es uno de esos “barrios dormitorios” donde la gente sale temprano en la mañana y vuelve en la noche a descansar, para volverse a despertar al otro día a repetir el proceso. Pero el ambiente de El Limonar está lejos de ser soporífero gracias a los niños que siempre están de allá para acá. Ellos tienen más tiempo de disfrutar los espacios del que algunos consideran el “último barrio bien construido de Medellín”.

Los fines de semana la gente descansa a punta de fiesta y no hay casa en la que haya silencio. Retumban vallenatos, salsa y reguetón, y en las calles pasan los motociclistas en pantaloneta y medias largas, listos para el cotejo de banquitas, futsal o fútbol once. Es domingo en El Limonar y todos están tranquilos, menos el juez, que tiene encima a la tribuna por un penalti dudoso. 🗨️





LA SOBANDERA DE SAN ANTONIO DE PRADO

La casa de Amparo Escobar en San Antonio de Prado está sitiada en la entrada por todo tipo de chécheres que Rodrigo, su marido, recoge en las calles para revenderlos. Son solo tres habitaciones, incluyendo una pequeña cocina, y allí viven con su hijo Giovanni, su nuera, un nieto y un perro *french poodle* de nombre Fufi.

A pesar del tumulto, Amparo recibe a sus angustiados y presurosos clientes en la habitación del medio, la más ordenada y la que mejor huele. Allí tiene todos sus ungüentos, aceites y santos para llevar a cabo la sanación. Antes de sobar y reparar descomposturas en manos, hombros, cuellos y espaldas, la mujer trabajó en casas de familia, en un restaurante en el parque de San Antonio de Prado y degollando pollos para la empresa Kokoriko.

Siendo muy joven conoció a Rodrigo Salinas, hijo de Luis Salinas, un terrateniente de San Antonio de Prado que fundó un barrio al que bautizó con su apellido, y quien también dejó huella en el pueblo como rezandero y sobador. Rodrigo era un borracho sin remedio que poco trabajaba y que los escasos bienes que heredó de su padre los despilfarró en las cantinas. Él mismo se acomodó el apodo de Chapulín, por su pequeña estatura y su tendencia a “equivocarse por buenas intenciones”. Dedicó su vida al reciclaje mientras Amparo se molía la espalda trabajando para dar de comer a sus dos hijos, Giovanni y Juan Fernando.

En medio de una grave enfermedad, don Luis Salinas llamó a Amparo y le entregó el secreto de la sanación. Le dijo: “Mija,

usted es buena, guarde esta oración y con ella podrá sobar a la gente. Este es un rezo bendito”. Le entregó una pequeña hoja con unas palabras que ella guardó con celo y luego estudió durante varios días.

Cuando se sintió lista les contó a varios familiares y algunos de ellos le pidieron ayuda cuando les dolía un brazo, el cuello o la espalda. Le fue bien las primeras veces y eso hizo que se esparciera el rumor de “la sobandera de los Salinas”. Más gente empezó a visitar su rancho y ella, con humildad, los recibía, les ofrecía aguapanela o tinto, y los sobaba.

Amparo nació en Itagüí, el 3 de marzo de 1950. Su padre, Abraham, era recio como un bejuco mojado; su madre, en cambio, era diáfana, tranquila y lacónica. Se llamaba Herminia y no desperdiciaba palabras. Era resumida, concisa. “Mire hija, en la vida lo que hay que tener es obediencia y temor de Dios”, solía decir la señora cuando Amparo apenas tenía diez años de edad.

Quizás por ella, por su madre, a la niña se le metió en la cabeza la idea de volverse monja, y hasta jugaba a ser una vistiéndose con sábanas y fundas de almohada. Tuvo siete hermanos: Inés, Nelly, Silvia, Luz Elena, Modesto, Jaime y Gonzalo. Todos la trataban con exagerados cuidados y la mantenían cerca de la mamá, para que Abraham no la fuera a sacrificar en algún trabajo manual. Era la niña de la casa.

Desde pequeña, según sus recuerdos, tenía la virtud de calmar a las personas. Sus abrazos, dice, eran sanadores. Siempre que alguno de sus hermanos se ponía a llorar por algún mal del corazón o del cuerpo, ella se quedaba a su lado, sobándole la espalda o abrazándolo, y se curaban. Por eso, cuando Luis Salinas le pasó el secreto para sobar personas, muy adentro de su alma sintió que aquel era su destino marcado.

Por su casa han desfilado policías, médicos y hasta curas de San Antonio de Prado, quienes reconocen en ella un poder inexplicable, pero efectivo. Los rezos pueden durar hasta cuatro días, aunque no sean consecutivos. El adolorido llega un día, ojalá en la tarde, y se acomoda en una de las camas de la habitación del medio. Amparo le toma las manos y le unta una crema marrón llamada Vacol que se usa en las ubres de las vacas y que tiene un fuerte olor a mentol y alcanfor.

Luego, la mujer se concentra en el lugar del dolor y comienza a orar en silencio, cerrando los ojos y balanceando su cuerpo de atrás hacia adelante, muy despacio. Con sus manos recorre la zona afectada y con las yemas de los dedos aprieta y retuerce ciertos puntos, y sigue rezando. A veces, el compungido llora o grita, y ella tiene que dejar de rezar para pedirle que se contenga, que resista. Poco a poco el dolor va cediendo y el cliente siente un agradable entumecimiento. Amparo deja de orar, se levanta y le dice al cliente: “Bueno, le toca volver mañana, a la misma hora”.

Mientras uno sale, complacido, otro entra con su respectivo dolor. Amparo no cobra por sus servicios, “porque no se cobra por los dones del Señor”. La gente le deja billetes o alimentos cuando no tiene más que dar, o simplemente le dan las gracias y se persignan. Luis Salinas tampoco cobraba por sus rezos, porque, según decía, “cuando se cobra se pierde el don”.

En cuarenta años de práctica, Amparo se ha convertido en una figura de respeto en el corregimiento, y la gente la venera como si fuera una santa, pagana desde luego, pero santa al fin y al cabo. Muchas veces, frente a su casa se forman filas interminables, y ella, paciente, los recibe a todos. Chapulín sabe que no puede interrumpirla porque ella es la que mantiene el hogar.

Mezcla de catolicismo español con prácticas indígenas, el oficio de sobadora o sobandera tiene una estrecha relación con los pueblos primigenios. Se trata de una tradición de sanación que acude a la sabiduría de la tierra, de las plantas, del agua. Hay quienes dicen que es efectiva porque, al demorarse varios días, el enfermo se cura solo y la sobandera lo único que brinda es un acompañamiento con oraciones, cantos y una suerte de masajes que calman a quien tiene el dolor, lo pacifican. De algún modo, todo en conjunto es un placebo natural, combinado con rezos, cantos y bebidas aromáticas.

En San Antonio de Prado ha habido otras personas con el don de sobar. Amparo recuerda a don Antonio, que ya falleció, o a Miriam Ortiz, la Patisucia, que todavía corrige descomposturas, aunque sin oraciones ni ungüentos. Y es que Amparo prefiere la solemnidad del catolicismo para entregarle su don a las personas, porque no le gusta que la llamen bruja. “Soy hija de Dios, y él me regaló este don, pero yo no puedo hacer nada sin la oración a Cristo, al Altísimo”, dice. ●



MECHAS, EL ARENERO DE LOS PIES DESCALZOS

Las piernas de Luis Hernán Arango Escobar son como esos troncos despellejados del eucalipto: fuertes, doradas y agrietadas. Los dedos de sus pies son largos y deformes y sus plantas, arrugadas y callosas, podrían destrozar un vidrio delgado o apachurrar una lata de cerveza o gaseosa. Todo el cuerpo de este hombre de 73 años parece estar hecho de la fina madera del eucalipto.

Le dicen Mechas porque ese era el apodo de su padre, Juan José Arango, quien se ganó la vida arrancándole tierra a las peñas y a las quebradas. Ese también fue el oficio de su abuelo, de sus cuatro hermanos y ahora de su hijo Óscar, quien lo reemplazó a

él en canteras y fincas, pues Mechas ya no puede ni quiere volver a hincarse ante una pala.

Jamás se puso zapatos. Hasta los siete años no se vio obligado a hacerlo y, cuando por fin le llevaron unos botines de cuero y suela de caucho, prefirió no ponérselos. Su madre, Hermelina, no insistió en el asunto, pues, al fin y al cabo, era un par menos que comprar en un hogar de humildes areneros.

Mechas era feliz sintiendo la textura de la tierra bajo sus pies, o el roce de la hierba en los días de fuerte calor. No temía pincharse con espinas o clavos, y tampoco tenía miedo de ser mordido por alguna alimaña rastrea. Cumplidos los ocho años

de edad, comenzó a acompañar a su padre y a sus hermanos a la orilla de la quebrada Doña María, en San Antonio de Prado, para aprender el oficio de arenero. “Mijo, está la arena de peña, que es amarilla y vale más, y está la arena de quebrada o río, que cuesta menos. Nosotros sacamos las dos. Hay que plantarse firme para palear con más fuerza. Tiene que evitar las piedras, porque dañan la herramienta”, le explicó su padre. Y le advirtió: “Yo no le voy a decir nada por andar descalzo, pero si le pasa algo, se aguanta como un hombre”.

Así comenzó una larga vida de picar y palear tierra. También fue mayordomo de fincas para conseguir más dinero; en todo caso, se le pasaba amarrado a una pala, día y noche. “Yo veía el sol cuando desayunaba, de resto tenía la cabeza clavada en la arena, paleando y paleando hasta que dieran las cinco de la tarde”.

En esos tiempos trabajaba de cinco de la mañana a cinco de la tarde. A veces bromea diciendo que, con toda la tierra que le sacó a las peñas y a las quebradas, bien pudo haber fundado su propio pueblo. Lo que hizo Mechas con su padre y sus hermanos fue en cierto modo fundacional, pues con esa arena amarilla y con la de la quebrada Doña María se construyeron las casas de los barrios Limonar 1 y Limonar 2, que no existían cuando Luis Hernán estaba joven.

Pero no eran solo ellos, por todo San Antonio de Prado había, en los años ochenta del siglo pasado, alrededor de cien areneros, todos buscando sustento debajo de la tierra o en las aguas de las quebradas. Luis Hernán, entonces, se ganaba treinta mil pesos por metro, pero tenía que repartir el botín con el capataz que lo contratava.

Hoy día, los grandes depósitos de materiales y el monopolio del negocio por parte de grandes multinacionales han ido extinguiendo a los areneros, aunque sobre la Autopista Sur y en puntos como La Iguaná, Altavista o Guayabal se instalan varios grupos de paleros que esperan a que las volquetas los lleven hacia algún punto de trabajo, a palear tierra, gravilla y arena.

A Luis Hernán nada le importaba más que trabajar. Su padre había muerto, sus hermanos habían emigrado y él estaba por su cuenta. Un día lo llamaron para ir a una finca, a sacar arena de peña, y él llegó muy temprano, descalzo y con sombrero. La hija del mayordomo lo vio y comenzó a reírse, pero luego le llevó una taza de aguapanela para que aguantara el jornal.

Desde una de las ventanas de la casa, Blanca lo veía trabajar, desconcentrándolo del oficio y provocando los regaños del capataz. Un día, Mechas se cansó, soltó la pala y fue hasta la casa. Se quitó el sombrero, agachó la cabeza y pidió que lo dejaran conocer a la muchacha. Así comenzó un amor que solo se truncó en 2022, cuando ella murió. “Fue una mujer hermosa, tranquila, sabia”, recuerda Mechas.

En la finca donde conoció a Blanca se ganaba catorce o quince mil pesos por semana, sacando cinco viajes de arena. Pudo haber ganado más, pero el trato era la mitad para él y la otra mitad para la finca. Sin embargo, con los pesos que ahorró le propuso matrimonio a Blanca, y se la llevó para siempre.

Le quedaron tres hijos de ese amor: Óscar de Jesús, Olga Lucía y Adriana María. A todos los levantó a punta de pala y arena. Ahora vive junto a dos de sus nietos, Jerónimo y Stiven. Ya no sale a trabajar, pero sí se sienta en el andén de su pequeña vivienda, en el barrio Morro Alto, y allí se deja llevar por los recuerdos. Todavía va descalzo por la vida, feliz con sus dedos al aire. No toma licor, pero escucha guascas día y noche. Lo único que le molesta es no haber logrado una pensión y ahora ser un mantenido, él, que toda la vida trabajó sin descanso. ●





LOS MUÑOZ

→ Por Lorenzo Villegas

Para visitar a los Muñoz hay que hacer un viaje en el tiempo. Los dos hermanos viven en lo más hondo de la vereda Astilleros, a cuatro horas a pie desde el parque principal de San Antonio de Prado. La carretera es amigable hasta cierto punto y después se convierte en una serpiente que va por la montaña, que se encorva, que se hunde, que se enloda y que te dificulta el paso, como si se resistiera a ser recorrida. De hecho, solo es posible cruzarla a pie, en moto o en camioneta, o en alguno de los camiones que suben y bajan cargados de troncos.

Luego de vencer el camino, la histórica casa de los Muñoz nos recibe entre veraneras y un cultivo de maíz. Los hermanos

aparecen al sentir el motor del carro. El uno usa cachucha y el otro, un sombrero de explorador que le hace juego con el chaleco; ambos llevan botas de plástico por encima de los bluyines.

—¡Ay, siquiera llegaron! —dice el de la cachucha, que se llama Javier—. No veía la hora de hablar con alguien.

No se sabe qué es más peculiar, si la pareja de hermanos o el lugar en el que viven: una casa vieja y grande, construida no se sabe cuándo, pero dizque hace más de cien años, con toda la estructura intacta de tapias de tierra amarilla amasada y armada en caña brava, con ventanales de madera rojos, postigos que se abren para que la luz del día entre por las cortinas de tul blanco,

con miles de trebejos colgados de paredes y techos, camas a medio tender, dos perros mansos y la ausencia perpetua de la energía eléctrica. Los Muñoz, Carlos y Javier, reciben a los visitantes como si se tratara de viejos amigos de infancia con los que no se veían hace mucho, pero que acogen con entusiasmo.

La casa huele a tierra fría, huele a leña encendida, un chorro de agua se escucha cercano y el sonido de un tizón que cruje en el fogón acompasa el canto de los pájaros. Hay fotos viejas y descoloridas de personas que ya no deben existir y muchas cajas de gaseosa están por el suelo, unas llenas de sodas, otras vacías y atiborradas de envases. La casa no es de ellos, dicen que pertenece a una maderera que los deja vivir allí por una renta baja, en comodato.

Carlos y Javier aprendieron el arte de la acuicultura de truchas y ese es el plato que la gente va a buscar hasta ese lugar perdido entre las montañas repletas de pinos.

Criar truchas no es nada fácil, y reproducirlas, mucho menos. Las arcoíris exigen agua corriente, fría y limpia de manantial que se canaliza y almacena temporalmente en unos estanques. Comen dos o tres veces por día y engordan rápidamente, pero si se sienten estrechas dejan de crecer. Ese fue uno de los errores que cometieron los Muñoz cuando empezaron con las truchas, hace ya más de veinte años.

Según cuenta Javier, las primeras se las encontraron por ahí, las pescaron y las llevaron a sus estanques, pero todas murieron. Por esos días, el desaparecido Instituto Nacional de Recursos Naturales, conocido como Inderena, había llegado al corregimiento con unas capacitaciones en la crianza de truchas para fomentar el turismo y la acuicultura, y como los Muñoz tenían el terreno, el nacimiento y la necesidad, se metieron en el negocio.

Al principio, animados por las capacitaciones, intentaron criar las truchas desde el proceso del desove, que implicaba estar pendientes todos los días, a toda hora, de miles de huevos que crecían en unas mallas especiales puestas directamente en la quebrada más fría y limpia de Medellín. Al final, terminaron comprando las truchas ya criadas para que no fuera sino pescarlas del tanque y llevarlas a la olla.

Javier pone pedacitos de hígado en los anzuelos y Carlos nos entrega las cañas. En un pequeño pozo de escasos cinco metros de diámetro, de agua transparente y fría, las truchas se mueven rápido como saetas arcoíris. Tienen hambre, en pocos minutos ya tenemos cuatro especímenes que retozan dentro de un balde. Entre chiste y chiste, Javier les quita las escamas, las abre, remueve sus intestinos, y cuando termina pone las truchas en el balde y las conduce a través de la casa.



→ Carlos Muñoz.



→ Javier Muñoz.



La cocina está al fondo, al lado del patio interior donde siembran yerbas y extienden la ropa. La cocina de los Muñoz tiene las paredes negras del tizne de miles de leños consumidos. Del techo cuelga un calambombo, el fémur de vaca que los campesinos antioqueños solían usar para darle sabor al sancocho, una y otra vez, hasta acabar con la sustancia. El de los Muñoz es negro como las paredes y hace años que no lo usan: lo dejan ahí colgado por nostalgia, como a los demás cachivaches de la casa.

—Eso era de los abuelos. Donde hagamos un caldo con esto tenemos que mandar a hacer el cajón primero —dice Carlos.

—¡Nos mata! —exclama Javier, y ambos sueltan unas carcajadas contagiosas que se apoderan de todos los que estamos de intrusos, estorbando a los cocineros.

En este hogar, Javier se encarga de la crianza de las truchas y de los chistes, y Carlos, de la cocina. Las truchas las hacen fritas o al vapor, o las meten entre las brasas envueltas en especias que recogen frescas del jardín, como albahaca y romero. Las sirven con patacón, ensalada y arroz, y con sobremesa al clima, porque hielo no hay, y nevera, tampoco.

Las arepas, sin tiendas cercanas, gas o estufa eléctrica, implican algo más de logística.



Todos los días, Carlos empieza a hacer arepas a las dos de la mañana. Le gusta levantarse a esa hora a atizar el rescoldo entre el sonido de los grillos y las lucecillas de luciérnagas. Mientras el agua hierve con los granos de maíz, prepara la máquina de moler y el recipiente donde guardará la masa. No hay tiempo que perder, la alborada se acerca y los primeros ciclomontañistas aparecerán pronto a pedir el desayuno. Un café con aguapanela le calienta la panza al arepero y el aroma a maíz cocido se siente por toda la casa. Lo baja del fogón y lo deja enfriar. Debe lavarlo para quitarle el exceso de almidones. Al rato comienza la molienda, lenta pero rendidora. Deja un momento el viejo molino plateado y se pone a amasar las primeras telas de arepas. Así, mientras asa, sigue con la molienda.

La textura de las arepas es la que describe Julián Estrada: las arepas dálmatas, con quemones negruzcos que se quitan con el paso de una lata de sardinas agujereada con un clavo. Las de Carlos son las arepas de huella digital, con bordes irregulares. No son circunferencias perfectas. Las arepas caseras son el rastro palpable de la bella imperfección humana.

Carlos hace arepas día por medio y los fines de semana por la llegada de visitas. Cuando cultiva en la era las hace de chócolo, pero para eso toca ir en marzo o abril, que es tiempo



de cosecha. El resto del año compran el maíz en una revueltería de Prado: probablemente gringo, porque el colombiano es caro, escaso y chiquito.

El maíz representa el nueve por ciento del suministro diario de la dieta de los colombianos, y al año cada uno de nosotros puede comerse alrededor de treinta kilos. Hasta los noventa, cuando empezó la apertura económica, Colombia producía la mayor parte del maíz que consumía, pero después del Tratado de Libre Comercio con Estados Unidos la balanza cambió: la agroindustria supertecnificada de los norteamericanos y los subsidios que reciben del gobierno hacen que los agricultores colombianos no puedan competir, en precio y calidad, con el producto importado. Hoy, el 85 por ciento del maíz que se consume en Antioquia llega en *containers* por los puertos del Caribe. Las mazorcas viajan en tractomula hasta la Plaza Mayorista de Medellín, pasan de un comprador a otro y terminan su largo viaje en la tienda de un pueblo que jamás conocerá el campesino gringo que las sembró.

Todos los días, Carlos arma una pila de arepas de maíz importado al lado del fogón y un leve vapor que emana de ellas se pierde por la ventana del cuarto. Afuera el cielo se ilumina y uno de los perros le ladra al sonido de alguien que se acerca a la vieja casa. ☺



[CRUCE DE CAMINOS]

CUIDADOS PARA BROSTAR UN RÍO

→ Por Daniela Jiménez

A mí Blanca me prometió que me iba a presentar a las *dos hermanas*. Las encontramos bajo un techo de ramas tan espeso que ambas, cascadas gemelas, estallaban entre una escalera de roca hasta hacerse humo o nube. Hace mucho que no veía algo tan bonito. En su lecho las más pequeñas orquídeas prosperaban entre los charcos más inmensos. Y las hojas inmensas de las mafafas, como cobijas vegetales, rebosaban de finísimas gotas.

Tardaríamos dos horas en llegar hasta ahí y en el camino Blanca me hablaría del agua que nace en el bosque y escurre de las piedras, que esculpe surcos y madrigueras; el agua que empuja, traga, erosiona y trenza hilos de río. Esta es, ya verán, una historia sobre nacer pequeño y, por obra de muchos, ensancharse para inundar cauces, hidratar páramos y ciudades, reducir a piedritas las montañas más endurecidas y en los nuevos surcos despejados viajar por largo trecho para calmar la sed de los corregimientos de Medellín.



Vamos andando por una restringida zona de reserva llamada La Volcana. Entramos por un predio escondido al margen de la antigua vía al mar, a medio camino entre San Cristóbal y San Sebastián de Palmitas. A mí me falta aire, ando con la espalda encorvada, pero Blanca podría dar tres saltos, sentarse ahí mismo a lijar los bordones de un cerco, atravesar dos montañas más, armar una carpa en un descampado y todavía tendría fuerzas para vigilar una noche entera. El suyo es un trabajo diario de ocho horas arriba y abajo, en direcciones cambiantes; las coordenadas van en el celular y la orientación en la memoria. Ocho horas que, en sus palabras, a veces muelen los pies como si hubiera caminado por una lata ardiendo. En siete años siendo guardabosques aprendió a esquivar rayos que al tocar suelo podrían fundir un maizal completo.

Mientras caminamos pienso en la precisión de la palabra guardabosques: acunar o custodiar, atender un archivo vivo. Cuidar el bosque es despejar con la fuerza del cuerpo la empalizada que bloquea las quebradas, aunque algunas solo cedan con motosierra. Es perseguir a cazadores que acechan a los chigüiros y las guaguas con rifles o perros bravos. Es usar cemento para evitar que el esqueleto de roca de una cascada se desplome. Es salvarles la vida a cientos de orquídeas. Es salvarse a sí misma del envenenamiento. Es aprender a leer huellas y rastros. Es amolar el machete, errar en el machetazo, abrirse un hueco en el pantalón y que por el agujero imprevisto te inunde una fila de hormigas. Es, luego, reírse de eso. Es rescatar semillas y aprender los nombres de las aves y las frutas con una guía en PDF. Y es —lo más emocionante de todo, dice Blanca— ver cómo el agua traza su camino desde la cumbre hasta la bocatoma, entender qué puede enfermarla en su viaje. Han sido bastantes las quebradas de Medellín que ha visto muy secas y decaídas de tanta podredumbre: minería irregular, paseos de olla, árboles talados, filtración de lixiviados, basura y más basura.

Pero volvamos al asunto de no morir de sed. El agua que brota en esta y otras diecisiete áreas de reserva es la misma que tomaron nuestros abuelos y abuelas, la misma que en temporada de sequía pasa por ausente en escuelas veredales y la misma que alimenta a veintitrés acueductos locales, una red que abastece a 15 300 familias por fuera de la cobertura de las Empresas Públicas. Si lleváramos a esas familias al estadio, y contáramos

también las conexiones irregulares a estos acueductos, aún sin censar, es probable que no bastara el Atanasio para acomodar a tanta gente o que rebasáramos al menos dos veces la capacidad de las veintiún estaciones de la Línea A del metro de Medellín.

Algunos de estos acueductos, como el Multiveredal Santa Elena o La Acuarela en San Cristóbal, tienen más de mil familias suscriptoras. Otros, como Montañita en San Antonio de Prado, no llegan a doscientas. Todo cuanto se bebe y se usa —cada vaso de agua, cada baldado empleado en lavar carros, lozas o ladrillos, cada ducha e incluso cada lágrima o gota de sudor— se lo debemos al ciclo del agua, renovado con las lluvias y protegido por los árboles que ayudan a retener la corriente en sus hojas para liberarla lentamente. Mientras caminamos, Blanca me señala cortezas a cada rato y me invita a acercarme a las ramas pesadas por el rocío.

No toda el agua se repone fácilmente con la lluvia. A las aguas atrapadas en lo subterráneo —llamadas acuíferos— les tomaría milenios volver a integrarse al ciclo natural. La contaminación con metales queda atrapada en el lecho de los ríos hasta envenenar los cauces. Algunos desaparecen: los pequeños riachuelos no aguantan el cambio en el clima, los calores son cada vez más insostenibles. Pierden más agua de la que pueden reintegrar.

“Si el uso de agua se duplica en los próximos 35 años, las reservas se secarán. Estaremos esperando más de lo que el cielo puede ofrecernos”, escribió el químico y doctor en física Philip Ball en un libro de cuatrocientas páginas que le dedicó a este líquido, fascinado, en sus palabras, por esa “sustancia especial que merece una biografía”. También citó allí al poema del viejo marinero de Coleridge: “Agua, agua por todas partes, y ni una gota para beber”. La gota para beber, explica Ball, es una centésima parte del uno por ciento del agua del mundo, porque casi toda está congelada en los hielos polares y los glaciares de montaña.

Blanca y yo paramos a descansar en una casa amarilla que solía ser un hotel para arrieros y que tiene las habitaciones atiborradas con colchones y catres gastados. Ahora ahí los guardabosques se escampan de las tormentas, que en un bosque húmedo son habituales. En La Volcana hacen ronda seis guardabosques, vigilan especialmente la hectárea que rodea y le sirve de casa a una vasta cuenca abastecedora del mismo nombre. Allí son seis, pero en los cinco corregimientos son treinta, un equipo de monitoreo de 17 677 hectáreas.



Blanca, guardabosques de La Volcana.



Alrededores de Medellín, 1930.

Las cuencas —quebradas de toda clase, desde las más abundantes hasta las más menudas— desembocan en un río y ese río en otro y de ahí hasta el mar, ganando aportes y fuerzas en el camino. Engordando, como dice Andrés Castaño, un compañero de Blanca que está sentado en el corredor de la casa y que me muestra el dedo pulgar torcido e hinchado que uno de estos días le dejó un tronco grueso que obstruía un tramo de una quebrada y que por poco le arranca la mano. La semana pasada estuvieron haciendo espejos de agua. “Un espejo es revelar nacimientos y despejar las zanjas, es como fabricar charcos”, me cuenta Blanca. “Las aves, las mariposas y las libélulas llegarán y seguirán estos espejos como referencia de que en la zona hay de dónde proveerse”.

Blanca no era ni siquiera mayor de edad cuando empezó a cuidar bosques. De eso ya han pasado más de diez años. En San Antonio de Prado, de adolescente, acompañaba a su hermano y a su papá a las zonas de deslizamiento del corregimiento, apilaban las llantas y fabricaban un dique de caucho para contener inundaciones. Porque, como diría Thoreau, todo lo bueno es libre y salvaje, y basta dar un repaso por los últimos titulares de la prensa para corroborar que en San Antonio de Prado hay

un torrente de difícil dominio: la Doña María, uno de los cauces más caudalosos del suroccidente, indómita aunque invadida de desechos químicos, escombros y otras porquerías no identificadas. De su nacimiento, el Cerro del Padre Amaya, se surten cinco acueductos veredales —2740 familias—, pero la Doña baja buscando al río Medellín y sobrevive a su travesía por otras más modestas: La Astillera, Guapante, La Manguala, entre otras pequeñas quebradas que se funden con su cauce y a las que les debe su conocida reputación de fiera.

Me dice Blanca, entonces, que creció viendo cómo el agua quita lo que le estorba y además tiene memoria, regresa a tragarse casas o puentes completos, limpia hasta las obstrucciones más descaradas. Pelar la montaña, derribar los sarros helechos que han tardado cuarenta años en crecer, deja desprotegidos a esos primeros charcos que mojan la tierra y que en sus inicios son un indefenso afloramiento del tamaño de un chapoteadero para bichos.

Dejamos la casa y una hora y media más tarde vemos las hebras que bajan desde las *dos hermanas* y, al fondo, el rumor de las cascadas. Son como un laberinto, caen con voracidad y se van fragmentando hasta unirse a la quebrada La Volcana. Robustecida, La Volcana desemboca en La Frisola, que sigue su curso hasta La Sucia, la más importante de San Sebastián de Palmitas. Luego, juntas todas, trenzándose como una malla, siguen su viaje hasta desembocar en el río Cauca.

“Acá el agua cae muy pura y yo la consumo sin ni siquiera hervirla”, me dice Blanca, “pero no es lo mismo como está bajando aquí a cuando está cruzando de Palmitas para abajo, que ya empiezan a caerle aguas negras, que empiezan a echar colchones, escombros, cadáveres de animales y hasta muertos”.

En la última Semana Santa hay quienes dijeron haber visto alumbrar el bosque, decían que la montaña de San Sebastián se encendía como una lámpara. En grupos subieron con detectores de metales, escalaron las paredes de roca de las *dos hermanas* y trituraron con ansiedad hasta sacar oro. Semanas después, bajo la amenaza de que estaban contaminándose las bocatomas de

los acueductos, Blanca y Andrés tendrían que sellar los huecos con cemento.

“Mi abuelo decía que el oro se manifiesta como si fuera una fogata, una luz azul que se alza”, recuerda Blanca. “La del oro es una llama bella y fosforescente. Pero yo, que soy nerviosa, pido a la naturaleza que si me va a dar una suerte que me la dé en sueños. Nada de apariciones”.

Le digo a Blanca que es común abrir el grifo y dejar correr el agua, desentendidos de su origen y de lo que esa agua ha tenido que aguantar. Aunque los guardabosques van por ahí mimando nacimientos, haciendo prosperar lo que se había secado, la contaminación somete a algunas veredas al racionamiento y a la insalubridad. “Miremos, por ejemplo, cómo nace el río Medellín y cómo pasa por toda la ciudad... En una asquerosidad”, comenta Andrés.

Tanto que hace el agua por nosotros y habría que ver lo que le hemos hecho. A la quebrada Santa Elena, antiguamente llamada Aná, la primera en saciar a sus pobladores y generar la electricidad que iluminó el primer alumbrado, se le condenó a seguir el cauce de los desagües y a cargar encima un indigno sepulcro de cemento. Antes, como escribió Fernando Vallejo, se le oía rugir en su eterna noche subterránea, hasta que se fue secando aquella loca que hacía temblar la tierra.

Aun con su condena de tinieblas, la Santa Elena sigue dando de beber unida por el acueducto veredal a más de 3500 viviendas, próspera también en el corazón de ese mapa telaraña que son los ríos y quebradas de Medellín. Y no hay que saber de mapas para evocar venas al mirar la red hidrográfica de la ciudad, no cuesta imaginar a las quebradas enmarañadas como el lecho de capilares de un pulmón.

Adriana Henao, ingeniera forestal y especialista en microcuencas, me explicaría después que, a excepción de La Volcana, que es una rareza, el resto de las quebradas que nacen en los corregimientos —unas 52— descargan sus aguas al río Medellín. Abrazando a la cuenca madre, viéndose frente a frente, se cruzan las más grandes despensas de agua del valle de Aburrá: la Santa Elena y La Iguaná.



Quebrada Santa Elena, 1925.



Esta última, la más vasta del occidente, quince kilómetros hoy también canalizados, brota desde el páramo de Las Baldías y en su pleno nacimiento ya abastece un acueducto —llamado también La Iguaná—, el cual distribuye agua a algunas de las veredas de San Cristóbal. “La Iguaná nace en el alto de Boquerón. Desde ahí, como si fuera un centro de gravedad, va atrayendo hilos. En la zona alta podríamos atravesarla sin temor y en la zona baja no se atreve nadie a cruzarla si no es a través de puentes. Hay que intentar protegerla de todas las formas de contaminación, incluso de nuestro paso invasivo”, dice Adriana Henao.

Blanca y yo íbamos hablando de marañas de agua y otras cosas cuando emprendimos el regreso hacia la entrada estrecha en la que inició la ruta. En algún punto me cuenta que una vez tuvo que parar una de sus caminatas para sacarse un escorpión de la bota como si fuera una piedrita y no un bicho venenoso, y que sobrevivió al agujijón tomando acetaminofén como si en lugar de picadura se hubiera hecho un raspón infantil. Ese recuerdo y otros más le hacen pensar en sus hijas. La mayor tiene ocho años y hace poco le dijo que quería ser guardabosques. Pero los niños cambian de parecer, me dice, “y yo, por ejemplo, quería ser bailarina de reguetón. Heme aquí”.

Al final le pregunto qué tan difícil es encontrar un afloramiento de agua que nunca hayan visto. Son sorpresas, me dice, la reserva rebosante de agua que creemos tener en los bosques de los corregimientos se rellena y repone cada vez a ritmos más lentos. Hay que mirar con atención: ahí entre la maleza más insospechada, en el borboteo sereno de las raíces, hay que caminar con paciencia. Nacer, siendo agua, es un prodigio. ●

➔ A medida que avanza, la quebrada Santa Elena se va contaminando con los desagües. De izquierda a derecha, pasando por la centralidad del corregimiento, por la vereda Media Luna y por el barrio Alejandro Echavarría.

“LA pulpería es para encantar á un apasionado por los productos patrios: ni un artículo que no sea indígena. Abundancia y orden tienen allí sus dominios. Del techo de tablas pende, á manera de araña ubérrimo racimo de plátanos, y á lado y lado un mosquitero de papel, picado en rejilla, que, con sólo invertirlo, hubiera servido á Eiffel de modelo para su famosa torre. Por todo el frente ondea una sarta de correas, chumbes, reatas de guarniel, cargadores y cinchas, tremolando sus variados colgajos. Ostentan las tablas más altas conos de azúcar con su tosca envoltura de guasca; las de más abajo, los entrepaños bordeados con encaje de papel, que cortó hábil tijera en fantásticos calados, y un estupendo acopio de comestibles; el pan y el bizcocho morenos, donde las moscas hacen de las suyas; una balumba de arepas, con sus parches requemados; columnas de pandequeso y roscas; pilastras de panelas de coco, y de cidra, y de guayaba, y de leche, formadas en batallón. De las tablas divisorias cuelgan gajos de yesqueros, guarnieles de vaqueta, pares de alpargates de vistosa capellada, mazos de velas de sebo, jarrillos y teteros de hojalata. Sacos de lienzo henchidos de almidón, sagú y anís alternan enfilados con jíqueras preñadas de corozos, de colaciones, de cebada, de linaza. Cucuruchos de especias, hacecillos de tabacos se apilan por los rincones. La cabuya en rama, en lazos, en todas sus manifestaciones, blanquea aquí y allá. Por el suelo campan los costales de maíz, y de frijol, y de papas, y de arroz, llevando en sus abiertas bocas el almud ó la pucha, el cuartillo ó la raya. Una mesa, tendida con mantelillo, tomado de ‘mal de tierra’, convida con sus empanadas y chorizos, con sus platos de conserva de brevas ó de papaya, donde resalta la gorda tajada de quesito, ración para un jornalero, que vale un medio. Gran caja, perseguida por las avispas, denuncia la panela de Envigado. Antioquia y Sopetrán están representados por el coco de entraña sabrosa y malsana; por el tamarindo de acritud medicinal; por el corozo grande, encanto de los muchachos; por la pulpa, ingrata al paladar. Diputados por Hatoviejo son los aguacates, como calabazas; por San Cristóbal los sombreros de caña, cuáles blancos, cuáles abigarrados de negro, cuáles de rojo. El mostrador sólo tiene un boquete en claro para el despacho: en el un extremo, otra caja en forma de pupitre, con tapa de linón, donde se guardan las filigranas de azúcar salidas de la confitería de las señoras Escobares; en el otro, entre una verjita de madera, tres grandes frascos de aguardiente y dos de mistela, coloreados, éstos con higo, aquéllos con cogollo de hinojo; y una bandeja de paisaje imposible, donde brillan, de puro limpios, los vasos y las copas de diversas formas y colores, con su señal de cera negra para la medida. El resto del mostrador es una falange de botellas, en las que se requinta la chicha, esa chicha cuyos espumosos dulzores refrescan el caldeado gaznate, y que es el orgullo de Agosto, pues la llaman ‘la chicha de los Alzates’”.

• Tomás Carrasquilla
Frutos de mi tierra, 1896



[CRUCE DE CAMINOS]

MALABARES A CAMPO ABIERTO

→ Por Francisco Javier
Saldarriaga Gómez

Dios le dijo a esta Antioquia: "Te haré arrugada
y escabrosa, para que tus hijos luchen contigo.
Su vida no será en labranzas ni pastoreos apacibles.
Habrá de sacarte el pan de tus propios entresijos".
Tomás Carrasquilla

ES un lunes a las diez de la mañana. Hace un día esplendoroso de cielo azul despejado, con un solcito reconfortante y brochazos de brisa fresca. Estoy en uno de esos quioscos de madera que uno encuentra al lado de la carretera de la vereda Piedra Gorda en Santa Elena. Aparte del tendero de espeso mostacho y solícita amabilidad, el único cliente es un viejo de tez morena, orejas grandes y ojos saltones, que lleva un sombrero de fieltro gris y pantalón de dril.

—¿Y usted cómo ve la situación campesina? —le pregunto por ponerle conversación al viejo que pasa la mañana alargando un tinto a sorbos.



—Estamos fregados. El campo estaba mal pero ahora se dañó. Y se lo voy a resumir: trabajar la tierra es un quebradero de espinazo, un agujero en el bolsillo, un rosario de deudas y una lucha diaria...

—Y si es así de duro, ¿por qué seguir en este trabajo tan desagradecido? —le pregunto capcioso.

—Porque ser campesino es un orgullo. A pesar de tanto sacrificio, es la herencia que nos dejaron nuestros ancestros y nuestro destino. Porque sin nosotros, los campesinos que sembramos los alimentos en estas montañas, ¿qué sería de ustedes, los que viven allá abajo en la ciudad y no cultivan ni una flor?

Y esta pregunta, que queda flotando en el aire como un inquietante vaticinio, tiene respuesta en algunas de las cifras sobre el agro colombiano. Para resumirlo, como diría el viejo campesino: de acuerdo con el III Censo Nacional Agropecuario, el ochenta por ciento de 42 millones de hectáreas que Colombia tiene para producción agropecuaria está dedicado a la producción de pastos para ganado. Solo 1.4 millones de hectáreas están destinadas a la agricultura para consumo interno, y estas producen casi la mitad de lo que comemos en el país. Sin embargo, los cinco millones de pequeños campesinos que cultivan nuestros alimentos ganan menos del salario mínimo mensual y no cuentan con seguridad social.

Para acabar de ajustar, el treinta por ciento de los alimentos que consumimos lo importamos, doce millones de toneladas de alimentos por año; es decir, más del ochenta por ciento del maíz y el cincuenta por ciento del arroz; los frijoles, las lentejas y las arvejas de nuestra canasta familiar son de procedencia extranjera. Y es que para cumplir con los tratados de libre comercio suscritos con países desarrollados, Colombia importa esos productos altamente subsidiados, hundiendo la producción local y dejando desprotegidas a las economías campesinas.

En Medellín se calcula que hay cerca de ochenta mil hombres y mujeres que viven en las 52 veredas de los cinco corregimientos. La tierra en la que trabajan suma 27 mil hectáreas, que equivalen al 71 por ciento del total del territorio municipal. Sin embargo, la producción agrícola apenas alcanza el tres por ciento. A medida que aumenta la población disminuye la producción agrícola, porque cada vez es menos la tierra que se siembra. Ya no son los tiempos en que los campesinos de los corregimientos

descendían de las montañas con camiones repletos de productos frescos y variados para ofrecerlos en la Plaza de Mercado de Guayaquil, y volvían con el dinero suficiente para sostener sus cultivos. A mediados del siglo pasado, con la implementación de un modelo agrícola industrial que privilegiaba el monocultivo y dependía de los agroquímicos, más la creación de las centrales de abasto o mayoristas en el país, se fracturó la relación directa que existía entre el pequeño productor campesino y las familias consumidoras.

“Y aunque todo indicaba que si el pequeño campesino se ajustaba a los requerimientos de esta producción agroindustrial podría vender más y a mejor precio, pronto se desvanecieron estas ilusiones. En este modelo, el comprador mayorista, o el intermediario, imponen al pequeño productor unas condiciones de forma, tamaño y peso a su producto, definen el precio y regulan cantidad de productos que adquiere, que por lo regular resultan desventajosas para los pequeños campesinos”, explica César Augusto Quintero, director de la tienda de comercio justo Colyflor.

En San Cristóbal, por ejemplo, un corregimiento que cuenta con cinco mil hectáreas —de las cuales apenas cien corresponden al área urbana—, la economía campesina está constituida por minifundios, menores a una hectárea, donde viven familias de un promedio de cinco personas, dedicadas al cultivo de hortalizas y flores. “Usualmente los agricultores de San Cristóbal asumen los costos del transporte de sus productos y pagan al intermediario una comisión entre el diez y el veinte por ciento sobre el producto de la venta, que lleva a los centros de acopio de Medellín como la Plaza Mayorista y Minorista principalmente. Y lo más común es que en ciertas épocas los campesinos no recuperan ni el valor del costo de la producción de la cosecha, acumulando pérdidas hasta que llega un tiempo de mejor cosecha o de mejor precio”, explica Quintero.

En vista de que los campesinos no cuentan con ningún control sobre los precios ni sobre la comercialización de sus productos y dependen totalmente de los acuerdos con el intermediario, varias familias crearon en 2003 la Asociación Campesina Agroecológica de la región del Boquerón (ACAB) con el objetivo de cambiar la forma tradicional de producir y comercializar hortalizas. Así implementan alternativas agroecológicas que generen bienestar y calidad de vida a los campesinos asociados.

Todo ello, en la búsqueda de acciones que les garanticen mejores ingresos económicos, seguridad alimentaria y protección a su salud mediante consumo de alimentos limpios.

Para ello han fortalecido sus fincas agroecológicas donde producen sus abonos orgánicos y no usan fertilizantes químicos. Hacen rotación de cultivos para evitar la dependencia de los monocultivos. No usan pesticidas tóxicos, y en su lugar utilizan los recursos de la aleopatía, con plantas y preparados como repelentes naturales entre el cultivo para el manejo de plagas. Además, trabajan bajo un sistema circular para aprovechar sus recursos y residuos.

“Pero lo más importante es que la familia campesina es quien determina qué cultivar y dónde vender sus productos. Las siembras dependen de las condiciones climáticas de la época. Y sembramos lo que se está vendiendo. También tenemos un promedio semanal de mercados distribuidos a almacenes de cadena, ventas a consumidores directos en ferias, mercados barriales y domicilios, que nos garantizan una producción estable y unos ingresos regulares”, comenta María Nelly Vásquez, de la vereda El Llano. Los asociados hacen unos compromisos de siembra y coordinan sus cultivos para tener una oferta variada.

Colyflor trabaja en alianza con ACAB en el corregimiento de San Cristóbal y con la Corporación Penca de Sábila, entre otras organizaciones. Comercializa hortalizas y frutas, café excelso tipo exportación, chocolate cien por ciento cacao, granos y emprendimientos alimenticios orgánicos. “Sin embargo, no es masivo el consumo de productos orgánicos y agroecológicos, aun cuando la gente sabe los riesgos que tiene para la salud consumir alimentos cultivados con agroquímicos”, como explica el director de esta tienda. Experiencias como la de ACAB y Colyflor son excepciones en los corregimientos.

Hasta mediados de los años noventa, la principal actividad económica de San Sebastián de Palmitas era la agricultura. En veredas como La Frisola, La Volcana y La Suiza las familias vivían de los cultivos de cebolla y plátano, que se podían cosechar durante todo el año. Y del café, que generaba incluso fuentes de empleos a jornaleros ocasionales en época de cosecha.

La caña de azúcar era otro cultivo tradicional en veredas como La Potrera, La Aldea y La Frisola. La mayor parte de la panela se vendía en la cabecera de Palmitas y se distribuía a



municipios aledaños como San Jerónimo, Sopetrán y Santa Fe de Antioquia. En algún momento los campesinos creyeron que el sector cañero se iba a fortalecer con la construcción del Túnel de Occidente. Pero contrario a sus expectativas, con la nueva vía que atravesó el corregimiento, los doce trapiches disminuyeron a cuatro. Esto debido en gran parte al deterioro de los terrenos, a las nuevas dinámicas comerciales que generó la carretera y a una mejor conectividad con Medellín, que desestimuló a los jóvenes para seguir trabajando en la molienda.

“En vista de que la agricultura venía dejando escasos ingresos, que no alcanzaban a satisfacer las necesidades básicas de una familia, los jóvenes y las mujeres empezaron a trabajar en estaderos y restaurantes de la vía o a prestar sus servicios como empleadas domésticas y de mantenimiento en fincas de recreo... Así los campesinos vamos embolotando la olla”, comenta Rodrigo Arboleda, líder comunitario.

Aunque cada vez es más difícil vivir de la tierra, las familias campesinas de Palmitas no desisten. En 2008 más de ochenta de ellas conformaron la Asociación Campesina Agroecológica Campo Vivo. Los asociados cultivan principalmente plátano, banano, guineo, café, frutales, caña, hortalizas, plantas aromáticas y medicinales, y otros productos pecuarios como pollo y huevos. Parte de esta producción también la comercializan a través de Colyflor.

“La mayor ganancia es dejar el monocultivo, que es muy dulce para las plagas y para quebrarse. Y reemplazarlo por un sembrado de varios productos, como lo hacían los campesinos de antaño, que se aseguraban su huerta de pancoger para que no les faltara que comer. O como le dicen ahora, agricultura diversificada, que optimiza los espacios que tenemos en la finca. Y por muy pequeño que sea el lote, si es bien manejado puede alimentar a nuestras familias... Y da hasta para vender”, asegura Arboleda.

Desde hace años algunas fincas en Palmitas están dedicando terrenos a nuevos productos como la mora, la granadilla y el helecho, que se usa para arreglos florales. Sin embargo, estos cultivos requieren de pesticidas muy tóxicos. “Donde sale más peligrosa la cura que la enfermedad”, anota don Rodrigo. Los agricultores de Campo Vivo, en cambio, tienen su propia biofábrica de abonos líquidos, un vivero y una biojardinería, para



que los residuos de un proceso generen los insumos de otros. “Por ejemplo, del pozo séptico alimentamos el lombricultivo, que nos permite generar abono de muy buena calidad. Estos procesos nos ahorran costos y mantienen una producción limpia con productos cien por ciento naturales y saludables para el consumidor”.

Aunque la diversificación de cultivos, sobre todo los agroecológicos, les ha ayudado a garantizar su seguridad alimentaria y a luchar contra los elevados precios de los fertilizantes químicos, los pequeños terrenos no dejan mucho excedente para una venta significativa que les provea de ingresos suficientes.

Otra opción de subsistencia que han explorado en Palmitas es la cría avícola. Pero las exigencias sanitarias de las entidades encargadas de las licencias de funcionamiento y comercialización hacen que sea económicamente inviable, debido a que no cuentan con los recursos económicos para las instalaciones de una granja avícola comercial. “Antes usted podía sacrificar una gallina o un cerdo, pero ahora está prohibido que porque dicen que todo tiene contaminación... Pero las empresas grandes sí pueden hacerlo porque tienen todas las autorizaciones y sus beneficiaderos. A este paso, los únicos que sí pueden cumplir

las normas son los que tienen plata y recursos para ser legales”, comenta a modo de queja doña Gladys Arboleda, campesina de La Frisola.

Entretanto, los jóvenes que salen a trabajar a Medellín cada vez más se acostumbran a la vida de la ciudad y no quieren regresar. El corregimiento se está quedando solo porque, paradójicamente, con las dinámicas del mercado, aquellas casitas campesinas que tienen una tierra fértil para producir no les permite ser autosuficientes, y porque las familias, que ahora viven fragmentadas, a duras penas consiguen una parte del sustento para vivir.

Y si por Palmitas llueve por Santa Elena no escampa. “Las tierras están cansadas, están agotadas. Ya no quieren dar lo que producían hace veinte años. Para recuperar todo su potencial es necesario una inversión considerable en subsidios, insumos y maquinarias que permitan revitalizar el campo. Y mientras germina y crece el nuevo cultivo necesitamos un sustento que nos garantice una vida digna”, confiesa César Alzate, líder comunitario en este corregimiento.

César nació en la vereda Mazo-San Roque, una zona con vocación agrícola, donde aún es posible ver pequeñas parcelas



de sembrados variopintos entre las laderas de escarpadas montañas y bosques nativos. Él es heredero de una tradición de más de cien años cultivando la tierra. “El trabajo en el campo es una herencia de mis ancestros, de muchas generaciones en mi familia. Mi rutina como campesino es recolectar productos jueves y viernes para venderlos en un parque de Bello donde me instalo desde hace veinte años. Llevo papa capira, papa criolla, habichuela, tomate, arveja, zanahoria, cilantro, aromáticas, flores y con esta actividad sostengo mi hogar”, afirma orgulloso.

Para Alzate las actividades agrícolas en esta zona, e incluso ellos como campesinos, parecen estar en vía de extinción. “Todo está tan costoso que si compramos los insumos para cultivar no quedamos con qué comer”, comenta. De acuerdo con el Dane, en Colombia, entre el segundo semestre del 2021 y el primer semestre de 2022, los insumos agropecuarios tuvieron incrementos en los precios de entre 43 y ochenta por ciento, aunque algunos precios se han disparado mucho más. Por ejemplo, en menos de un año, cincuenta kilos de urea han subido de ochenta mil pesos a 230 mil, es decir, un incremento superior al 150 por ciento. Los campesinos pasaron de pagar bultos de abono de cien mil pesos a 150 000.

Los incrementos de los insumos agropecuarios tienen varias explicaciones: la inflación, el aumento del dólar y la devaluación del peso, la escasez por el desabastecimiento generado por la pandemia. De acuerdo con un informe de *La República* de 2022 Colombia importa el 75 por ciento de sus fertilizantes, de los cuales el 42 por ciento son provenientes de Rusia y Ucrania, que desde hace un tiempo están en guerra. En promedio, los fertilizantes y fungicidas equivalen al 38 por ciento del costo de las actividades agrícolas, y el 75 por ciento de los costos de producción pecuaria corresponde al alimento concentrado.

Ante la apretada situación económica, muchos campesinos deciden abandonar los cultivos y buscar otro trabajo en Medellín que garantice un mejor pago, o vender una parte de la parcela para construcción. Hacer una casa para arrendar y así poder sobrevivir. En San Roque, por ejemplo, viven cerca de 150 familias campesinas, de las cuales ya menos de la mitad se dedica a las actividades agrícolas. Y esa cantidad está disminuyendo cada año, porque muchos han tenido que dedicarse a la construcción de viviendas, ubicadas sobre los terrenos donde los mismos campesinos tuvieron sus huertas y sembrados. Sacando madera como jornaleros ocasionales para grandes empresas particulares, talando los bosques donde crecieron. O simplemente trabajando por horas en el mantenimiento de las fincas de recreo de sus nuevos vecinos ciudadanos.

Otros resisten de la mano de programas como Rutas de Siembra, liderado por la caja de compensación Comfenalco Antioquia, que apoya a las familias campesinas de la zona aledaña al parque ecológico Piedras Blancas, mediante la producción agropecuaria ecológica, el turismo responsable y el consumo de productos orgánicos. Como parte de esta integración entre entidades y la comunidad campesina, se fortaleció la Asociación Agrícola de Productos Orgánicos (Asoorgánicos), que reúne a veinte agricultores de la vereda Piedras Blancas, y consolidó la siembra de productos orgánicos como pimentón, remolacha, brócoli, zanahoria, tomate, entre otras hortalizas.

Esta propuesta está enlazada con una estrategia de turismo ecológico para hacer una inmersión en el cultivo, con un recorrido entre las huertas e invernaderos para conocer los procesos de la agricultura ecológica. "Allí los visitantes descubren semillas nativas recuperadas de la agricultura tradicional; participan en

catas de verduras para conocer y saborear las hortalizas orgánicas y productos del emprendimiento local como el vino de mora, receta recuperada de una tradición familiar de abuelas, que hoy lleva por marca el nombre de Enamora", comenta Jorge José Aljure, miembro de Asoorgánicos.

A diferencia de los otros corregimientos, piensa uno en voz alta, muchos campesinos de Santa Elena pueden hacer su agosto con el impulso económico que les genera la Feria de la Flores y el reconocimiento que gozan sus silleteros. Pero no es tan dulce como suena, me aterriza César con maliciosa desilusión. "Los floricultores de Santa Elena somos como los santos de Semana Santa. Nos sacan solo en una época y nos vuelven a guardar el resto del año". A pesar de que la siembra de flores en Santa Elena tiene épocas de bonanza como febrero que es San Valentín, mayo que es el mes de la virgen y de la madre, y septiembre que celebra el amor y amistad, el campesino de los minifundios no puede realizar una gran producción en sus pequeñas parcelas, pues esta requiere condiciones de siembra que son muy costosas. La flor es delicada y para que germine muy colorida y vigorosa necesita mucha luz. Exige cuidados especiales como viveros cerrados que la protejan de los vientos helados y las plagas y garanticen otras condiciones que le eviten el estrés; sí señor, tal como lo lee, a la flor también le da estrés. Y



como nos pasa a todos, el estrés termina por causar deterioros que afectan su viabilidad en el mercado.

Durante la pandemia, varias organizaciones del corregimiento como la Red Turística y la Asociación de Juntas de Acción Comunal (Asocomunal) crearon una alternativa de comercialización para pequeños productores, mediante el uso del internet y las redes sociales llamada Conecta Santa Elena. En esta página web ofrecían la compra directa de flores, alimentos naturales y procesados, que se entregaban a domicilio. Aunque con el fin de la pandemia esta estrategia perdió fuerza, demostró que es posible fortalecer una red económica y colaborativa en el corregimiento para ofrecer una propuesta de comercialización de productos y servicios de la zona.

Asimismo, la Corporación de Silleteros comercializa servicios de decoración con arreglos florales e instalaciones paisajísticas con flores y plantas ornamentales al servicio de empresas, unidades residenciales, parques privados y obras públicas. Y paquetes de visitas guiadas por veinte fincas silleteras, dispuestas para turistas nacionales y extranjeros, donde comparten su conocimiento de la floricultura silletera y servicios de gastronomía típica colombiana. El problema es que este es un negocio que solo deja ganancias en agosto y son pocos los campesinos que pueden convertir sus cultivos en fincas turísticas.

Más que flores en Santa Elena hay turistas. Por eso una de las alternativas económicas que ha venido tomando fuerza en el corregimiento son los negocios de comida *gourmet* ubicados a lo largo de la carretera de acceso al corregimiento, que ofrecen una variada oferta gastronómica para atraer a visitantes. Y las tradicionales fondas, viveros y ventas de frituras que se instalan al lado de la vía principal los concurridos fines de semana.

Otra iniciativa interesante es liderada por la Red Turística de Santa Elena, organización territorial y comunitaria conformada por prestadores de productos y servicios turísticos de la zona. Entre sus actividades se destacan la realización de ferias periódicas de artesanos y recorridos por las rutas gastronómicas, la promoción del corregimiento para el avistamiento de aves e insectos y el senderismo, así como el aprovechamiento de la geografía quebrada y boscosa para posicionarla como escenario para ciclopaseos y la práctica del ciclomontañismo a nivel *amateur* y profesional. Estas actividades representan una fuente de empleo alternativa para los emprendedores nativos que tratan de impulsar otras actividades económicas que sean rentables y les permitan seguir viviendo en sus terrenos.

Cientos de años después la economía de los corregimientos sigue dependiendo de lo que se mueve entre sus caminos. Por ejemplo, entre 1920 y 1940 la vida económica de San Antonio de Prado, corregimiento ubicado en el suroccidente de Medellín, estaba dada por arrieros y comerciantes de tabaco, aguardiente y una extensa actividad extractiva de maderas. Recursos y plata que los pobladores de entonces veían llevarse por los caminos.

Actualmente, la vida económica de San Antonio está dividida principalmente en dos sectores: un gran sector agroindustrial dedicado a la porcicultura, en la que se destacan un par de grandes empresas de tradición familiar, que desarrollan sus labores en veredas como Yarumalito y Montañita, y son generadoras hasta de siete mil empleos para los habitantes de la región. Y el otro sector es el de los pequeños agricultores, asociados en la Corporación Red Mixtos del Campo, que agremia a cien productores del corregimiento mediante la producción orgánica de alimentos lácteos, porcícolas, avícolas y agrícolas, y que comercializa estos productos los fines de semana en los Mercados Campesinos en la plaza central.



“Hoy la coyuntura agropecuaria en San Antonio de Prado es crítica. Hace cinco años éramos 250 campesinos inscritos en la Umata, desarrollando diversos proyectos productivos, pero en este momento no llegamos a 150. Esta acelerada disminución se debe a que muchos productores han parcelado sus propiedades a causa de los altos costos producción de la actividad agrícola, que cada día resulta más inviable”, comenta Jorge Ríos, productor de plantas aromáticas y medicinales e integrante de la Corporación Tierra Labrantía.

Y es que desde hace varias décadas el uso de la tierra en San Antonio de Prado está cambiando. Los terrenos donde tradicionalmente una familia campesina tenía un cultivo se están fragmentando en lotes para construir viviendas de alquiler como herencia para sus hijos; también se venden a terceros a precios muy bajos para salir de apremios económicos debido a las deudas contraídas en la actividad agrícola. O se venden a constructores que compran los predios de una zona para desarrollar grandes proyectos de vivienda.

“Lo paradójico es que en nuestras zonas rurales y los cinturones verdes, que son espacios protegidos por su importancia ambiental, hay mucho potencial. Ya que tenemos los senderos ecológicos en el Alto del Romeral, el Cerro de las Tres Cruces, la zona boscosa de Montañita, y restaurantes con trucheras, fincas agroturísticas, caballerizas donde se pueden prestar los servicios de recorridos equinos y equinoterapias. Pero el principal problema sigue siendo la dificultad de generar asociatividad entre la comunidad”, comenta Ríos con un dejo de frustración.

¿Y qué pasa con los proyectos agrícolas de transformación de materias primas como el procesamiento de plantas aromáticas y medicinales? Pues incluso los campesinos agremiados en cooperativas reconocen que hay varios problemas a la hora de comercializar un producto manufacturado de forma artesanal. El primer inconveniente es que se necesita de grandes extensiones de tierra para el cultivo. El segundo problema es cumplir con los requerimientos para la obtención de las licencias de funcionamiento y mercadeo.

En un país donde cerca del ochenta por ciento de los emprendimientos no superan el periodo de posicionamiento, los campesinos no cuentan con patrimonio ni capital para invertir y tampoco logran acceder a créditos blandos que les garanticen





cómodas cuotas de pago. Además, no tienen flujo de caja para absorber y sostener pérdidas y gastos.

En el gobierno departamental existe la propuesta de crear de un sistema de producción de insumos agropecuarios, con centros de abastecimiento a nivel departamental y local, capaces de sustituir las importaciones de abonos, fertilizantes, maquinarias y herramientas que elevan los precios a los productores y golpean su rentabilidad. Sin embargo, por encima de estas iniciativas hay una preocupación compartida que pesa en todos los corregimientos de Medellín. Más allá de la subsistencia de sus familias, los adultos se preguntan por el futuro que les depara a sus hijos, los jóvenes que heredarán estos territorios. Y se percibe una tristeza compartida, porque es un secreto a gritos que sus jóvenes están decepcionados del campo por el elevado costo de los insumos, la especulación de los intermediarios, las dificultades de comercialización de sus productos y las múltiples exigencias de las entidades estatales para desarrollar cualquier iniciativa de emprendimiento agrícola.

“Para nuestros hijos la vida como campesinos está en vía de extinción. A ellos les gusta la agricultura, pero en el plato. Así les hayamos compartido todos nuestros saberes de la vida del campo, lo que ellos ven es que este trabajo es muy duro, muy mal pago y muy ingrato”, concluye César Alzate.

Se necesita, pues, una atención urgente por parte del Estado para mejorar las condiciones del campo. Responder de manera efectiva al clamor de los campesinos que piden la liberación de semillas, abonos para cultivar, inversiones, subsidios, invernaderos, sistemas de riego, vías óptimas para sacar los productos, canales de distribución, centros de acopio zonales, fortalecimiento de asociaciones campesinas, acompañamiento técnico, salud y educación para sus familias, alternativas de equidad e inclusión para las mujeres, oportunidades de emprendimientos agropecuarios para los jóvenes, que puedan costear y sean rentables, y sobre todo, el compromiso de los gobiernos para generar estrategias efectivas que garanticen la distribución y comercialización de sus productos.

Ya en 2014 varias corporaciones como Penca de Sábila y asociaciones como ACAB impulsaron la creación del Distrito Rural Campesino en el Plan de Ordenamiento Territorial (POT), una figura que busca, entre otras cosas, reconocer y consolidar la producción en los corregimientos de Medellín y promover el acceso a la tenencia de la tierra. Este es uno de tantos llamados, por no decir gritos, para generar alternativas de progreso dignas para la población rural, que sean atractivas y accesibles al consumidor de la ciudad. Para que el campo sea otra vez un lugar donde germine la prosperidad para las nuevas generaciones. ●



[CRUCE DE CAMINOS]

EN BÚSQUEDA DEL PLATO PERDIDO

→ Por Estefanía Carvajal Restrepo

A Julián Estrada, que nos enseñó
a amar lo que comemos.

EL 3 de diciembre de 2021, en el parque principal de San Antonio de Prado, debajo de una carpa blanca adornada con bombas y serpentinas de colores en la que habría unas sesenta personas, todas con tapabocas, nació el “osobuco pradeño”, el primer plato típico del corregimiento que comunica a Medellín con el suroeste antioqueño.

El “Gran lanzamiento del plato típico de San Antonio de Prado”, como tituló la emisora local, Frecuencia Estéreo, contó con la presencia de distintas personalidades de la industria avícola y pecuaria de la zona, y el discurso principal estuvo a cargo de Efrén Álvarez Bustamante, presidente de la Junta Administradora Local de San Antonio de Prado e “hijo adoptivo del corregimiento”, según contó a los presentes.



Así como Efrén, San Antonio de Prado —o Prado, como le dicen casi todos— tiene muchos, muchísimos hijos adoptivos. Entre 2012 y 2022 se construyeron veinte proyectos de vivienda de trescientos apartamentos cada uno, en promedio, donde caben unas veinticuatro mil personas. Cada día, unos doscientos mil vehículos se movilizan por las dos únicas vías de acceso: un par de carreteras curvadas por las que serpentean filas de luces blancas y rojas atascadas en el caos de las horas pico.

No es extraño, pues, que ninguno de los invitados al lanzamiento del osobuco pradeño se supiera el himno del corregimiento, ni tampoco que, hasta ese momento, no hubiese un plato que identificara a los nuevos habitantes de San Antonio de Prado. En su discurso, que recitó con ese tono característico de los políticos de pueblo, Efrén Álvarez aseguró que llevaba doce años soñando con un plato típico que pusiera al corregimiento en el mapa gastronómico del turismo regional. También agradeció al Fondo Nacional de la Porcicultura, conocido como Porkcolombia, que se encargó de la investigación y diseño del plato, y a los productores locales de cerdo, que es la principal economía de la ruralidad pradeña.

“Después de baches, escollos y de cruzar muchos caminos, por fin lo logramos”, dijo, y le dio la palabra a la mente maestra detrás del osobuco pradeño: el chef ejecutivo de Porkcolombia, Camilo Castaño.

El osobuco es un plato tradicional de la cocina italiana que se prepara con jarrete de ternera: un corte de tres centímetros de grosor, sin deshuesar, que va desde la pantorrilla hasta la corva del animal. En Italia, los milaneses lo preparan estofando la carne lentamente en vino blanco y guiso a base de tomate. Lo acompañan con arroz *o risotto* y verduras cocidas.

El osobuco que Camilo Castaño y su equipo crearon para San Antonio de Prado se acompaña con puré de papa y una ensalada “primavera” con hortalizas de la región; y no es de res, sino de cerdo, porque lo que hay en San Antonio es marrano: desde 1999, el corregimiento es la casa de Porcicarnes, una de las empresas porcinas más grandes del país, y de otros pequeños productores de cerdo cuyas porquerizas pueden verse aquí y allá desde el empinado parque principal.

Antioquia es el departamento del país que más come cerdo, y lo viene haciendo con preparaciones complejas desde

que Carrasquilla escribió *La marquesa de Yolombó* en 1928: ya entonces existían la lechona, los chorizos, el tamal y la morcilla. Su majestad el cerdo es un animal tan noble y rico en proteína que puede comerse completo, desde la trompa hasta la cola. Los cocineros paisas sirven a sus comensales desde un sudao de oreja y trompa, como nos lo va a preparar la Mona en su estadero, hasta un calentao con buche de cerdo para el desayuno o un sancocho con pezuña o un chicharrón de muchas patas o un cañón en salsa agrídulce acompañado con ensalada rusa, para los quince y matrimonios, o la carne frita del almuerzo, “la de todos los días”, como reza el eslogan pegajoso de Porkcolombia en las emisoras nacionales.

“Lo que estamos buscando es algo que se llama economía circular. Este tipo de proyectos vinculan todas las áreas que componen la economía del corregimiento. Tenemos un plato donde está representada la porcicultura, los tubérculos y algunos vegetales y hortalizas que tenemos disponibles, y lo que hacemos es darle valor agregado, buscando que ustedes como habitantes del corregimiento se identifiquen con estos sabores y estas preparaciones”, dijo el chef ejecutivo del fondo de porcicultores.

El osobuco pradeño no es el primer plato típico que se ha inventado Camilo Castaño para las regiones rurales de Antioquia. El pionero fue “Este bendito chicharrón”, creado para Donmatías, el municipio con más cabezas de cerdo de todo el país. Después, Porkolombia replicó la estrategia en otros pueblos del departamento, y en el proceso incluyeron a productores y cocineros locales: en Gómez Plata nació “Cordial encanto”, un cañón de cerdo en salsa criolla y tajadas de papa, y en Venecia, “Montaña mágica”, un solomito de cerdo encostrado en café, acompañado por puré de plátano maduro envuelto en una hoja de bijao que simula la forma piramidal del cerro Tusa. Según dijo Porkcolombia en un comunicado, ocho restaurantes de Venecia ya estaban listos para ofrecer en sus cartas el nuevo plato típico del municipio, hecho con ingredientes cosechados y cerdos criados en la región, y otros doce estaban en el proceso de aprenderse la receta.

“Ustedes como habitantes del corregimiento tienen la responsabilidad de consumir y promover el osobuco para que pueda perdurar en el tiempo, porque si no, solamente nos queda la fotografía, y no es lo que buscamos”, dijo el chef ejecutivo en el parque de San Antonio. Y es que de nada sirve un lanzamiento

pomposo y que la noticia salga en un par de medios locales si la receta no se instala en las cocinas de la gente, si los hijos y los nietos y los hijos de los nietos no lo siguen preparando hasta que olviden que ese plato que todos comen alguna vez no existió.

¿ES POSIBLE CREAR UN PLATO TÍPICO?

A diferencia del osobuco pradeño, Este bendito chicharrón o la Montaña mágica, nadie fue invitado al lanzamiento del sancocho, la bandeja paisa o el tamal, porque nunca hubo ninguno, que se tenga certeza.

El tamal ya existía en el territorio que hoy llamamos Colombia cuando Américo Vespucio puso por primera vez un pie europeo en el Cabo de la Vela, en 1499. Durante miles de años, los indígenas que habitaban México se habían encargado de regar el maíz por el resto de Mesoamérica, y por ahí derecho, la majestuosa preparación del tamal: una masa de maíz cocido, con o sin relleno, envuelta en una amplia variedad de hojas que van desde la mazorca hasta el maguey, y con tantas combinaciones posibles que solo en Colombia se han contado quinientas recetas.

El sancocho, en cambio, evolucionó de un plato español llamado “olla podrida” y llegó a casi todos los rincones del continente con la conquista. Al igual que el tamal, su receta fue variando según la cultura alimenticia de cada región y los ingredientes disponibles, pero la preparación es en todas partes la misma: la proteína, los tubérculos, las verduras y los condimentos van juntos al fuego en una olla de agua que hierve hasta que el olor a olla podrida sea inconfundible.

En Antioquia hay sancochos de río, mar y montaña, pero quizás el más popular en Medellín y sus corregimientos es el sancocho paisa: lleva carne de res y costilla de res o cerdo; plátano verde, guineo, plátano maduro, papa, arracacha y mazorca; se condimenta con zanahoria, cebolla junca, hojas de repollo, comino, sal y pimienta; se decora con cilantro y se sirve con aguacate, arroz, ensalada y una rodaja de limón.

El último plato de la santísima trinidad montañera es la bandeja paisa, el único con un origen rastreable y que se encuentra siempre en los restaurantes de comida tradicional, pero escasa vez completa en las cocinas de la gente de la región.

Según la historia que contaba el antropólogo e investigador culinario Julián Estrada, a quien invitamos a hacer parte de este



proyecto poco antes de su prematuro fallecimiento, la bandeja paisa nació como una estrategia de mercadeo de Turantioquia, una institución que buscaba promover el turismo en el departamento y que fue liquidada en 1997. A finales de los sesenta, Turantioquia administraba varios hoteles de carretera en los que a alguien se le ocurrió la brillante idea de fusionar en una misma tarifa la amanecida y un almuerzo con frijoles.

Los frijoles —o frisoles— son un grano precolombino, y hay evidencias de que los indígenas del Aburrá los comían desde hacía más de cinco siglos. En la tradición campesina de las montañas antioqueñas, los frijoles se servían en la cena acompañados por arroz, tajadas de plátano, arepa y una proteína: un pedazo de carne de res o cerdo, un chorizo, un chicharrón, carne molida, morcilla o huevo.

En el entonces recién inaugurado bufé de Turantioquia, todos los acompañantes tradicionales de los frijoles estaban a disposición de los comensales. Y como para el paisa cantidad es calidad, la gente se servía de todo: cada una de las carnes posibles más el arroz, más el maduro, más el aguacate, más la morcilla y al tope una arepa pequeña, redonda y casi insípida de maíz blanco cocido.

La bandeja ovalada fue la solución de Turantioquia para las montañas de comida que ponían los paisas en sus platos, y como gustó tanto la idea, otros hoteles y restaurantes la replicaron,

y en cuestión de décadas ya era conocida en el resto del país como el producto insignia de la gastronomía antioqueña, que de muchas maneras refleja algo profundamente arraigado en nuestra idiosincrasia: la exageración.

¿DÓNDE ESTÁ EL OSOBUCO PRADEÑO?

Ni Julián Estrada, quien investigó la comida colombiana como nadie lo había hecho, ni la nutricionista Luz Marina Arboleda, quien participó en la investigación del Perfil Alimentario y Nutricional de Antioquia 2019, ni ninguno de los lugareños con los que hablamos nos pudieron decir si había un plato típico autóctono de los corregimientos: en las montañas del valle de Aburrá se come exactamente lo mismo que en el resto de cerros que lo circundan. Solo en internet encontramos la noticia del osobuco pradeño, y los caminos del preguntar aquí y allá nos condujeron al Parador de la Mona.

La calle 38 Sur, en San Antonio de Prado, puede ser una de las vías más empinadas del valle de Aburrá. El pavimento está parchado y lleno de huecos, y en los primeros metros tiene unas hendiduras horizontales, como en los rieles de las veredas, que ayudan a los carros a impulsarse por la pendiente. En la cima, a mano derecha, está el cementerio del corregimiento, y a una casa de distancia, el Parador de la Mona: un restaurante de comida típica y menú ejecutivo donde nos dijeron que tal vez podríamos encontrar el osobuco pradeño.

La Mona es famosa en San Antonio de Prado por la sazón de su comida, pero no muchos saben que su nombre completo es Elvia Rosa Zuluaga de Galeano y no es de San Antonio de Prado, sino de Guatapé. Después de trabajar por muchos años en restaurantes de cocina internacional en Bogotá y aprender casi todo lo que sabe del oficio, de montar sola y acompañada un par de negocios de carretera, la Mona armó maletas y llegó a Prado, donde vivía su hija, con la intención de empezar otra vez de cero, aunque con la ventaja invaluable de la experiencia acumulada.

Su fama de buena cocinera empezó a correr en Prado gracias al voz a voz. La gente preguntaba por la Mona y cualquier transeúnte de la calle 38 podía señalarle la casa en la que vivía con su hija. “Yo les vendía almuerzos a ochenta personas a puerta cerrada. Después, por la noche, sacaba un carro de comidas rápidas a la calle”. Vendía salchipapas, papas con todo, pollo

apanado, plátano con queso. “Hasta arroz negro, arroz moro”, dice la Mona. Un plato poco frecuente en los carritos callejeros.

—¿Cuál es su especialidad?

La Mona responde sin dudarle:

—La especialidad mía es la cocina internacional.

Y su mejor plato, dice, es el conejo argentino.

—Aquí no lo hago porque de pronto no es el sitio.

Pero su repertorio es variado. La Mona sabe hacer:

—*Baby beef, filet mignon, steak* pimienta, róbalo *traviata*, pollo *president*, cazuela, langostinos al ajillo, langostinos apanados, pollo al ajillo, róbalo *valeska*. Yo le hago el chimichurri natural, la salsa tártara, la *barbecue* original, que es con maní, yo le hago todas las salsas madre.

La Mona recita sus especialidades de un envión, como si hubiera pensado ese menú, en ese orden, infinidad de veces antes de decirlo.

—El sueño mío es montar un negocio bien bonito donde yo pueda explotar lo que yo sé. Pero aquí el fuerte es el sancocho, el mondongo y la bandeja paisa. El churrasco y la punta de anca. ¡La bandeja paisa de aquí es de locos!

—¿Y el osobuco? —le pregunto.

—Ese es fácil. Se prepara de un día para otro. En Porcicarnes lo conseguimos. Pero es extraño que la gente lo use. Lo usan en



las sopas, por ejemplo, pero no como un plato presentado. Acá lo hacemos sudao y lo vendemos con yuca y papa, por ahí una vez a la semana.

—¿Ese es el osobuco pradeño?

La Mona parece no entender. Entonces le explico que vimos una noticia sobre un nuevo plato típico en San Antonio de Prado.

—Yo no sé, no sabía. Ahí sí me corchó.

Días después de ese primer encuentro, la Mona nos vuelve a recibir en su restaurante. La llamamos un día antes para que nos tenga listo el osobuco, el único que conseguimos en todo el corregimiento. Cuando llegamos, un poco antes de la hora del almuerzo, la encontramos revoloteando en la cocina. Desde lejos, nos hace señas para que nos sentemos en una mesa.

El Parador de la Mona es un típico restaurante ejecutivo de mantel de cuadros y sillas Rimax, como los que abundan en el centro y los barrios de la ciudad, pero con una vista extraordinaria a las montañas parchadas de Prado, que son verde pino en las áreas de bosque y verde pasto en los terrenos recién talados por las madereras.

La Mona nos pone tres platos sobre la mesa: sudao de osobuco, sudao de oreja y costillas *barbecue*. Las tres combinaciones están servidas sobre un par de hojas de plátano que cubren la superficie de las bandejas ovaladas. Como llevan los mismos



acompañantes y la misma salsa, hay que mirar dos veces para distinguir la oreja del osobuco. Las costillas sí son distintas en color, olor y textura: la Mona no quiso dejarnos antojados de su *barbecue* casero, y cuando lo probamos entendemos por qué.

Los sudaos no se quedan atrás, incluso a pesar de que el osobuco perdió la forma de anillo durante la cocción. La piel del marrano se rompió, se retorció y quedó como un tornillo. La Mona se disculpa. Dice que el corte que le dieron en Porcicarnes no era lo suficientemente grueso. Pero a la cocinera no hay nada que perdonarle. La carne es tierna y se desprende del hueso con facilidad. No sabe muy distinto a cualquier otro corte magro del cerdo. Lo acompañan papas, yuca, arroz, una arepa blanca pequeña, aguacate y ensalada de repollo.

—El secreto está en la salsa —dice la Mona.

Menciona dos o tres ingredientes, y calla el resto para proteger su receta. Ni boba que fuera. Cuando terminamos el almuerzo, nos invita al postre. El osobuco de la Mona no será un típico, pero tiene todo el potencial de serlo.

LOS PINOS

En Antioquia, cocinar ha sido para muchos una solución al desempleo y a la falta de oportunidades. Vender morcilla, chorizos o tamales requiere destreza y algunos ingredientes, pero sobre todo, voluntad. Como el Parador de la Mona, muchos negocios exitosos han empezado como pequeños emprendimientos familiares, y algunos lo siguen incluso con el pasar de los años.

Al otro lado del río Medellín, más allá del filo de la montaña, en la entrada de la vereda El Plan de Santa Elena, las cocineras de Los Pinos usan maíz importado para hacer una de las mejores arepas que pueden encontrarse en el valle de Aburrá. Probamos de tres tipos, redondas, arepa tela y de chócolo, con un chocolate caliente de burbujitas arcoíris en el que nada un pedazo de queso derretido.

—Cuidado se quema, que aquí nos gusta servir caliente y bastante —nos dice Ninfa, la mesera.

Las arepas redondas de Los Pinos son suaves por dentro, pero bien cocidas, y al mismo tiempo la corteza es crocante, irregular, con las hendiduras de la parrilla bien marcadas y pecas de tizne en distintos tonos; están partidas a la mitad y adentro llevan mantequilla de vaca y quesito fresco, arenoso, perfectamente salado en ese contraste religioso con el sabor neutral del maíz.



Las de chόcolo no son dulces como las de paquete de supermercado; el sabor es maduro, natural, pero no hostiga: la mantequilla y el queso completan la santísima trinidad de un desayuno divino.

La tarea de la arepa es acompañar, servir de vehículo, de mesa, de telonero; la arepa es preciosa porque es austera, silenciosa, porque no quiere llamar la atención; su misión es hacer brillar a los ingredientes que la acompañan. Sin embargo, no por eso puede ser una cualquiera: si la arepa no es buena, se nota, y si se nota, daña el plato.

Con las cocinas cada vez más pequeñas, y la gente cada vez más ocupada, el arte de la arepa pecosa de huellas digitales está cerca de la extinción. ¿Cuántas familias, a estas alturas, tienen un molino de mesón para triturar el maíz del día?

La tercera arepa que probamos en Los Pinos podría llevarse el primer puesto en una competencia internacional. Es delgada, pero no tanto como para que no se pueda distinguir la corteza del relleno, y su cara superior está cubierta por un hogao que es más de tomate que de cebolla y que acaban de bajar de una de las tantas pailas que preparan sobre el fuego los almuerzos que se venderán este sábado. El secreto no está en los ingredientes que compran en su mayoría en el supermercado de la zona, sino en su preparación:

—Aquí la leña es la que cocina —dice María Edilma Cardona, la mujer que creó Los Pinos hace ya 45 años.

María Edilma nació en Abejorral en una familia de catorce hijos y muchas carencias. Creció a punta de mazamorra sin leche y colada de chόcolo, una sopa a base de maíz que recuerda maluquísima, y aprendió a cocinar con fríjoles cachos que encontraban silvestres en las riberas de las quebradas. Así como otras familias campesinas de la Medellín rural con las que hablamos en esta exploración, los niños de la casa de María Edilma eran los encargados de meterse al monte a buscar el fríjol cacho o petaco, que en Palmitas nos encontramos con el nombre de “fríjol vida”.

—Cuando no había, nos pegaban —dice la cocinera.

Apenas tuvo edad, María Edilma se fue para Medellín a buscar mejor vida. Llegó con su marido a vivir en una finca, y después trabajó en un restaurante cercano a Los Pinos, que entonces era un rastrojero a orillas de la carretera.



María Edilma Cardona.

Cuenta María Edilma que un señor les regaló el rastrojero para que hicieran una casita y pudieran vivir ahí. Con siete mil pesos compraron los materiales, limpiaron el terreno y levantaron una pieza. Afuera, vendían empanadas y gaseosas. Entonces, a ella se le apareció un ángel guardián que le dio doce pollitos en consignación para que los engordara y los vendiera. Alimentados con chόcolo, los doce pollitos crecieron y fueron a parar a las ollas del sancocho de María Edilma, que se venden completas hasta el sol de hoy.

Casi medio siglo después, en Los Pinos no cabe la gente los fines de semana y por eso María Edilma evita ir los domingos al restaurante. Ella ya no está para esos trotes. Incluso, ha llegado a arrendar el restaurante a otros administradores, pero las cosas funcionan mejor cuando es ella quien dirige, así que se sigue pegando el viaje desde su finca en Rionegro por lo menos dos veces por semana.

Lo que antes era un caspete con piso de tierra, ahora es un restaurante rústico con mesas en teca y un fogón inmenso de leña a plena vista del público. De lunes a viernes trabajan cinco mujeres en la cocina y hacen una olla de sancocho de pollo. Los sábados, siete personas y dos ollas de sancocho. Los domingos, diez personas y tres ollas que se van completicas antes de que caiga la tarde.

Para María Edilma, la magia de Los Pinos es la leña que cocina sus preparaciones, pero lo que más enamora de este pequeño restaurante son las mujeres que lo atienden, incluyendo a la dueña. Sin habérselo propuesto, María Edilma inventó una estrategia de *marketing* que hace de su parador el más famoso y visitado del corregimiento: las cocineras te requintan el plato de sancocho cuando ven que vas llegando al fondo o te regalan otro bocadillo si aún te queda mazamorra. Almorzar en Los Pinos es comer en la casa de una tía alcahueta, y a ese gesto no hay sazón que le compita.



EXPERIMENTAR CON EL ORIGEN

Desde hace nueve años que vive en Santa Elena, uno de los primeros olores que Jonathan Lopera siente en la mañana es el de las arepas de Los Pinos. Las mujeres empiezan a asar el maíz a eso de las siete de la mañana, y muchas veces Jonathan no aguanta la tentación de parar a desayunar en el restaurante de María Edilma antes de seguir su camino a Origen, su propio restaurante, a cumplir con las tareas del día.

—El problema es que uno les dice que no le echen más y ellas no hacen caso —Jonathan se ríe mientras se toca el abdomen.

Alrededor de Los Pinos, sobre la carretera principal y también en veredas como El Plan, El Placer o Barro Blanco, ha empezado a aparecer una cantidad de oferta gastronómica que responde a la explosión demográfica que ha vivido Santa Elena en los últimos veinte años.

Entre 1993 y 2020, la población de Santa Elena aumentó 354 por ciento, según datos del Perfil Demográfico 2016-2020 de la Alcaldía de Medellín. La creciente demanda de lotes valorizó el metro cuadrado y los campesinos empezaron a vender sus herencias y tierras de cultivo. El corregimiento se fue llenando de cabañas de madera y jóvenes profesionales y artistas de la ciudad que en apenas unos años cambiaron la vocación del suelo: según datos de Comfenalco, de los ochenta campesinos que en 2021 se dedicaban a la agricultura en la vereda Piedras Blancas, solo quedaban cuarenta un año después.

Y como la economía es así, a la creciente demanda le fue apareciendo oferta. De vivienda, por supuesto, pero también de alimentación: la gente que vive en El Placer no tiene que salir de la vereda para comerse una pizza, unos buenos tacos al pastor o una lasaña vegetariana, porque hay de todo eso hasta para escoger. El que daba la Vuelta a Oriente y paraba en Santa Elena por un sancocho o un merengón, ahora tiene tantas opciones como en un centro comercial de Medellín.

Uno de esos nuevos restaurantes es el de Jonathan Lopera, aunque a él no le gusta contarse entre el montón. Cada plato de la carta ha sido creado con el cuidado de quien cocina por pasión, y no solo por negocio. La magia está en los pequeños detalles y en el origen de sus ingredientes. La reina de la carta, por ejemplo, son las Costillas Colombia, cuya salsa está hecha a base de guayaba y ají ahumado en la selva del San José del Guaviare, acompañadas con ensalada de espinaca y chips de papa nativa boyacense de vetas moradas. Un plato picante para el gusto colombiano promedio, pero aun así uno de los más vendidos de la carta.

Jonathan llegó a Santa Elena hace diez años con su esposa Lina. Venían de quebrarse con una cocina escondida en la que vendían almuerzos *gourmet* a los ejecutivos de Medellín. Se llamaba 3 pimientos. Lejos de desanimarse decidieron montar un nuevo emprendimiento de panes y chorizos ahumados, esta vez desde una de las habitaciones de la casa en la que aún viven en la vereda El Plan. Luego, rentaron lo que antes había sido una pequeña tienda de Santa Elena para convertirla en su primer restaurante.



Jonathan Lopera.

La remodelación tardó tres meses, y finalmente Origen fue inaugurado el viernes 13 de marzo de 2020: el último fin de semana de libertad antes del inicio de la pandemia en Colombia.

—¡Pero sobrevivimos! —exclama Jonathan desde una de las mesas de su restaurante, que ahora tiene nueva sede porque la antigua tienda les quedó chiquita.

Los esposos lo lograron como a tantos que les tocó adaptarse a las circunstancias del encierro: a punta de domicilios. Y la llegada de los nuevos pobladores de ciudad que ahora podían teletrabajar desde Santa Elena les dio demanda por satisfacer. Según Jonathan, la pandemia exacerbó las diferencias entre los pobladores nuevos y los de toda la vida, y agudizó los problemas que empezaron desde antes del encierro, como el acceso al agua, la inseguridad o el costo de los alimentos y productos cotidianos.

—Mucha gente piensa que porque vivo en Santa Elena, consigo frutas y verduras más baratas. ¡Mentira!

Aunque el Oriente cercano está muy bien conectado con Medellín, dice Jonathan, y por eso en Rionegro se consigue de todo a precios normales, Santa Elena está ensanduchada entre los dos valles, el de Aburrá y el de San Nicolás, en un filo boscoso con vías de acceso en mal estado por donde no es buen negocio para los comerciantes mandar sus productos, por el costo de los fletes. Casi todo en Santa Elena es mucho más caro que en Medellín, y por eso Jonathan procura proveer su restaurante con hortalizas cultivadas por los pocos campesinos que quedan en la zona y con productores especializados de otras partes del país, como las papas que le mandan de Boyacá y el ají ahumado de las selvas amazónicas.

El camino de la independencia económica no es fácil, y menos cuando se atraviesa una pandemia y la mayor inflación en los precios de los alimentos en veinte años, pero ahí van, con una clientela cada vez más consolidada y el rumor de unas costillas que quieren conquistar los paladares de Santa Elena, como pasó hace medio siglo con el sancocho de Los Pinos.



Ana Julia Muñoz.

LAS ÚLTIMAS DESPENSAS DEL VALLE DE ABURRÁ

—Yo crecí comiendo sancocho de gallina criolla, puré de plátano con manteca frita... Pero por aquí hay gente que no tiene para comer carne, entonces crecen comiendo gorditos —dice Johana Bedoya, edil de San Sebastián de Palmitas.

Cuando era niña, a Johana la mandaban a recoger frijol vida en los lechos de las quebradas: el mismo fríjol petaco que doña Edilma Cardona, la dueña de Los Pinos, encontraba en la maleza de Abejorral. También era común que la gente cazara guaguas o pavas de monte. Ahora, la gente de Palmitas compra el revuelto en la única verdulería del pueblo y lo demás en alguna tienda o en el D1 de la nueva vía al mar.

Los campesinos que quedan en Palmitas viven en condiciones precarias, aislados por un túnel perfecto para los que tienen carro o moto —como Johana, que comparte una *biwis* con su hijo—, pero no tanto para los que dependen de un transporte público escaso y costoso. La solución ha sido aprender a contar unos con otros, y así fue como hace más de diez años surgió el

Colectivo Mujeres Arcoíris, que lidera Johana y reúne a trescientas mujeres de las ocho veredas de San Sebastián de Palmitas. Este colectivo, entre otras cosas, sirve como una red de mercado para las mujeres asociadas y los productos tradicionales que preparan en casa, como morcilla de menudo bien cascado, mazamorra pilada a fuerza bruta, embutidos, arepas de callana o tortas de cidra, la fruta de una planta trepadora que solía crecer como rastrojo y que los campesinos de Palmitas y otras zonas de Antioquia usan para darle más volumen a la sopa de fríjol o para endulzarla con panela.

De acuerdo con los datos del Perfil Alimentario y Nutricional de Antioquia 2019, los cambios alimenticios de la población están provocando una nueva epidemia de obesidad en el departamento: el 25 por ciento de los jóvenes y el 58,7 por ciento de los adultos estudiados presentaron exceso de peso y valores inaceptables en el índice de grasa corporal.

La nutricionista Luz Marina Arboleda, profesora de la Universidad de Antioquia, lideró la investigación en prácticas

y simbolismos alimentarios de dicho estudio. Según explica, aunque la tendencia en las zonas urbanas de los municipios es la gordura, en los corregimientos de Medellín —salvo en Santa Elena— aún se presentan prácticas alimentarias muy tradicionales basadas en el “consumo de platos preparados en casa”. Monótonos, sí, pero frescos y de producción local.

—Desde que se configuró la alimentación tradicional, en los años 1500, estamos comiendo lo mismo, y la población no era obesa —dice la nutricionista.

Aunque la gente suele pensar que la comida paisa es poco saludable por el exceso de carbohidratos y la poca variedad de ensaladas y verduras, Luz Marina considera que la alimentación montañera es saludable y provee todos los nutrientes que el cuerpo necesita. Por tradición, explica, la cultura alimentaria paisa tiene siete momentos de comida al día. El campesino empieza la mañana antes de que el cielo aclare y acompaña la madrugada con unos “tragos”, que puede ser un café o una taza de aguapanela. Después, desayuna con arepa, mantequilla, huevos y quesito, se come alguna fruta en la media mañana y almuerza trancado: sopa, seco con carne y sobremesa, que puede ser un jugo de fruta o leche. En la tarde, el paisa se come el “algo” —unas galletas dulces, por ejemplo, o una gelatina—, la cena es parecida al almuerzo, pero en menos cantidad, y algunos, cada vez menos, rematan la noche con una merienda.

Esa es la teoría.

La realidad es que en las zonas rurales de Medellín son pocas las personas que pueden comer siete veces al día. Según el Perfil de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Medellín y sus Corregimientos 2015, el 60,6 por ciento de los hogares rurales presentan inseguridad alimentaria de leve a severa, comparado con una prevalencia de 52,3 por ciento de los hogares urbanos de Medellín.

En los casos de inseguridad alimentaria severa, que en Medellín ocurre en un 14,5 por ciento de los hogares, las familias no solo se preocupan por lo poco que les queda en la alacena, sino que, alguna vez, uno o más miembros han aguantado hambre por falta de dinero y otros recursos.

En Palmitas, a borde del Camino del Virrey, vive Ana Julia Muñoz, una mujer campesina famosa en el corregimiento por el sabor de su mazamorra pilada a mano y cocinada en leña.

Para llegar a la casa de Ana Julia hay que recorrer el camino que transitaban indios y españoles, o bajar a pie por una trocha que se abre paso entre el monte desde la vieja vía al mar. Cualquiera de las dos opciones implica una caminata larga y culebrera que la mazamorrera, a su edad, ya no está para recorrer a diario. Por eso Ana Julia sube al casco urbano apenas una vez al mes, o cuando es estrictamente necesario. Su hijo es el que se encarga de rebuscarse cualquier trabajito para comprar lo que necesitan en la casa.

El resto del tiempo, Ana Julia espera. Cuida las flores que cuelgan en canastas en el corredor de su casa diminuta, alimenta las gallinas, conversa con su lora —las dos tienen un timbre casi idéntico, como si el animal hubiera logrado imitar a la perfección la voz de su dueña— y está atenta al teléfono que suena para avisarle que vendrán caminantes por el Camino del Virrey a buscar su mazamorra.

Si pudiera, Ana Julia sembraría el maíz que machaca con fuerza y paciencia en su pilón de madera gastada. Todo lo que debe saber un campesino sobre la tierra lo aprendió desde niña, en la finca donde creció. Sabe coger café, cortar caña, desherbar, sembrar cebolla y legumbres. Pero Ana Julia y su hijo son campesinos sin tierra. Viven en una casita arrendada, sin espacio para cultivar más que flores y algunas aromáticas, y por eso, cuando van a pasar caminantes, la mujer debe prepararse con varios días de anticipación.

—Mi hijo me trae el maíz de Palmitas —dice.

Un maíz que llega desde Estados Unidos en contenedores por los puertos del Caribe y del Pacífico. Esos días, cuando le queda algún “pesito” de la mazamorra, Ana Julia y su hijo compran alquilo de carne para un sancocho o huesos para cocinar un caldo. Pero cuando no pasan caminantes, su dieta se basa en aguadulce, arepas y arroz.

—A veces le pongo algún quesito a la arepa, algún huevito.

El antropólogo Julián Estrada solía decir que la cocina campesina antioqueña “es la cocina de la recuperación, es la cocina del recalentado, de las sobras, de las migajas”. Para muchos campesinos que nacieron y crecieron en los corregimientos, como Ana Julia y su hijo, acompañar la arepa es un lujo limitado a los días de suerte, porque en las quebradas ya ni siquiera queda fríjol vida. ●



[CRUCE DE CAMINOS]

CAMPO AL PARQUE

→ Por Carolina Londoño Quiceno

ANTES de la medianoche de este viernes de junio de 2022 llegamos a la carretera que atraviesa la vereda Urquítá, en San Sebastián de Palmitas. Daniel Ortiz, de 70 años, lleva puesta una chaqueta negra, una cachucha, un poncho doblado sobre el hombro y una mochila terciada. En medio del frío y de la oscuridad busca los costales y las canastas de cebolla, maíz y frijol que recogió esa mañana en su huerta y que guardó en una tienda cerca de la carretera. No hay mucho ni hay de todo lo que necesita, pero esta temporada es complicada, las semillas se ahogan en el lodo y lo que pelega es poco. Consiguió algunas cosas con vecinos y el resto lo resolverá esa madrugada en la Minorista, con amigos suyos de otros corregimientos. Mientras esperamos la chiva que nos llevará al Mercado Campesino de Carlos E. Restrepo, Daniel comenta: "Esto es duro, pero uno se acostumbra. Y con esto me consigo la platica".



Desde que tiene uso de razón Daniel vive de la tierra. A los cuatro años, cuando el papá murió, su mamá le enseñó a manejar el azadón y a sembrar. Fue uno de los tantos campesinos que a principios de los años sesenta bajaba desde Palmitas hasta la plaza de El Pedrero a vender lo que cultivaba: plátano, yuca, limón, naranja... “De todo, casi lo mismo de hoy por hoy”. Cuando se quemó la plaza empezó a ir a la Minorista y después a Campo Valdés. Se casó muy joven, a los veinte años, con Fanny Ortiz y tuvo tres hijos: Elizabeth, Jorge Andrés y Leidy. Vivieron en la ciudad un tiempo y regresaron al campo. A finales de los ochenta Daniel se enteró por otros campesinos de que la Alcaldía de Medellín estaba pensando en montar unos mercados en los parques más importantes de la ciudad, donde los campesinos de los corregimientos podían vender sus productos. En ese momento tenía 36 años. Se inscribió en el programa sin dudar. Los requisitos no eran muchos: solo tenía que ser agricultor y vender lo propio. Pagó una pequeña cuota por la inscripción y, después de aprobada, comenzó a trabajar.

Durante los primeros años iba y venía entre los parques de Mon y Velarde y Belén. La Alcaldía ponía un camión para el transporte de los campesinos y ellos aseguraban la disponibilidad de sus cosechas. Pero era difícil. Muchas veces él y sus compañeros se quedaban con gran parte de sus productos. “Había días en los que uno no vendía nada y tenía que regalar la carga o hacer cambalache con los compañeros. Por eso muchos se salieron muy rápido”. Él insistió. Rotó por Buenos Aires y el parque de Cristo Rey, hasta que decidió renunciar porque “usted sabe que uno siendo joven le gusta mucho el traguito, y cansado uno de estar dizque madrugando y ni durmiendo”. A los meses volvió a instalarse en Santa Lucía, luego en Suramericana y, finalmente, en La Presidenta, donde lleva doce años yendo todos los domingos, y en el mercado de Carlos E., los sábados, desde hace tres años.

Después de esperar casi una hora, a las doce y cuarenta de la noche, la chiva irrumpe en el paisaje y la música decembrina corta de manera definitiva el silencio y el sueño. Poco a poco van llegando otros campesinos: Álvaro y Ofelia, una pareja de campesinos que lleva más de veinte años asistiendo a los mercados, cargan una nevera plástica para conservar la morcilla que venden en los mercados del parque de Belén. Toda la parte de atrás de la chiva viene repleta de canastas y costales, solo están

disponibles las tres primeras bancas. Huele a cebolla de rama y a limón. A tierra. La escalera arranca y el viento helado de la madrugada nos acompaña. Ofelia saca una cobija y cubre su cuerpo y el de su esposo.

En el camino se suben unos diez campesinos. Daniel conoce el nombre de casi todos: “Ese se llama Jorge Bedoya... Ese, Javier Pulgarín... Ese es Villada... Van para los mercados de Cristo Rey y de Belén”. El conductor apaga las luces por fin y la chiva sale de la antigua vía al mar y coge la autopista de occidente. Una hora y media después llegamos a los mercados de San Germán, la primera parada de este sábado, donde los toldos ya están instalados. Los campesinos se bajan y, con ellos, sus bultos. Sin tiempo que perder continuamos hacia Carlos E. Restrepo, donde Daniel descarga lo suyo en cuestión de segundos. Allí, sin embargo, no termina el viaje. Vuelve a montarse a la chiva y reanudamos el trayecto.

A la Minorista llegamos a merca. Daniel se mueve de aquí para allá esquivando las carretas que pasan velozmente por los pasillos estrechos del lugar. No hay tiempo para entrevistas. Si acaso un tinto envenenado y corre a buscar a un amigo suyo, Rogelio, el Mono, de San Cristóbal, para comprarle más cebolla de rama; después aparece con un costal de naranjas al hombro: “En la casa yo sí tengo el palo pero me han salido malitas. Digámoslo claro: la Alcaldía sabe que nosotros venimos acá y ajustamos, pero yo le compro a otros campesinos. Es que con estos inviernos uno cómo hace, yo no puedo tenerlo todo, y si llevo allá, con el mercado incompleto, a la gente no le gusta mucho. Le toca a uno arreglárselas con los compañeros: que yo te doy frijoles y vos me das tomates y así”.

En 1988, cuando el Concejo Municipal creó los mercados campesinos mediante el Acuerdo 039 de ese año la intención era que los campesinos de los cinco corregimientos de Medellín incrementaran sus ingresos eliminando los intermediarios de la cadena de suministro, es decir, supermercados, empresas, personas y plazas de mercado que les compraban sus cosechas a precios muy desfavorables. En ese entonces, se destinaron quince millones de pesos para el montaje de los mercados y la difusión del programa que empezó a funcionar el primer sábado de noviembre de 1988. El acuerdo establecía la asignación de un toldo por unidad, las reglas de funcionamiento, los trámites

para cerrar los parques, asistencias técnicas, capacitaciones y los horarios de los Mercados Campesinos. Los primeros lugares donde comenzó a funcionar el programa fueron la carrera 45 en Manrique, el sector Autopista en Castilla, la plazuela Mon y Velarde y los parques de Laureles, El Poblado, Belén y Cristo Rey. Actualmente, hay veintitrés mercados en todo Medellín y Daniel es uno de los doscientos campesinos que venden en ellos.

A las cinco de la mañana regresamos a Carlos E. Daniel saluda a Jorge Hernández, compañero desde hace cinco años. Al lado de las carpas encontramos unas setenta canastas vacías, algunas básculas y sillas plásticas cortesía del Municipio. Daniel toma once de esas canastas para comenzar a organizar su mercado. En cuestión de minutos los diez toldos de este mercado se llenan con frutas y verduras y arepas y cuajada y huevos y flores. Las freidoras comienzan a calentarse. Betty Moreno saca lo necesario para hacer sus carimañolas, arepas de huevo, buñuelos, tortas de choco y aborrajao. Es del Chocó, pero hace veinticinco años que llegó a Medellín. Vive en Altavista y lleva seis años en Mercados Campesinos. En otra esquina está Jorge, que ajustó tres años ya trayendo desde Santa Elena sus coliflores, brócolis, arvejas, repollos, zuquinis y plantas aromáticas.

Antes de las seis de la mañana llega Fabiola Acevedo, ayudante de Daniel. Se pone la camisa y el delantal, y se une a esa coreografía de sacar de costales y organizar canastas. Viene de San Cristóbal. Los dos se conocieron en 2015 y desde entonces trabajan juntos. Fabiola empezó en los mercados de Laureles acompañando a Margarita Vélez, otra de las fundadoras famosa por sus tamales y por su morcilla. Este sábado la última en llegar a su toldo es Teresa Atehortúa, de 58 años, la vecina de carpa de Daniel. Viene desde Santa Elena con su esposo en una jaula propia. Fue una de las fundadoras del mercado de Carlos E. hace 27 años. “Cuando empezamos nos mandaron para un parque que quedaba más abajo, por donde pasan los carros. Luego nos subieron para la plazoleta, pero la gente ponía mucho problema que por el martillazo, que por la armada de los toldos, que el carro en la noche. Entonces nos pasaron para este parque que se llama Los Almendros”.

Daniel y Teresa se conocieron muchos años antes. Ella también fue fundadora del mercado de La Presidenta hace unos quince años. Allá llegaría él después y allá comenzaría



su compinchería. “Nosotros somos muy buenos compañeros”. Tanto que, después de la jornada de los sábados, Teresa empaca en su jaula no solo lo que le sobró a ella, sino también a Daniel. Se lo lleva hasta Santa Elena y, al día siguiente, baja ambas cargas hasta La Presidenta.

A las seis de la mañana todo está listo. Empiezan a llegar los clientes, las básculas registran pesos y las manos intercambian billetes. Betty fríe tortas de chócolo y buñuelos y le lleva un par a Fabiola, que empaca unas naranjas en una bolsa. Teresa revisa que todo esté en orden en las canastas y Jorge está sentado haciendo cuentas mientras atiende las voces de “a cuánto el kilo de...”. Daniel coge un costal amarillo, donde trae el fríjol que logró rescatar de su cosecha. Se sienta en una silla plástica y comienza a desgranarlo en un balde que pone entre sus pies.

Uber Chavarría pasa dando una vuelta. Hace parte del equipo de la Alcaldía para los Mercados Campesinos desde hace cuatro años. Después de este parque, visitará otros siete. Saluda a Daniel y, con planilla en mano, anota la venta que el campesino hizo ocho días atrás. “Nosotros estamos haciendo constante seguimiento a los mercados. Les damos las carpas, los uniformes, y en San Sebastián el transporte. Los asesoramos. Cuando ellos comienzan a hacer parte del programa, inscriben los productos que van a vender”.



A las diez de la mañana el mercado entra en un letargo que se prolonga un par de horas más, cuando finaliza la jornada. En los cuerpos de los campesinos empieza a notarse el cansancio acumulado de la madrugada. Se sientan a conversar con más calma entre ellos. Jorge visita a Daniel, que sigue desgranando el fríjol con paciencia, seleccionando los granos buenos y dejando a un lado las cáscaras vacías. El hombre empieza una perorata: “Hace muchos años la Alcaldía no solo aportaba el espacio sino que visitaba nuestros cultivos. Nos preguntaba: usted qué quiere, qué sabe hacer, qué necesita. Y nos daba abono, herramientas. Uno cada mes era pendiente de la visita de los funcionarios, porque cuando más se demoraban era dos meses. Eso no se volvió a ver. Vea, a mí con tal es que me colaboren por lo menos con la gallinaza”. Teresa, al lado, no está de acuerdo: “Ah, no, a mí esto sí me parece muy bueno; qué más que lo dejan trabajar a uno y no nos toca llevar los productos a las plazas para que nos los compren por una chichigua. Eso sí, no me gusta el uniforme, esto tan feo, cómo se les ocurre dizque blanco para trabajar...”.

Jorge y Teresa siguen hablando, pero Daniel mantiene la mirada en el piso y sigue en lo suyo, desconectado de las palabras de sus amigos y del ruido de la Avenida Colombia. Como todos los sábados desde hace más de treinta años se dedica a desgranar fríjol en las mañanas. Antes, había dos mercados en



esta zona. Uno en plena plazoleta de Carlos E. y otro cercano al edificio de Suramericana, en el que trabajó durante seis años. Los fusionaron en 2019 en el parque de Los Almendros. En ese traslado estuvo también un amigo suyo, Rodrigo Guerra.

El nombre de Rodrigo sale en la conversación y Teresa ahonda en la historia: “Rodrigo no tenía quién lo reemplazara, quién sabe qué va a pasar con nosotros cuando ya no podamos venir a trabajar”. Daniel, por fin, levanta su rostro. Sus manos se quedan quietas: en una la cáscara, en la otra un par de granos. Conoció a Rigo de toda la vida porque vivían en la misma vereda de San Sebastián. Al igual que él, Rigo fue uno de los fundadores de estos mercados. Pasaron juntos todo ese tiempo en el programa hasta hace dos años, cuando su amigo de 75 años murió por covid en Semana Santa.

Fabiola se da cuenta de la conversación y mete la cuchara. “Ay, sí, yo me acuerdo, eso fue muy horrible. Él vino aquí un día muy indispuesto, y a los diñas nos dijeron que había muerto”. Daniel siente que debe decir algo: “Ah... Es que esto tiende a acabarse, cada vez somos menos los que fundamos esto... Y cada vez hay menos campesinos... Entonces si la condición es esa, va a ser muy difícil. Si yo me muero, tampoco hay quien me reemplace”. Y justo entonces arroja en el balde los granos que tiene empuñados. ☹





SANTA ELENA

Población: 31 002 (2023)

Superficie: 74,13 km²

Elevación: 1800 y 2700 msnm

Temperatura: 17 °C

Principales cuencas hidrográficas:
quebradas Piedras Blancas y Santa Elena.



EL PARAJE DEFORESTADO QUE SE CONVIRTIÓ EN VERGEL

→ Por Óscar Zapata Hincapié

A comienzos del siglo XVIII abundantes corrientes de agua eran los rasgos que otorgaban protagonismo a la fracción de Piedras Blancas. Quebradas que abastecían a la Villa de la Candelaria y a los caseríos situados al norte del Hato y el Hatillo. Un monte repleto de “finas maderas” donde la presencia humana apenas era visible en el paso por el Camino de la Cuesta.

Las pocas y dispersas fuentes documentales que conservamos de esos años sitúan los primeros asentamientos de esta zona al lado de la quebrada Piedras Blancas. Allí el español Pedro de Mazo era dueño de unas pequeñas minas, que ya venía explotando su abuelo Andrés Atehortúa desde hacía años. Fue esa tímida actividad minera la que impulsó la formación de un pequeño poblado que llevó como nombre su apellido.

Por lo menos durante un siglo, la principal actividad económica de las familias que habitaban Mazo fue la extracción de oro —muy limitado, la verdad— y de sal de mala calidad que se empleaba como ceba para el ganado. Poco a poco los campesinos empezaron a mirar los espesos montes que los rodeaban y se dedicaron a la extracción de leña y carbón vegetal que suplió durante años la demanda energética de todo Medellín.

El paisaje decimonónico de Piedras Blancas se caracterizaba por la tala de árboles y la presencia abundante de piras de carbón vegetal. Sin embargo, mientras la ciudad disfrutaba de una vida cómoda gracias a esta labor, en la montaña oficios como leñador y carbonero empezaron a ser perseguidos y castigados por las autoridades. En la mañana del viernes 17 de marzo de 1872, el inspector de policía José María Hincapié sorprendió a Bernardino Vargas “estrayendo [sic] madera ilegalmente de una propiedad ajena” y le decomisó la leña que había apilado. Vanegas, quien

había heredado el dominio del hacha y el machete de su padre, tuvo que comparecer ante la inspección de Mazo. Allí recibió en silencio la sentencia por “hurto de leña” y una multa de treinta pesos oro. Pobre Vanegas, como no tenía propiedad que aprovechar, seguramente debió internarse de forma ilegal en otros montes para conseguir el dinero de la multa.

Las noches y los días en Piedras Blancas eran duros y solitarios. Aun los trabajos más cotidianos eran empresas arduas porque había que domar el monte. Ese ánimo hostil permeó, en no pocas ocasiones, la vida social. La inocencia y la pobreza de los montaraces atraían con frecuencia a los estafadores. Nada más hay que escarbar en los archivos para encontrar la historia de Aureliano Orta, un viejo zorro que se presentaba como comerciante de Marinilla.

El 16 de julio de 1879 el astuto Orta le robó una yegua al señor Lázaro Hernández de la fracción de Mazo, y para evitar que le achacaran el crimen pasó por el “llano del paraje denominado la Gurupera” y le “prestó” el animal a José Halzate, campesino, quien se comprometió a devolverle el animal en el paraje del Rosario. Lo que no imaginaba el usurpador Orta era que Halzate cabalgaría todo el día en la yegua robada y levantaría las sospechas de los más chismosos en Mazo, pues como dijo Justo Beltrán, secretario de la inspección del lugar, “tratándose de una persona tan pobre no creemos muchos que lo vimos, ser de procedencia limpia”.

No se necesitó mucha investigación, y esa misma tarde las autoridades confirmaron que la yegua era de Lázaro Hernández. Al día siguiente, el secretario de la inspección fue hasta donde Halzate a preguntarle por la yegua, y el campesino le respondió

que esa mañana muy temprano la había llevado hasta el Rosario para devolvérsela al dueño. Enterado del engaño, el señor Halzate, mayor de edad y de profesión leñador y jornalero, emprendió un largo proceso para tratar de rescatar la yegua y salvarse de una inesperada condena por robo.

Cosas así pasaban en Piedras Blancas. Riñas y descaches casi siempre motivados por animales o por uso del agua; disputas con las autoridades que abajo decretaban leyes sin conocer lo que pasaba arriba. Al inicio del siglo XX, cuando la administración municipal compró numerosas áreas para proteger los caudales de Piedras Blancas, la autoridad reforzó su vigilancia y empezó a castigar costumbres tradicionales de la vida campesina alrededor de las quebradas como lavar, cocinar, bañarse y construir pozos artificiales.

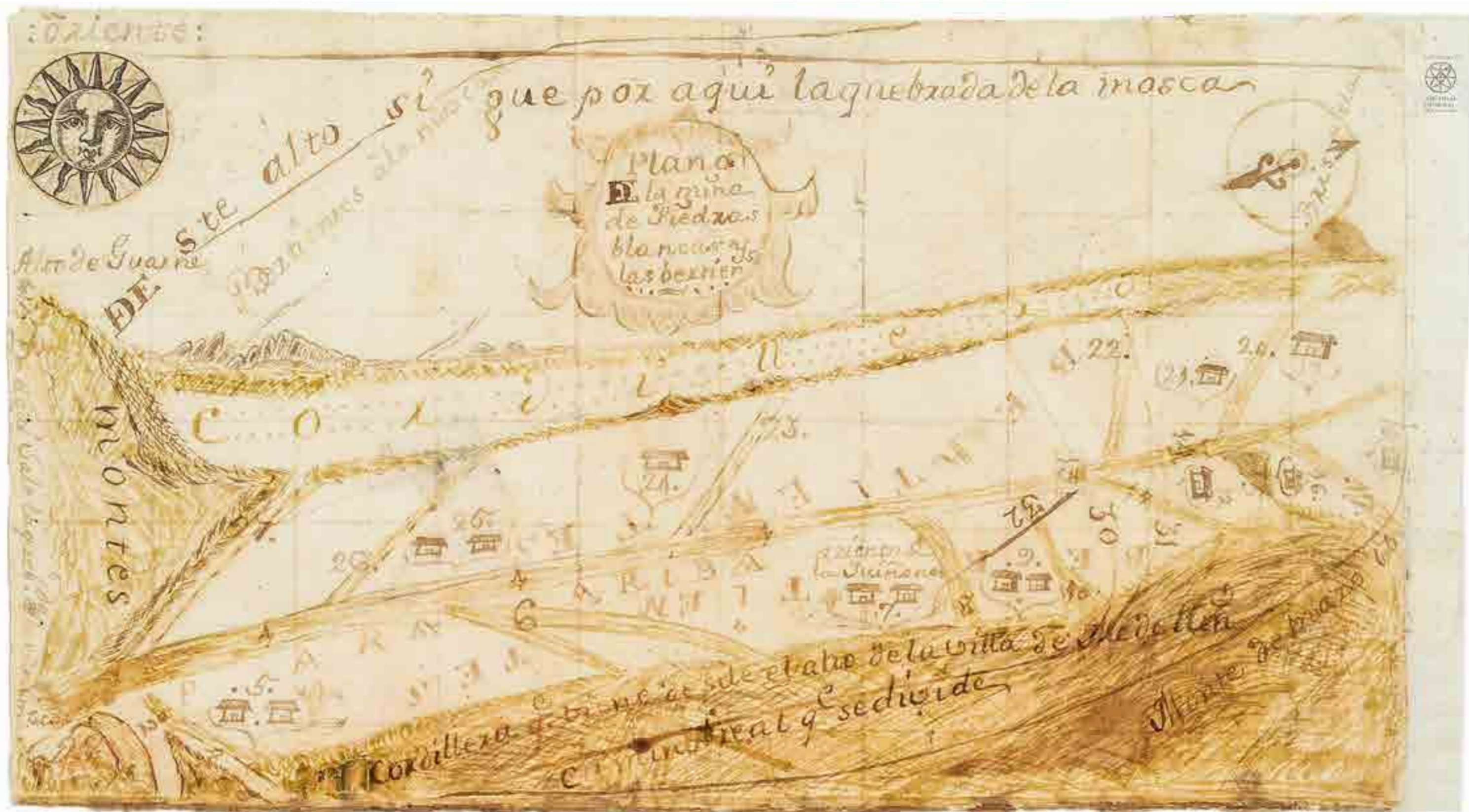
A Jorge Orozco le impusieron una absurda multa de diez pesos oro después de que un inquilino suyo cometiera el “horrendo crimen” de bañarse en la quebrada. Durante algunos meses Orozco no pudo arrendar su casa mientras un juez determinaba el veredicto sobre una acción que ponía en peligro un interés de bien común. Ante esta situación Orozco reprochó que “si la municipalidad quiere darse el lujo de dotar la ciudad de aguas limpias, debe buscar los medios legales para tomarlas de sus dueños y no lanzar fieras humanas para que los tomen a viva fuerza, agregando al despojo el ultraje o envilecimiento”.

Ya en pleno siglo XX, entre los años veinte y los treinta, ocurrieron dos hechos que marcaron la historia reciente del corregimiento: por un lado, la apertura en 1928 de la carretera entre Medellín y Rionegro, que cambió la jerarquía de las fracciones de Piedras Blancas, pues Santa Elena empezó a destacar más que el viejo Mazo. Por el otro, la Sociedad de Mejoras Públicas decidió promover en Medellín las máximas del civismo, basadas en buenas conductas y hábitos. Fue la época en que se puso de moda ornamentar las casas con jardines y las familias campesinas se volcaron a los cultivos de flores para proveer a la ciudad. Y en Santa Elena que las flores crecían como maleza se fue consolidando una nueva vocación económica que reactivó trabajos como el

del transportador y vendedor de flores. Los silleteros, que tantos bultos y personas habían cargado en las montañas de Antioquia, volvieron a figurar ahora en desfiles y periódicos. Tanto así que en 1927 la famosa escritora Doña Trina les dedicó una columna:

A pesar de estar llena la silleta de flores, no es pesada para el fornido campesino que la deposita en la puerta del templo. Mira sus flores, las repasa con cariño, puesto que además del aroma que exhalan, ellas significan el sustento de esos seres queridos que allá arriba, en la montaña, apiñados en un humilde ranchito, piensan en él. Esta alma ingenua, encerrada en este cuerpo de atleta, bello exponente de la raza sana, tiene un don precioso, más bello que todas las riquezas y que todas las flores: la fe. Desea tener una gracia del cielo, la vuelta del hijito mayor al hogar que hace algunos días abandonó, y, uniendo su corazón a su ofrenda, escoge un ramito de “no me olvides”, se adelanta al altar del Señor Caído y en medio de un tiesto de flores de papel, coloca su ramo fresco y fragante; luego mira la imagen dolorida, golpea con su mano varonil la base del altar, le suplica con sus tiernas y humildes expresiones, y desplomándose de rodillas le reza una ferviente oración con los brazos en cruz. Vuelve con la esperanza, virtud íntima hermana de su fe ardiente, a la puerta donde ha dejado la seductora silleta, y, cargándosela ágilmente, va a cumplir con sus tratos de flores para regresar pronto a su hogar querido. ¿Será el trabajo constante con la hermosa naturaleza en su expresión más bella —las flores— el que ha engalanado esta alma sencilla?

El anterior pasaje describe el inicio de una tradición que ha contribuido en los últimos años a la configuración de la identidad no solo de Santa Elena, sino de Medellín. El esfuerzo de generaciones enteras por conquistar los montes y la terquedad de asentarse. Con este sentido relato de la época cerramos esta aventura por diferentes momentos de la historia rural medellinense. ●



MINA de Piedras Blancas en la provincia de Antioquia, 1782. Plano de la mina de Piedras Blancas y las vertientes. Corresponde al expediente de la causa civil que se sigue entre el Capitán de Milicias don José López de Meza y don Juan de Ochoa y otros, por la mina de Piedras Blancas, en la provincia de Antioquia. Situada ente el Alto de la Mosca y la cordillera que viene desde el Salto de la Villa de Medellín.

DETRÁS DE LA LUZ ENCANDILADORA DE LAS FLORES

→ Por Eliana Castro Gaviria

No es domingo ni es agosto pero hay reporteros con cámaras y corrillos de chismosos chupando paleta en las esquinas. Cuatro días atrás un grupo de comerciantes y líderes culturales de Santa Elena cubrió con costales verdes y papel chicle la famosa *Familia Silletera*, un homenaje que la artista Luz María Piedrahita les hizo a los silleteros en 1997 y que está instalado en el centro del parque. Dicen los vecinos que la escultura tiene ladrón propio desde hace diez años. Que más de una vez lo han atrapado desbaratando los agapantos de bronce de la silleta del papá y una vez hasta se le llevaron el sombrero. Que hace un mes volvió por una de las placas y la policía nunca llegó aunque hay una estación a menos de cien metros. En cambio el viernes casi se llevan a los vecinos que la estaban cubriendo para protegerla y exigir la restauración.



Son las once de la mañana del último miércoles de abril de 2022, y después de varios días de protestas y noticias en los periódicos llegó la orden de la alcaldía de destapar la escultura. La corregidora les cuenta a periodistas y chismosos que la noche anterior capturaron al ladrón y están estudiando la posibilidad de instalar otra cámara en el parque o cambiar de puesto la que hay. Les promete que en unos meses empezarán los estudios para reparar el monumento que es bien de interés público. Entretanto, un par de mujeres se suben a cortar los costales, pero los reporteros las detienen porque al ritmo que van no va a haber que mostrar en la televisión. “Nos demoramos tres horas poniendo las bolsas, y un minuto pa cortarlas”, bromea alguna. Jenny, comerciante, masculla con rabia: “¿Y dónde está la gente que no se ha pronunciado? Aquí no estamos sino los mismos de siempre”. Una líder del programa de patrimonio advierte algo sobre la humedad de la escultura, pero nadie la voltea a mirar; llegan un par de turistas que se quedan sin foto. A las doce y cincuenta de la tarde, los reporteros entrevistan en vivo a la corregidora y a una líder cultural mientras los comerciantes terminan de cortar los costales. Hay aplausos y gritos y la estatua, aporreada, queda al aire; alguna descreída comenta: “Tomémosle foto antes de que se lleven lo que queda”.

Cuando el revuelo de cámaras termina, el parque de Santa Elena vuelve a ser lo que es entre semana cuando no es agosto ni es domingo: sombra de jubilados y mamás que llevan o recogen a los hijos en el colegio o van a comprar frutas o mecato en los supermercados. Recostadero de turistas en el que ya no hay feligreses porque desde hace tres años la iglesia está cerrada y en estos días será demolida. Parqueadero de chiveros que van y vienen el día entero entre veredas. Borde de carretera de una historia que empezó en el monte.

TODO COMENZÓ EN MAZO

Las guías turísticas dicen que Santa Elena es el corregimiento de las flores no importa que cada vez haya menos cultivos y más viveros. Por cuestiones administrativas es el corregimiento más joven, aunque de Piedras Blancas y de las minas de Mazo se habla desde los siglos XVI y XVII. Eso hace que en vez de una haya dos Santa Elenas: una que es corregimiento de Medellín, con una extensión de setenta kilómetros cuadrados, once veredas,

unos veintidós mil habitantes; y otra que es patrimonial con más de cien kilómetros cuadrados, veredas en Rionegro, Envigado, Guarne y Medellín, y unos treinta mil habitantes. Allí arriba, sin embargo, la única división que sirve de guía es la de las familias fundadoras: los Hernández, los Rojas y los Vásquez de tradición minera en la vereda Mazo; los Alzate y los Grajales, agricultores, en El Plan; los Londoño y los Alzate con sus flores en Barro Blanco; los Sánchez en San Ignacio y los Soto en Los Llanos.

“Todo empezó en Mazo”, repite Manuel Fadduil Alzate, profesor universitario, historiador aficionado. Cuando era niño a Manuel le contaban que su abuelo había sido uno de los últimos campesinos en sacar oro de las minas de Mazo y que sus tíos todavía cargaban capachos de sal y sus tías vivían de traer y llevar leña en esas tierras. Le contaban que allí, en la quebrada de Piedras Blancas, se construyó el primer acueducto de Medellín y que de ese bosque salía desde el musgo de los pesebres hasta la leña de las cocinas de la ciudad. Le contaban que su padre dejó el campo a los 16 años para buscar “progreso” y por eso ni él ni sus hermanos nacieron en el corregimiento aunque pasaron tantas vacaciones en las fincas de los tíos cogiendo fríjol. “Hoy de esas minas no quedan sino líos de tierras y vasijas quebradas”, comenta Manuel que lleva veinte años desempolvando escrituras, buscando en cada pie de página una pista de una tierra que ya no es suya.

A primera vista Mazo parece la explanada de un pueblo fantasma. Se llega después de atravesar las veredas de El Placer y Piedra Gorda, y todo lo que uno encuentra es una vieja iglesia, una tienda con billar, una finca silletera y unas sofisticadas oficinas de Sapiencia que nadie sabe para qué sirven. María Gutiérrez nació hace 85 años aquí, al pie de la vieja iglesia de Santa Ana, la escuela de Mazo y la primera inspección que hubo en Santa Elena. Aquí se casó y aquí le empezaron los dolores de los doce hijos que parió en Medellín y en Rionegro. Aquí ha levantado a dieciséis nietos y dos bisnietos y aquí enviudó hace diez años. Aquí se levanta todos los días a las cuatro de la mañana, y despacha con desayuno y almuerzo a cuatro de los ocho hijos que viven con ella.

Hija única de padre ausente creció en la casa de la abuela materna con la madre, un tío y una tía. Desde los ocho años bajaba a vender leña, gallinas, huevos y flores por el famoso



Camino de la Cuesta. A veces con bestias y a veces a pie entre las romerías de campesinos de Mazo, Piedra Gorda y Barro Blanco hasta la Placita de Flórez o la de Cisneros. Sarito, como llamaban a la mamá, era de esas campesinas que cargaba la silleta en la cabeza y no en la espalda. María, entretanto, llevaba una canastica con aromáticas y flores que crecían como maleza: azulinas, agapantos, clavellinas, gladiolos. “Eso nacía muy fácil, todas estas mangas eran llenas”. De regreso, mamá e hija subían con lo que no conseguían en la vereda: el aceite, la carne, el aguacate. El resto del tiempo cargaban hojarasca para los cultivos de maíz y fríjol petaco o mantenían en las quebradas lavando ropa.

A María le hubiera gustado ser profesora pero la escuelita de Mazo no tenía sino primero y segundo. A los 18 conoció a León, uno de esos Vásquez de una estirpe que hasta sector tienen con nombre propio en Mazo. “Y me estancué”, dice. Llegaron los hijos, la casa, la obligación. León empezó a trabajar en la construcción

de las escuelas de Perico, El Llano y Santa Elena, en centros de salud y en las carreteras. Poco a poco el Mazo en el que crecieron María y él, en el que había una casa cada tres kilómetros y campos surcados de quebradas que pasaban al lado de las casas, fue llenándose de caseríos.

Porque la vista es engañosa y apenas uno se adentra en las trochas de Mazo se multiplican las casas y las fincas. El propio León construyó esta casa de cuartos y corredores amplios en donde hoy vive María con sus hijos. Albeiro, uno de los menores, trabaja en la huerta de la familia; Olga atiende el vivero de otro hermano que vive en Medellín; Marta tiene un puesto de fritos que saca todos los fines de semana aprovechando los buses llenos de turistas que van hacia Arví. Al lado vive Guillermo, 61 años, el hijo mayor. Hace once años se separó y construyó una casa que hoy es finca silletera y en la que pudo meter los chécheres que había guardado desde joven: faroles, portacomidas, pilones, fogones, máquinas de coser. El tesoro de la finca es la



silleta que usaba Sarito, su abuela, una de las primeras selenitas en desfilan en una Feria de las Flores, cuando a los campesinos los premiaban con una gaseosa.

“Nací aquí. He vivido apegado a esto”, dice Guillermo. La finca es una pequeña selva repleta de hortensias y aromáticas que él mismo siembra y cuida. También hay una sala museo, una cocina y un taller en el que los visitantes arman las silletas. Por todo lado hay recortes de periódicos: Sarito posando al lado de una silleta tradicional; el primer triunfo como silletero de Guillermo en 2007 en la categoría comercial; fotos con alcaldes, gobernadores, hasta presidentes. “La finca es un homenaje a esa vida tradicional en el campo en la que tocaba cuidar vacas, no había electricidad, no había carreteras y tocaba buscar el agua

en los nacimientos”, explica Guillermo, que recibe visitantes a diario, algunos improvisados y otros en *tours*, y en estos días estrenó una cafetería para repartir mazamorra, tinto, aromática y arepa con chorizo. Su mamá, María, dice que no les encuentra gracia a esas fincas silleteras de ahora ni a los paseos a Chorro Clarín de tanto que fue a buscar leña y a lavar ropa cuando joven. Algo de ese desinterés entiende el hijo: “A mí me tocó cuando la carretera principal era de tierra y los carros no venían sino en verano. Ahora hay carros a toda hora, motos, pero la distancia entre la gente de la ciudad y nosotros es como la misma. Ayer venía en la buseta, y me puse a pensar: cómo es posible que nosotros seamos tan poquitos y vengan tantos de afuera. Estamos montando un montón de negocios que son pa ellos”.



LAS ESQUIVAS CARRETERAS

A Santa Elena se sube por la Comuna 9, Buenos Aires, después de atravesar el centro de Medellín. La carretera que rompe la montaña está llena de inflexiones que quitan la respiración. “Paso malo”, le dicen en algún punto. Por muchos años esta fue la única vía que llevaba no solo a todo el Oriente sino al Magdalena Medio. A lado y lado del camino, poco a poco desaparecen las casas apeñuscadas y disperejas de barrios como el Ocho de Marzo y La Sierra y aparecen los estaderos, las quebradas, las breñas, los cultivos de maíz y algunas fincas campesinas.

Entre abril y junio de 2022, esta carretera estuvo cerrada por lo menos un día a la semana, entre las diez de la noche y las cinco de la mañana. En julio, no hubo paso todo el mes. Cuando eso

sucede, como hoy, en vísperas de la Feria de las Flores, los buses no bajan a Medellín cada media hora sino cada dos horas. Y a las veredas no suben cada hora sino cada dos o tres horas. Cuando pasan, porque también es posible que buses que van a veredas menos turísticas como Las Brisas o La Palma simplemente no circulen. Si hay afán no queda de otra que ir hasta el parque o hasta el estadero El Silletero y pedir un chivero.

“Por la mañana tuve que rechazar tres carreras porque no dábamos abasto”, cuenta Jorge Luis Londoño Guzmán, 69 años, chivero. A Jorge los tiempos de abundancia en Santa Elena le tocaron solo de oídas. “A mí me decían que mi papá llegó a tener siete fincas. Que toda esa pinada de Barro Blanco la llamaban los Londoño. Pero el papá mío teniendo tanta tierra murió pobre”.





Cuando Jorge nació la familia conservaba una finca lechera en San Ignacio y otra más pequeña con cultivos de papa, el resto lo habían perdido entre borracheras y apuestas. Todos los días la recua de once hijos varones madrugaba a las cuatro de la mañana detrás del padre a arrancar papa y alistar los bultos de cuido picado con hierba que les llevaban a las bestias. Los fines de semana salían caminando hasta El Silleteiro con las canecas de leche a esperar la escalera que los llevaba hasta la Plaza de Cisneros. “Esta fue la última finca que tuvo papá”, dice Jorge y señala una pinera ahora coronada por cabañas y algunas casas al lado de las quebradas mientras ascendemos por la carretera de la vereda Barro Blanco. No se ve ningún cultivo. “Eran catorce cuadras de tierra. Allá arriba, al lado de esa cabaña, era la casa paterna. Él vendió primero la mitad de la finca, y cuando murió mi mamá nosotros vendimos el resto. Menos mal EPM se quedó con eso porque si no mire cómo sería todo”.

La vida de Jorge es la síntesis de los últimos veinte años en Santa Elena: sembró frijol y maíz, vendió flor, emigró y regresó. “Yo quería ser agricultor, pero llegó el momento en que vi que la agricultura era injusta: muchos gastos, mucho trabajo y muy poquitas ganancias”. A principios de 2002, en medio de una de las peores crisis del agro colombiano, viajó a los Estados Unidos.



No ahonda en los detalles: estuvo cuatro años, trabajó en una empresa de vidrio, ahorró unos pesos y se devolvió de tanto extrañar a los nietos. Una cosa sí es importante: fue allá y no acá que aprendió a manejar carro. Al volver, la Santa Elena de toda la vida, de frijoleras inmensas y flores que crecían hasta en la basura, no era la misma.

“Encontré esto lleno de casas, de gente de Medellín, y todo mundo tenía su motico y su carro”. Con los ahorros de esos años por fuera, casi veinte millones de pesos, hizo un negocio de ganado y perdió casi la mitad. En ese entonces circulaban unos cuantos chiveros, no más de doce, a los que les iba bien en el corregimiento porque ya para ese entonces mover las cosechas resultaba más rentable que cultivarlas. Compró un Renault 9, que le costó ocho millones y que dejó en manos del hijo menor. Pero el carro, cuenta Jorge, trajo deudas, peleas y la muerte del muchacho. Vendió el carro y compró este Mazda 323 verde, destartalado, que alguna vez fue último modelo y que empezó a manejar él, sólo él. Hoy, en Santa Elena, hay más de cien chiveros, repartidos en dos estaciones: el parque y El Silleteiro. Solo en El Silleteiro, dice Jorge, trabajan 32. Desde entonces el negocio crece, se expande. Los viejos venden tierras para comprar carros y dedicarse a transportar cosechas.



Los muchachos desde los trece años están ahorrando para comprarse una motico en la que puedan llevar mercados. Los que llegan de Medellín pagan arriendos con carreras que están entre los nueve y los doce mil pesos.

La casa de Jorge queda en los límites entre Guarne y Medellín. Es una estructura sencilla, dos cuartos, cocina, sala, baño y un patio pequeñito lleno de baldes con begonias muertas. “Acá no hay nada sembrado. Estas matas, este jardín pendejito es de la esposa. A veces me pongo a pensar: si a mi esposa y a mí nos provoca una sopa de papa criolla me sale más barato comprar la papa que ir a cultivarla. El pensado mío es vender ese pedacito de tierra y construir una casa pa arrendar en este lado. Esa es mi jubilación”.

Son dos mil metros, lo que le queda. El resto lo repartió entre tres hijos, ya grandes, ya con familia. El mayor trabaja en una empresa de acero y vive en la casa que construyó en el pedazo que le dio el padre; la hija del medio es comerciante, compra flor y vende, vive en la vereda San Ignacio y tiene arrendada la casa de Barro Blanco; el hijo menor es oficial de construcción y es el que tiene afiliados a los viejos a un seguro médico. Jorge sabe que estos son sus últimos años como chivero. Sufre de diabetes, de la columna, de la vista, este año casi no le renuevan “legalmente” el pase. Entonces hace cuentas: “Los hermanos míos vendieron por cualesquier dos pesos, pero yo en este momento no doy lo mío por quinientos millones de pesos. Acá supuestamente no se puede construir, pero todo mundo está construyendo. Nosotros con un millón de pesos vivimos”.

Entre las curvas y los resaltos de la carretera recibe llamadas. No se extiende en explicaciones, no ofrece fotos ni visitas, solo datos concretos: en El Rosario hay un lote de dos mil metros que están vendiendo por trescientos millones de pesos, y en Piedra Gorda hay otro de mil metros a 120 millones. Del otro lado titubean y él cuelga. Jorge dice que es comisionista, pero de los chiviados. De los que no están registrados en Cámara de Comercio, a los que les paga el que quiera lo que quiera, como la vez que una mujer le prometió diez millones de comisión y solo le dio tres. Es un trabajo que hace sin mucho esfuerzo pero con la ilusión de que le cambie la suerte. De regreso al parque de Santa Elena, sin que nadie le pregunte Jorge se suelta: “Aquí no hay floricultores, no tenemos derecho a esa fama. Cuando

vienen los turistas yo no sé qué flores les muestran. De pronto hay alguito en El Plan, pero ya no hay ni un cinco por ciento de lo que había hace unos cincuenta años”.

RUTA DE ESCAPE

Santa Elena es un corregimiento esquizofrénico: en unos bordes muy rural y en otros muy urbano. Al norte, en veredas como Mazo y Piedras Blancas, más turístico, atiborrado de estaderos de carretera y puestos de obleas, y hacia el sur, en San Ignacio, El Plan, Perico y Pantanillo, todavía campesino, con invernaderos, cultivos y casas florecidas. Contradictorio como Pantanillo que tiene dos sedes para una Junta de Acción Comunal y absurdo como Las Palmas donde hay casas que cuestan cinco mil millones de pesos. En el centro de esas extravagancias de millonarios y clanes familiares, una reliquia geográfica que ha alumbrado a toda una ciudad: la quebrada Santa Elena.

Es el primer viernes de julio y al mediodía restaurantes caseiros y puestos de comidas rápidas echan humo al borde de la carretera principal. “Hace treinta años el plan de todo universitario era alquilar una casa por acá o pedírsela prestada a un profesor y venir a caminar por el bosque, a estudiar, a enamorarse. Aquí teníamos un mundo bacano y lejos de Medellín, pero no desconectado”, recuerda Mario Cadavid Ramírez, zootecnista que vive en el corregimiento desde hace treinta años.

Vamos subiendo por Paysandú, la finca de la Universidad Nacional a la que tantas veces Mario subió como estudiante en los ochenta de la Facultad de Ciencias Agrarias. Son 140 hectáreas que la Nacional fue adquiriendo entre 1951 y 1965, los últimos potreros con las últimas vacas que quedan en la zona. En una valla se anuncia la instalación de una unidad de producción porcícola que la universidad iba a trasladar de Rionegro a Santa Elena a mediados de 2020, pero que los vecinos, sobre todo veraneantes, frenaron este año argumentando problemas de olores y de aguas. “Por aquí nadie se ha comido un queso de la Nacional. Nunca ha habido una relación entre la universidad y el corregimiento. Contratan mano de obra de la zona porque es más barato o de pronto traen un toro de mucho pedigrí a que preñe vacas, pero hasta ahí”, cuenta. “De todas maneras si no fuera por Paysandú este lado de Santa Elena estaría ya parcelado como el resto”.



Mario vive más abajo, en Los Llanos. A principios de los noventa, él y su esposa Carmen compraron por catorce millones de pesos una finca: Santa Elena de los Ángeles. “Todo era tan barato en esa época que nosotros estábamos recién graduados y teníamos cómo pagar. Con esa plata uno no podía comprar nada en Medellín, si acaso por Santo Domingo Savio. Fue un precio justo”.

Lo primero que hicieron Mario y Carmen en la casa nueva fue desmontar un cultivo de moras apestadas y sembrar árboles y flores por toda parte: robles, amarrabollos, dragos canarios, acacias, y empezar a luchar con una huerta y algunas plantas medicinales. “Y cada vez que nos preguntaban: ¿vos qué cultivás allá? Nosotros respondíamos: pájaros”. Ahora que lo piensa ya en los noventa Santa Elena no era la gran despensa de alimentos de Medellín. Primero por el clima frío, estamos a más de 2500 metros sobre el nivel del mar, y porque los suelos son áridos y necesitan mucho abono. Y en cualquier momento cae una granizada salvaje que destruye meses de gastos y esfuerzos. Esas condiciones hacen que mientras en Rionegro, La Ceja o San Cristóbal los campesinos cultiven maíz en seis meses en Santa Elena se demoren hasta un año.

Es que ya casi nadie siembra flores ni papa y frijol o maíz por aquí, y ese es el secreto a voces de Santa Elena. En Los Llanos si acaso queda Juan, el Chancero, pero le va mucho mejor vendiendo números que lechugas y tomates; en El Plan están los cultivos de la Raya y uno que otro pequeño floricultor aunque la mayoría de las flores que se lucen en feria vienen del Oriente o de San Cristóbal; en Perico hay mucho invernadero y están los de Siembra Viva que le está pagando más del mínimo a los hijos de los vecinos para que vayan a trabajar la tierra. En 2020 la Subsecretaría de Desarrollo Rural de Medellín informó que de los 21 828 habitantes de Santa Elena registrados, apenas 840 se declararon como agricultores. Resisten sobre todo los abuelos que no lo han vendido todo y las hijas o sobrinas mayores de ellos que venden en los mercados campesinos.

Arriba, en Santa Elena parte de Alta, el voleo es el de las volquetas que llevan y traen materiales de construcción y los obreros que descargan. “Acá ya es imposible conseguir un maestro de obra, todos se mantienen ocupados”, dice Mario. Por parches van apareciendo barrios de casas sencillas con portillos

y otras más grandes con portones de madera y letreros de perros bravos y prohibido paso de particulares; por todo el camino hay anuncios en postes alquilando o vendiendo fincas. Sin embargo, a pesar de los parches y los caminos cortados, aún es posible respirar un aire que es delgadito y escuchar uno que otro gallo embolatado. A diferencia de otros procesos de gentrificación Mario considera que el de Santa Elena no expulsó a la gente: “No es como Llanogrande donde la gente se fue o se convirtieron en sirvientas y mayordomos. Aquí la gente mira qué negocio montar”.

Aunque llevan media vida aquí, él y Carmen siguen siendo extraños, lo saben: la ropa ancha, el pelo largo aunque ya canoso, las manos sin callos, el tiempo para las caminatas largas. “Uno entra a algún lugar y ya saben por quién va a votar”, dice Mario entre risas. Al mediodía, después de atravesar varias servidumbres y dar la vuelta por la carretera de Los Llanos, llegamos a Santa Elena de los Ángeles, muy cerca de la sede del acueducto San Pedro. La huerta está enmalezada por el invierno, pero abunda el clavo de olor, el sauco, el limoncillo, el romero, el laurel, mucha clase de cebolla, un borrachero traído del Cauca, una feijoja que no pelecha por el invierno, un limón muy viejo. Alrededor sobrevuela mucha abeja, mucha avispa, algunas mariposas y los pájaros que quedan en la zona.

Hace un año Mario y Carmen pusieron la casa en venta. La carretera de Los Llanos conecta a Las Palmas con el parque de Santa Elena y lo que ayer era camino de campesinos que no salían sino una vez al mes hoy es una de las vías más transitadas los fines de semana. Entre otras razones, porque la carretera principal permanece cerrada. Y si no son los turistas o los veraneantes son las motosierras tumbando pinos o las volquetas y los obreros o los vecinos guadañando. A diario reciben compradores interesados que salen huyendo apenas ven el bosque. Apenas le preguntan a Mario qué habría que hacer para tumbarlo él descarta el negocio y se mete a la huerta a sembrar o a quitar la maleza.

Y así como unos se van, otros llegan. Algunos con trastos enormes y otros con una mochila. Juan Guillermo Sierra, psicólogo, llegó a principios de abril de 2022 en un Volkswagen Escarabajo de 1997. Traía un par de mudas de ropa, una cama, algunos cuadros y un par de libros. Escogió la casa porque



quedaba justo en la entrada de El Plan, a bordo de carretera, al lado de un vivero y de una quebrada, y él quería seguir huyendo de Medellín pero no esconderse en el monte. Allí, en una casa de una sola habitación, montó el café con el que ha ido de Guatapé a Bogotá y de Bogotá a Santa Elena en los últimos años.

A las nueve de la mañana, Juan se levanta, organiza el sofá cama, abre la puerta, saca un par de sillas al corredor, saca los cuadros con fotografías de Cortázar y de Bukowski y se sienta a leer el periódico. Adentro, el negocio está lleno de discos, libros de segunda mano, fotografías y una carta de pizzas, vinos, cafés y quesos. Todo está a la venta y todo el día suena Omara Portuondo en el reproductor.

“Santa Elena te atrae, te golpea. En un principio es la seducción de otro estilo de vida, y después lo complicado de vivir en el campo. Acá el clima te enseña todo: hay días que no producís un peso porque llueve toda la tarde. Pero después te desquitás. No podés programar nada. Acá toca vivir el presente”.

Hay fines de semana, por ejemplo, en los que le sale más rentable lavar platos en algún restaurante del parque que abrir



el negocio. Pero hay tardes que tiene tiempo de cocinar, arreglar ropa, conversar con alguna vecina. “De vivir en un barrio deprimido en Medellín prefiero vivir en un pueblo. Aquí todavía existe la vecindad, las relaciones de mucha solidaridad y colaboración. Es gente que tiene mucha humanidad”.

Sierra llegó en pleno invierno, en Semana Santa. Al principio los vecinos no sabían si ese cuarto suyo era una casa o un local y si era local de qué exactamente era, entonces no se acercaban. Pero algo tiene la imagen de Juan, todos los días sentado en la entrada leyendo el periódico, un imán que empezó a atraer primero a turistas y después a los que llegaron hace años y que los hace quedarse a leer o a escuchar música. En cualquier caso, por toda Santa Elena ahora abundan cafés *gourmet*, tiendas saludables con wifi, negocios de pizza, vino y aromáticas, y los fines de semana sale mucho nuevo vecino al parque a vender panes orgánicos. “Aquí gusta la moda bohemia y la gente es querida con uno. Hay como cierta familiaridad. Uno se siente entrando a la casa de un amigo”. Esa es la dualidad de Santa Elena: una tierra que sigue siendo ruta de escape de extraños. ●

LAS VUELTAS DE MARTA

“Mi vida ha sido una carrera de la casa a la huerta y de la huerta a la casa o a la escuela a llevar a las hijas o al nieto. Un hombre se acostumbra a trabajar de seis a seis y después descansa; en cambio una mujer nunca para”, dice Marta Hincapié, de 57 años, vecina de la escuela de Perico. De ocho hermanos, seis mujeres y dos hombres, fue la única a la que le gustó la tierra. Se casó recién terminó el colegio, y durante años echó azadón en los cultivos de mora de la familia del marido. Cuando enviudó perdió un pedazo de tierra, trabajó en un restaurante, estudió algunos cursos de agroecología y volvió a Santa Elena con sus dos hijas a montar otra huerta.

En diciembre de 2021, la alcaldía de Envigado le montó un cultivo hidropónico de lechuga en la parte trasera de la casa y le dio las primeras mil semillas. Sin echar azadón ni fumigar varias veces a la semana, apenas cuidando que las mangueras estuvieran echando agua y que la fuerza del chorro no fuera a dañar las plántulas, recogió la primera cosecha en menos de dos meses. Entre las lechugas que vendió en los supermercados de Santa Elena a mil pesos, y las que le compraron a 650 pesos para la Minorista, ganó casi ochocientos mil pesos y con eso pagó servicios y hasta le alcanzó para irse de paseo con las hijas.

El problema es que desde abril no ha podido conseguir unas semillas que den una cosecha similar y por más que los técnicos van y revisan el sistema no hay cosecha. Este lunes de mediados de julio, mientras pasamos por las camas de lechugas, Marta tiene que echar a la basura dos hileras que están apestadas. En la alcaldía también le regalaron una malla antigranizo para la huerta grande, pero el sistema no aguantó ni tres granizadas. “Tengo ganas de decirles que más bien me den otro cultivo hidropónico porque ya la cintura no me aguanta el azadón”.

Todo en esta casa da algo o sirve para algo. A las seis de la mañana Marta se levanta a revisar la conductividad del cultivo



→ Marta Hincapié.

hidropónico y a recoger y limpiar los huevos de trece gallinas. Después se mete a la huerta a desyerbar una hilera, dos hileras, las que el cuerpo le deje, o a sembrar o a recoger. Por estos días hay cosecha de tomate cherry y tomate de pera, tomillo, cilantro, zanahoria, remolacha, sobre todo zuquini, mucho zuquini, porque lo que cultiva se lo vende a una empresa de brotes en donde trabaja Paola, la hija mayor, que estudia Ingeniería Agropecuaria. Todo lo que coge pequeñito, del tamaño de la palma de la mano, va a parar allá; el resto, lo negocia entre los vecinos y los supermercados de Perico. En verano, hay un sauco gigantesco que da sus buenos kilos de frutas y flores. Hace unos meses, a Paola le regalaron un deshidratador de aromáticas y en ese cajón de madera cuidan camas de cidrón, menta, manzanilla, limoncillo, romero secándose, que algún día, cuando el invierno ceda, venderán en supermercados de cadena.



Es la generosidad de la tierra la que no la deja vender como han hecho tantos vecinos y familiares. Aunque ofertas no faltan y aunque los nuevos vecinos no hacen sino poner cercas y cerrar caminos. “Mire ese cerco de arriba —dice Marta mientras señala un cultivo de fresas—: yo cogía monte por ahí, subía a la meseta, recogía el agua y volvía. Ahora me toca bajar hasta la principal y dar la vuelta. A ellos les encanta cortar caminos y poner problema por todo: por los moscos, por los cerdos, por los ruidos. A un cuñado mío lo mantienen azotado diciéndole que le merme al radiecito que lleva en el morral cuando recoge fresas y a otro le tocó acabar con los cerdos, que porque olían mucho. Yo sí no me dejo. A mí nadie me va a decir cómo vivir donde he vivido toda la vida”.

Al mediodía, Marta suelta el azadón y retoma las labores domésticas: arregla casa, hace almuerzo, recoge ropa, lava, va por el

nieto al colegio. Los martes va a clase de manualidades en la escuela y los jueves está aprendiendo a tocar guitarra; varias veces al mes tiene que bajar al centro de Medellín por las citas médicas de Daniela, la hija menor, que desde hace años está postrada en una silla de ruedas. La tierra, dice Marta, es más terquedad que otra cosa, porque en estos tiempos la tierra no da para sostener a una familia; si acaso alcanza para pagar servicios y tener los pasajes para bajar a la ciudad. Porque ella está molida de la espalda y los brazos y tampoco puede dedicarle las horas que necesita. “Esto crece por obra y gracia del Espíritu Santo”. Piensa mucho en el futuro: podría vender e irse a vivir a un pueblo más económico porque en Santa Elena suben y suben los impuestos, pero estaría lejos de su familia. Y no podría irse a un apartamento porque ella necesita su solar y sus gallinas, un pedazo de tierra para seguirle enseñando al nieto que “si uno no cultiva no come”. ●



EL PESCADERO UN NOMBRE CON TRADICIÓN

Ajá, ustedes ya están pensando, como tantas otras personas en los últimos sesenta años, que entonces por aquí hay, o hubo, una truchera, o que se vende mucho pescado o que, al menos, se puede ver gente pescando. Aclaremos: ni lo uno ni lo otro, ni lo de más allá. Se llama El Pescadero por error, pero cambiarle el nombre provocaría una confusión peor que el despiste que a

veces puede producir. "No, no, no, ¿cómo se le ocurre?", fue lo que todo el mundo le dijo a Albeiro Atehortúa cuando hace un par de años estuvo haciendo un sondeo sobre el cambio. Menos mal hizo caso porque la tienda El Pescadero es un referente en el corregimiento, donde le ponga otro nombre va a haber mucho perdido en Santa Elena, le cuento.



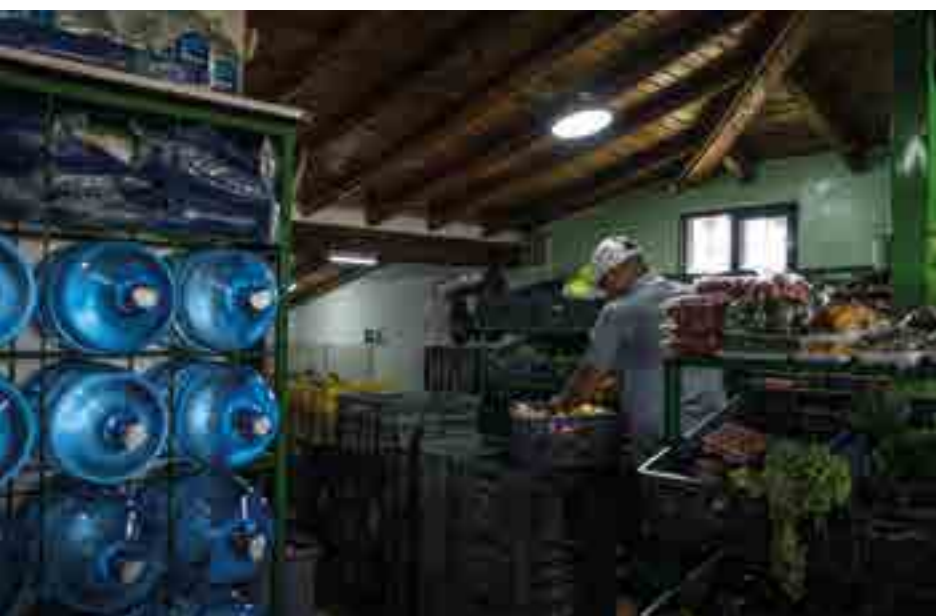
→ Albeiro Atehortúa.

Ubicada en plena frontera entre los municipios de Guarne y Medellín, en la vereda La Palma, El Pescadero se encuentra en el camino hacia las veredas Barro Blanco, San Miguel, El Rosario, Pueblito, por un lado; y hacia Mazo, El Tambo, Piedra Gorda y Parque Arví, por el otro. Vecina de la escuela de El Placer, la tienda está en un punto estratégico desde hace más de sesenta años, cuando por esta vía subían los pobladores a pie o en bestia en busca de la carretera principal que era la Medellín-Rionegro, porque entonces no existía la autopista Medellín-Bogotá, si acaso en planos.

Según cuenta Albeiro, de 56 años y dueño de la tienda hace veintitrés, en esos primeros años sus abuelos y tíos, de tradición silletera, vendían aguapanela, gaseosas y empanadas en este punto, en una caseta improvisada con plástico. Pero fue su tío Luis Pastor Atehortúa quien empezó a meterle al todo la oferta de arroz, frijol, panela, "una libra de una cosa, una libra de la otra, que los chorizos que van colgados, arepas no porque cuando eso la gente las hacía en la casa...", y así fue configurándose un local que con el tiempo sirvió también como bodega. "Después, cuando ya estaba la vía para los carros, los campesinos sacaban la mercancía y mi tío la guardaba para que cuando pasara el camión a recogerla, a la una o dos de la mañana, no fuera sino sacarla de aquí. Había un rincón por allá donde metíamos todo eso. Entonces eso era como una ayuda de mi tío para la gente", dice Albeiro. Tantos favores fueron fijando el lugar en la historia y en los afectos de este sector de Santa Elena.

Para los años setenta ya El Pescadero ofrecía también venta de licores. De sus años de muchacho Albeiro recuerda haberse echado una o dos cajas de cerveza al hombro para traerlas desde el expendio en la cabecera del corregimiento, a más de una hora de camino. En sus mejores tiempos el tío llegó a instalar incluso dos mesas de billar. Pero la cuerda de don Luis Pastor se fue agotando y en 1999 se cansó de trabajar. Después de cuarenta años, le vendió la tienda a su sobrino.

Desde entonces la variedad de productos y la constancia en la atención se volvieron el sello de El Pescadero. "Cuando atendía mi tío era un dilema comprar aquí, porque él también trabajaba la agricultura, entonces a veces se iba a trabajar la huerta y uno venía y le silbaba para que viniera. Y él, 'ya voy', y ese ya voy se volvía una espera de quince, veinte minutos. Y la gente esperando en ese frío a que él apareciera", relata Albeiro con una sonrisa, él que recibió el local con un inventario de apenas cuatrocientos mil pesos.



Hoy día la tienda funciona como un semiautoservicio, pero también tiene barra para despachar mecato, café y licores, y un corredor amplio y sombreado que es donde los turistas deleitan el paladar los fines de semana, donde se encuentran los amigos y los caminantes, y donde padres y madres esperan a los niños a la salida de la escuela. A los costados, el local tiene dos espacios acondicionados para la venta de comidas: pasteles de pollo, empanadas, arepas de huevo, arepa con carne desmechada, tortas de chócolo y bebidas calientes. Todo administrado, sazonado y atendido por la familia Atehortúa: Marta Cecilia, Nubia Isabel y Ana Mercedes, hermanas de Albeiro; José Miguel, María Isabel y Juan Felipe, sobrinos; Clara, prima; y Luz Elena y Adela María, esposas de los tíos Pastor y Alonso.

"Ellos todos son muy tradicionales, muy conocedores del territorio y son personas muy bonitas. Es un lugar importante donde se reúne la gente a tomarse unos rones, a comprar las arepas, la leche, entonces se quedan tomándose el cafecito, y los viernes hay empanaditas, el fin de semana también hacen fritos, es un lugar muy especial", afirma Ana Isabel Rivera, periodista y habitante de Santa Elena. Y tiene razón, escuchando a Albeiro se siente el afecto en la forma como habla de sus clientes: "A veces no solo vienen a comprar la panela sino a desahogarse, está el que llega afligido o el que llega preguntando yo qué hago, entonces acaba estando uno aquí para escuchar".



El Pescadero abre de domingo a domingo, de siete de la mañana a ocho de la noche; viernes y sábado hasta las nueve o diez, según la gente, la comilona, el baile, la demanda... Porque es que a veces, según el ánimo, la música va cambiando de ritmo y pasa de tango a tropical y, como dice Clara Atehortúa, los asistentes resultan bailando. "No necesariamente se viene a comprar el mercado o el ajuste, sino que un sábado por la tarde decimos 'Vamos para El Pescadero' y nos sentamos a tomarnos medicita de aguardiente o a comer un helado y hablamos con la gente conocida que llega", continúa Clara, prima de Albeiro, que cuenta que aquí vienen a comprar sus cosas habitantes de veredas cercanas, pero también hay quienes llegan de otras más lejanas como Piedra Gorda y Mazo a parchar o a ver un partido de fútbol.

O a ver caer la tarde tras un día bonito. O la Piedra de El Peñol y el oriente cercano, Rionegro, Marinilla, parte de Guarne, si el día está despejado; incluso se puede ver elevar un avión. Todo eso desde una tienda que se iba a llamar El Ventiadero, pero que el mal oído de una funcionaria bautizó El Pescadero. "Dejémoslo así, qué nos vamos a poner a cambiar eso", cuentan que dijo entonces don Luis Pastor, y echó la firma. ●



DE LA HACIENDA SAN JOSÉ A CAMPOS DE GUTIÉRREZ

→ Por Juan Guillermo Romero

MIRO el cielo gris que rubrica el pedazo de ciudad que alcanzo a ver desde aquí, y me alegra saber que la Medellín que estaba antes de esos edificios estuvo muy conectada con este camino de piedra que ahora mismo estoy pisando con la nostalgia de un jubilado que añora tener con quién presumir de lo duraderas que eran las cosas de antes.

Solo me separan veinte minutos del Parque de Berrío. Estoy en una impresionante hacienda campesina de mediados del siglo XIX, que funciona desde 2011 como una residencia artística bajo el nombre de Campos de Gutiérrez. Una centenaria construcción de vocación cafetera, levantada en 1853, ubicada en una zona conocida como Media Luna, a medio camino entre el centro de Medellín y el parque principal del corregimiento Santa Elena.

Una inmensa casona de dos pisos, muy bien mantenida. Ambos niveles en tierra pisada o tapia, pintados de blanco, con unas hermosas chambranas en sus balcones y unas sólidas columnas de roble, en rojo colonial, y unas ventanas y puertas de madera color caoba (las únicas tres tonalidades de pintura que existían cuando la construyeron). Los corredores, cuyos pisos también son de madera, fueron hechos con una ligera inclinación para que el café se secase mejor.



Una edificación que por su antigüedad me lleva a percibirla como deshabitada por más que haya gente en ella, ya que esta suele ser el destino de turistas extranjeros y de algunos artistas que aplican para vivir en ella por largas o cortas temporadas.

Decido seguir regodeándome en mi nostalgia y tomo el pequeño tramo del camino ancestral que luce momificado a un lado de la entrada vehicular. Me dejo llevar por los árboles gigantes que lo enmarcan, por el vaivén de las hojas que se agitan por el viento, como si dicho movimiento estuviera programado para ponerme a pensar en toda esa multitud de viajeros, sin rostro alguno para mí, que seguramente pisaron estas mismas piedras una y otra vez hace más de cien años, mientras llevaban y traían diversos productos, e incluso personas, entre Medellín y Rionegro.

“Esta casa era parada obligada de arrieros y de silleteros”, me había dicho Esteban Monzón, descendiente directo de los primeros habitantes de la casa, un integrante de la quinta generación de la familia Gutiérrez Mejía. Rumiano sus palabras para construir este artículo y tratando, sobre todo, de ponerles caras a esos viajeros que me antecedieron en este lugar, descubrí el micrositio digital *Raíces, Cultura Silleterera*. Un ejercicio de memoria oral donde está alojada entre muchas otras la narración de un campesino que, según lo que pude averiguar, vive hoy a sus 92 años en la vereda San Miguel del municipio de Guarne. Su nombre es Pablo Emilio Atehortúa, aunque todos sus vecinos lo conocen como Tocayo Negro. Un verdadero pionero del universo silleterero que, paradójicamente, nunca ha estado en el desfile anual de la Feria de las Flores, inaugurado en 1957.

Aunque eso sí, debe quedar muy claro que pocos silleteros han “desfilado” más que él. Tocayo Negro lo hizo a diario, durante muchos, muchos años. Solo que lo hizo en compañía de unos pocos colegas vecinos, y entre las once y media o las doce de la noche, la hora en la que salían de sus casas, y las tres y media o las cuatro de la madrugada, cuando arribaban a la antigua Plaza de Cisneros, ubicada donde hoy queda el Parque de las Luces, con sus silletas a las espaldas, repletas de flores o de hierbas aromáticas.

En aquellos días, en vez de unas cámaras de televisión y de los típicos gritos de “¡Vuelta, vuelta...!”, que la multitud repite emocionada año tras año durante el recorrido del Desfile de silleteros,

los pasos de estos campesinos solo se guiaban por unas velas metidas dentro de unas latas, dispuestas para pelear contra el viento, con las que alumbraban las trochas que recorrían en medio de la inclemencia de las bajas temperaturas y de las conversaciones entre compañeros que a su manera celebraban poder levantarse la papita para ellos y sus familias. Así eran los desfiles antes del Desfile.

Es más, en una silleta, Tocayo Negro trajo en estado de parto a su esposa Carmen Rosa Ruiz hasta el Hospital San Vicente de Paúl, y en esa misma silleta se devolvió hasta su casa con ella y su tercera hija, Martha Dolly, quien hoy se encarga de cuidarlo a él y de atender y comercializar la producción del pequeño cultivo de aromáticas y de flores que ha marcado los días de esta familia.

Tocayo Negro alude en su relato a su frecuente pasar por Media Luna, por la iglesia de San Rafael, en Bocaná, esa capilla que mira de lado a quienes transitan por la vía a Santa Elena, ubicada a escasos minutos de Campos de Gutiérrez, o lo que es lo mismo, de la Hacienda San José, de la Casa Grande, de la Casa de las Señoritas Gutiérrez, los nombres que ha tenido a través del tiempo esta antigua hacienda, que incluso algunos niños que la habitaron décadas atrás, incapaces de decir Media Luna, nombraban mediante una especie de onomatopeya que en su momento alcanzó algo de fama en la zona, muy pegajosa por acortarlo todo: Muma.

De todo esto está hecha la memoria de esta casa. De un relato con nombre propio de alguien que solía pasar por allí, aparentemente sin incidir en ella, como el de Tocayo Negro; y también de una onomatopeya infantil perdida en el tiempo. Ambos, no son más que una ínfima muestra de la inconmensurable cantidad de trozos de pan que este lugar que hoy se llama Campos de Gutiérrez sigue arrojando en su trasegar. Yo he elegido seguir el camino que me muestran las palabras de Esteban Monzón. “Esta fue una de las primeras haciendas cafeteras del país, la cédula 003 de la Federación Nacional de Cafeteros”.

Así sigo la misma ruta que recorren los turistas que hoy veo moverse por la casa con su habitual alegría, preguntándose a cada tanto por qué si este es el país de los cafés suaves, donde hace tantos años se cultiva este grano, es tan difícil encontrar un buen café. Como si se tratara de pertenecer a un movimiento, la gran mayoría de ellos declara su firme intención de limpiarse de



Trilla de café de Luis María Toro, considerada como la primera que hubo en la ciudad, 1899.

ese símbolo de la vida acelerada: el café instantáneo, popularizado en 1938 por Nestlé (uno de los negocios más productivos en la historia de los alimentos procesados). Todos han llegado hasta aquí para remarcar su apuesta por el consumo consciente de productos orgánicos, que además de saludables, reivindiquen el tiempo invertido por los campesinos que los producen mediante un comercio justo. Están felices de sobrevolar en apenas una tarde el largo camino que va desde el cafetal hasta la taza; y en una finca como Campos de Gutiérrez, legitimada por su larga historia como un sitio ideal para reafirmar tales votos.

Según los estudiosos del tema, las primeras plantas de café que entraron a nuestro país lo hicieron por Cúcuta y por otra localidad vecina llamada Salazar de las Palmas. Así lo cuenta Marco Palacios en su libro *El Café en Colombia, 1850-1970, una historia social, económica y política*, al referenciar una carta que le envió Simón Bolívar a José Antonio Páez. Álvaro Tirado Mejía, otro historiador y economista agrícola, para más precisión, señala en el libro de los noventa años de la Federación Nacional de Cafeteros que en aquellos tiempos existió un obispo en Bucaramanga, de apellido Romero, que imponía a los penitentes sembrar un número de plantas de café acorde con sus pecados.

Un abanderado de esta campaña, tal vez el más, fue Mariano Ospina Rodríguez, quien escribió en 1880 el texto *Cultivo del café: nociones elementales al alcance de todos los labradores*, cuyas recomendaciones puso muy seguramente en práctica en su hacienda El Amparo, creada en 1888 en el municipio de

Fredonia; esa “hermanita” de nuestra Hacienda San José. Dos fincas determinantes en los albores de la producción cafetera del país, gracias al sello antioqueño que ilustra muy bien una carta del 15 de febrero de 1888, que también refiere el libro de Marco Palacios, en la que Santiago Ospina le escribía a Pedro Nel Ospina: “Lo mejor sería montar aquí (en Medellín) un banquito con el modesto nombre de una agencia minera... O comprar por nuestra sola cuenta una de las mejores fincas. Lo del banco sería un magnífico negocio y nos daría aquí posición, mientras que el negocio del café no deja de ser aventurado y además no es prudente invertir todo lo que se tiene en una sola negociación”.

Una declaración de principios de esa clase social que sería tan decisiva en nuestra ciudad: la de los mineros-comerciantes-empresarios-políticos, todo en uno. Bajo su mirada se montaron nuestras primeras haciendas cafeteras y, entre ellas, ese pedacito de tierra que hoy recorro, llamado por aquellos días la Hacienda San José. Esas personas planearon y definieron el crecimiento de Medellín, convirtiéndola en un epicentro minero y a la vez en la bodega distribuidora de café, después de haber aceptado nuestro rol como país productor. Todo lo que habíamos aprendido en décadas anteriores exportando tabaco, lo pusimos en práctica exportando café, esa bebida negra que ya se había posicionado en Europa y Norteamérica gracias a las *coffee house* inglesas que la ofrecían desde finales del siglo XVII como el mejor detonante para las buenas conversaciones, como la bebida que estaba modificando el temperamento humano. Pero mejor aún,



como la bebida que ayudaba a mantener los horarios de trabajo en pleno auge industrial, al despertar a los somnolientos y ayudar a los que daban muestras de fatiga. Desde entonces ha sido imposible imaginar la vida moderna sin la cafeína, esa sustancia presente en las cuatro plantas más populares del mundo: el café, la cola, el cacao y el té.

Así define Marco Palacio a esos primeros hacendados paisas: “Hombres de progreso, un término que para ellos era sinónimo de mejores caminos, más ferrocarriles, libertad de exportar y, sobre todo, libertad de contratar. Europeocentristas, que soñaban con imponer la civilización en las oquedades andinas cultivando café, y que accedieron a la tierra y al crédito por medio de negocios de confianza y honor, para los cuales era menester la relación de parentesco, la afinidad política y el contacto social”.

Según los historiadores de esta época, las haciendas cafeteras antioqueñas se diferenciaron de las de Cundinamarca y Tolima, marcadas por la disparidad cultural y étnica (patrones blancos-jornaleros indios), que devino en grandes conflictos sociales. Y también de las de los Santanderes, donde operaba la figura de la aparcería, que suponía un contrato previo de partición y desembolso de recursos (tierra y trabajo), mucho más armoniosa. Las haciendas paisas, por su parte, separaron el trabajador del lugar de residencia de los trabajadores bajo el concepto del agregado, conminándolos a estar siempre ahí, pero sin que pudieran alimentar la posibilidad de independizarse de la hacienda; es decir, marcándolos en su existencia por esa impetuosa visión empresarial de los patrones.



Hoy, en Campos de Gutiérrez hay sembrados seis mil palos de café que producen 2.4 toneladas al año (café especiales, valga la aclaración), atendidos por dos chapoleros que recogen el grano sin ningún apuro. Esteban Monzón es quien coordina su trabajo. Él se ha encargado de remasterizar la película cafetera que ocurría en la finca cien años atrás. Para eso, como todos sus colegas de hoy ve videos, hace cursos y experimenta. Unos cafés se secan en sus propias mieles; en otro lado hay unos granos que parecen dormir plácidamente dentro de un invernadero que está dentro de otro invernadero; más allá, las cáscaras también se secan sin ningún afán, porque a partir de estas se produce un delicioso té que él comercializa en Londres.

Sí, en Londres y en Nueva York, como lo hacían cien años atrás los empresarios cafeteros que almacenaban el café en el sector de Guayaquil, en las bodegas del desaparecido Ferrocarril, cuya estación principal en Medellín (que aún se mantiene en pie, a un lado de La Alpujarra) fue inaugurada el 9 de marzo de 1914. El ferrocarril, el proyecto más importante de Colombia en el siglo XX, supuso modificar nuestra agreste geografía para conseguir llevar el café hasta los puertos que nos permitieron exportarlo y reemplazar así a las invaluable mulitas que todavía hoy siguen llevando los dos costales con los 125 kilos que hacen una carga hasta los puntos de acopio de muchos municipios cafeteros.

El gran cronista Luis Tejada celebró así en uno de sus textos, titulado “La locomotora”, la puesta en marcha del ferrocarril en nuestro país: “La locomotora es la síntesis de la fuerza suprema y de la alada ligereza. Poderosa y tierna, va por los campos veloz

como la mariposa, pero aplasta como el formidable alud. Es un ser vivo y completo; tiene ojos que escrutan en la noche con intensidad sobrehumana; tiene un corazón detonante, cálido y nervioso, que arroja hacia nosotros su hálito vivificador, confiado y loco como el respirar fragoso de un ser que nos ama y solloza sobre nuestro pecho; tiene pies perfectos y ligeros, más que el casco del caballo y que la planta del hombre; porque el mecanismo de sus bielas y su ruedas la hace deslizar ágil, esbelta y desmelenada, semejante a una aparición ultraterrestre”.

El ferrocarril llegó, pues, para unir de una buena vez todo el engranaje cafetero y, sobre todo, para ponerlo a rodar a más velocidad, porque ya en la Medellín de entonces se empezaba a consolidar, también por cuenta del café, la primera base del proletariado industrial. Esos mismos hacendados paisas se habían hecho al control de la trilla industrial del grano, como lo señala Mariano Arango en su libro *Café e industria*, en el que cuenta que en 1923 la trilla del café generaba el 33.2 por ciento del empleo industrial de la ciudad. Y ni qué decir de las casas comercializadoras con contactos en el exterior, también lideradas por antioqueños. Una lista que incluía nombres como Alejandro Ángel e hijo, Escobar y Co., Echavarría Inc., entre otras firmas.

Así era que muy seguramente se movía desde Media Luna hasta el exterior la cosecha de una hacienda como San José, que superaba de lejos la cantidad de lo que hoy se recoge en ella; solo hay que referir que en los archivos de la familia Gutiérrez Mejía hay una foto de mediados del siglo pasado en la que aparecen 37 chapoleros, pues los terrenos de la finca llegaban por entonces nada menos que hasta el sitio que hoy se conoce como Las Mellizas.

Hoy, muchos descendientes de esos primeros chapoleros todavía habitan los barrios de la zona: La Sierra, Caicedo, Juan Pablo II, Buenos Aires... Sí, ellos son los hijos de los trabajadores de los Gutiérrez Mejía, ese matrimonio compuesto por Jorge Gutiérrez (hijo de Pascual Gutiérrez y Elena Vásquez, la línea matriz de la familia) y Genobeba Mejía, con sus once hijos: Nena, Pepa, Eliza, Mercedes, Rosa, Rafael, Camilo, Jorge, Arturo, Guillermo y Ernesto; solo tres de ellos casados. Todos reconocidos como grandes benefactores del sector. Todos católicos hasta los tuétanos. En la finca había una capilla donde se celebraban las misiones cada que llegaba el mes de julio y una habitación siempre presta a recibir al obispo. Pero también había un casino para que los trabajadores

y los vecinos se divirtieran y, muy seguramente, recobrarán sus fuerzas y conversarán alegremente mientras se tomaban esa famosa bebida negra que sale de esos granitos que según una antigua leyenda referida en el libro *El mundo de la cafeína*, de Alan Weinberg y Bonnie K. Bealer, fueron procesados por primera vez cuando un cabrero etíope que vivió en el siglo VII notó que sus animales se volvían extraordinariamente juguetones después de haberse apacentado con los frutos de cierta matica silvestre. Su regocijo lo impulsó a llevar dichos frutos a un santón islámico de un monasterio cercano, pero este reprobó su empleo y los arrojó al fuego, del que surgió una oleada de un tentador aroma que lo hizo sacarlos de las brasas y disolverlos en agua caliente hasta obtener la primera taza de café del mundo.

Un relato que según los autores de este libro no tiene fuente alguna que lo certifique, una herramienta de mercadeo que suele estar en las bocas de todos los que se dedican hoy a promocionar el café. Por eso, en Campos de Gutiérrez esta es una escena obligada en los recorridos para los turistas. A un lado de la casa está Lupita, una pequeña cabra blanca dispuesta para evocar esta milenaria invención, solo atribuible, como este texto, a los efectos de la cafeína. ●



UNA HERENCIA QUE PESA

→ Por Miguel Rojas Cortina

“¿TIENE mucha prisa? Es que me están arreglando el carro”, anuncia Gloria Soto Grajales esta mañana de agosto cuando vuelvo con dos tintos a El Silletero, un paradero de buses y colectivos en Santa Elena. El plan es visitar La Mestiza, la finca de su familia en la vereda Piedra Gorda, pero debemos esperar a que le arreglen algo al carro. Para pasar el rato, Gloria me muestra un documental francés en su perfil de Facebook en el que aparece una mujer ya mayor cargando una silleta de flores bajo el duro sol de Medellín. “Esa es mi abuela”, dice. Y como si fuera una leyenda reza: “Esto es herencia. Toda mi familia es silletero: mi papá, mi mamá, mis abuelas, todos mis tíos”.



Gloria tiene 53 años, una cabellera negra lacia que le llega a la cintura y unos ojos que brillan como si tuvieran una capa de barniz. A veces habla en plural y estalla en risas y otras veces se contiene y apenas susurra. En su agenda no hay tiempo libre: hace parte de un colectivo de mujeres en Santa Elena, es soprano en un coro, teje croché, participa activamente en una iglesia evangélica y atiende el restaurante familiar. El año pasado recibió un reconocimiento en el Concejo de Medellín por sus 33 años como silletera y sus labores comunitarias en el corregimiento.

Después de un rato de fotos, videos y confesiones sobre los planes que tiene para casarse este año nos avisan que el carro debe permanecer en el taller. Tomamos entonces un colectivo hacia La Mestiza y en unos diez minutos llegamos a la finca donde Gloria vive con su hermano, Jorge Soto Grajales, y su papá, Francisco Soto. Por toda la loma se ven varias casas dispersas y algunos cultivos de maíz, frijoles, aromáticas, mostaza y flores. Los Soto y los Grajales son dos familias que han habitado históricamente la vereda Piedra Gorda. La mayoría de los vecinos son primos de Gloria: “Todas estas fincas eran de mi abuelo”, dice y al tiempo trata de abarcarlo todo con la mano.

Lo que sabe Gloria de la tradición silletera lo aprendió de su mamá, Luisa Grajales, que a su vez lo aprendió de la madre de ella, María Cristina Grajales. Esa herencia son las prácticas de trabajo en la huerta, la preparación de platos tradicionales como el sancocho, el uso del fogón de leña y, por supuesto, las destrezas necesarias para construir una silleta. María Cristina, la abuela de Gloria, hizo parte de la generación de campesinos que cargó en sus espaldas cajones de madera repletos de carbón, leña, hortalizas y flores para vender en Medellín: “Ella bajó hasta el último día y subía también caminando, le gustaba andar descalza”.

Esa generación fue la que a mediados del siglo pasado empezó a participar en concursos y exposiciones agrícolas organizadas por la Sociedad de Mejoras Públicas para impulsar las “máximas cívicas” de la época. La misma generación que ganó premios en eventos como la Fiesta de Juegos Florales y la Exposición de Flores, Frutas y Hortalizas, y que exhibía sus cosechas alrededor de la Placita de Flórez. En 1957 la Oficina de Fomento y Turismo invitó oficialmente a un grupo de cuarenta campesinos a desfilarse entre Junín y el Parque Bolívar, y esa

decisión marcó la vida de muchos selenitas que todavía hoy esperan año tras año a que llegue agosto para mostrar lo que se produce en sus tierras.

Gloria empezó a desfilarse a los dieciocho años cuando heredó el contrato de su padre. El contrato es un pase de entrada, un documento legal que fija categorías y premios, un formalismo que se impuso con los años y que le permite al silletero asistir al desfile. Desde hace años el contrato no se vende ni se compra, sino que pasa de generación en generación. El de la abuela de Gloria, por ejemplo, pasó a una tía y el que usaba su mamá a otra hija, Claudia, que también se dedica a las confecciones. Actualmente, la Corporación de Silleteros de Santa Elena es la encargada de representar a estos campesinos ante la Alcaldía de Medellín y velar por el cumplimiento de esos contratos. En 2022, desfilaron 520 silleteros.

Pero silletero no es solo el que desfila. La silleta es una construcción familiar y comunitaria. La que Gloria llevó este año la hizo en la casa cultural La Rosita con el apoyo de su familia y de las compañeras del grupo de mujeres. En uno de los cuartos de su casa Gloria me enseña varios álbumes de estos años como silletera. Como en un cinematógrafo veo a la muchacha en la finca familiar rodeada de cultivos, familiares y novios de adolescencia. Luego, cargando a los hijos. También pasan fotos de la abuela, la madre y los tíos desfilando con sus silletas. Gloria misma al lado del armatoste sin flores. Separa varias fotos y agarra una hoja de un periódico. Lee: “Atleta de silletas. Una que no tuvo mucho problema para subir la pendiente de la calle Colombia, cerquita de la Biblioteca Pública Piloto, fue Gloria Estela Soto, silletera. La joven no llegó muy cansada por tener solo 25 años, sino porque además de silletera es una fondista y no es cualquier fondista, pues en la toma deportiva que se hizo la semana pasada en el corregimiento ella ocupó el tercer lugar en una de las pruebas”. Deja las fotos a un lado y saca un carnet del Inder de cuando era atleta en 1995. Escoge dos o tres fotos donde aparece corriendo en una competencia y las deja caer una tras otra sobre la cama. “También fui futbolista, de las que hacen goles”, dice, y agarra unos recortes de periódico donde posa con otras jugadoras de un equipo de fútbol. “Todo eso es para el museo”.

Gloria ya no baja a vender sus cosechas al centro de Medellín, el último invierno arrasó con los cultivos y tuvo que



➔ Gloria Soto Grajales.

alquilar el puesto que tenía en la Placita de Flórez. Todo lo que producen ahora va a parar a La Silletera, una empresa de alimentos y restaurante de otra hermana. La familia insiste en cultivar en parte por el amor a la tierra y en parte por el miedo de no poder mantener la finca. “Los Grajales no queremos vender”, dice. Por eso Gloria está invirtiendo sus ahorros en la construcción del quiosco de lo que pronto será una finca silletera, como muchas otras en Santa Elena. Sueña con un museo que narre la historia silletera de su familia y con tener un espacio donde pueda ofrecer los platos tradicionales que tanto le gusta hacer. Mientras imagina las filas de visitantes y los recorridos guarda diseños en Pinterest de jardines con forma de triángulo.



Echarle un vistazo al álbum familiar de Gloria es recorrer la historia silletera de la vereda y el corregimiento. Varias generaciones de su familia y amigos están en estas fotografías en función de las flores, del armado de la silleta y, por supuesto, del desfile.





→ Joaquín Emilio Zapata.

El turismo es la última esperanza de unos pocos campesinos y campesinas en Santa Elena que quieren conservar sus tierras. Desde 2002 Joaquín Emilio Zapata recibe turistas interesados en la cultura silleterera en Los Girasoles, una de las primeras fincas de este tipo en la vereda El Rosario. "Yo tenía un rancho aquí, de plástico, y una carpa para atender. Y empezó a llegar genticita. Un día le dije a mi hijo Lisandro: 'Hay que tener dónde atender a la genticita, una cosa segura, que no se la lleve el viento'. Entonces él me respondió: 'Pongámonos de acuerdo, construimos una cosa grande y usted se queda abajo pa que atienda y yo hago una casita arriba para vivir'". De eso ya van más de veinte años en los que de a poco y con la plata que iban ganando con las visitas lograron levantar el quiosco. "Me demoré por ahí cinco años pa hacer esas *pilazas*. Y se quedaron paradas un tiempo. A los años, con otro empujoncito, seguí con las vigas. Y después apareció con qué hacer la plancha".

Esta tarde Joaquín está vestido como si fuera a desfilarse: camiseta blanca, carriel, pantalón negro, alpargatas y machete. El día pintaba flojo pero él que termina un recorrido con una pareja y una familia de Bogotá que aparece. Suena música tropical de fondo. La visita empieza en el jardín y sigue por los sembrados de aromáticas, hortalizas y flores donde Joaquín aprovecha para señalar las más famosas entre sesenta variedades: dalias, siemprevivas, pensamientos, cartuchos. Las oraciones que salen de su boca no terminan de hilarse cuando ya conecta otras: un guion bien aprendido y representado.

Los girasoles, precisamente, eran las flores preferidas de su madre. En los años sesenta Eloísa Amariles bajaba con sus hijos a vender sus cosechas en la Iglesia del Calvario en Campo Valdés y cuando ganaba plata en los desfiles o en las exposiciones de la época "compraba un mercado grande y un pernil bien bueno pa comer carnita de cerdo toda la semana. Porque eso no se veía por acá, carnita, comer carne. Si comíamos carne dos días, tres no comíamos". En 1977 Eloísa le contó a Joaquín que en Medellín estaban dando contratos para desfilarse: "Y como yo le dije que no tenía plata me dio quinientos pesos". En su casa Joaquín tiene colgados los listones de premios que ha ganado con sus silletas y fotos de varios desfiles. "Es un orgullo que uno lleva en el corazón, en el alma".





Después del recorrido por los cultivos, de vuelta en el quiosco, Joaquín les explica a los visitantes cómo ponerse el cargador y asir el peso de una silleta pequeña. Les hace vitorear, como si estuvieran en pleno desfile: “Ánimo, silletero. Cuando pasa un silletero, es Antioquia la que pasa”. Los más entusiasmados cargan la silleta, dan vueltas, se vitorean entre sí, se toman fotos. Joaquín los despide, y saluda al turista extranjero que lo espera. “Agosto es un diciembre adelantado para nosotros”, dice. Y no es para menos: alguna vez le brilló tanto la fortuna que hizo veinte recorridos en un día.

Quince días después de la euforia de los días de la Feria de Flores regreso a Los Girasoles. Sin la bulla ni el afán de los turistas Joaquín habla sobre estos días de inviernos y cosechas perdidas. “Lo de la agricultura no es que deje plata. Sobrevive uno. Cae una granizada y se acaban los cultivos. Muchos empezamos y nos quedamos en ese arranque. Mientras usted está luchando en una huerta, matándose, lotea la finca, hace cabañitas pa alquilar, y eso es una rentica estable. De todas maneras, uno tiene que ir buscando una pensión, tener una o dos cabañitas pa vivir de eso pa cuando ya no pueda trabajar”. Eso dice él que insistió e insistió pero dejó de bajar a Medellín hace diez años a ofrecer sus productos. Ahora tiene un par de compromisos con algunos



comerciantes que suben por lo que necesitan. No abandona la agricultura, sin embargo: “Pa atender el turismo tengo que darle duro a la huerta. Eso es lo que la gente viene a ver”.

Tanto Gloria como Joaquín confían en la continuidad de la tradición silletera. De los tres hijos de Gloria dos están interesados en desfilan: Davinson e Isabela. De los cuatro hijos de Joaquín, una ya desfila, María Camila. Si los otros quisieran desfilan dependen del contrato de su padre o de otro que les puedan legar. En los últimos años, la Alcaldía de Medellín ha aumentado los cupos de las categorías infantiles y junior para que participen más hijos, nietos y sobrinos de silleteros. Porque eso que resultó de la coincidencia de unos intereses empresariales y el trabajo cotidiano de unos campesinos hoy es un refugio y una excusa para muchas familias que no quieren abandonar sus tierras. Les pregunto a los dos hasta cuándo piensan seguir con la tradición. “Mientras tenga vida y salud quiero vivir así”, responde Gloria. Joaquín, por su parte: “Hasta que sea capaz, hasta que me pueda mover en forma. Hasta ahí le voy a seguir luchando. Vamos a ver”. ☺





→ María Consuelo.

EL OFICIO DE AYUDAR A NACER

María Consuelo sintió los dolores de su primer parto cuando se agachó para amarrar la leña que había ido a buscar a uno de los bosques de la vereda Piedra Gorda en Santa Elena. Apenas tenía 14 años y su esposo, Pedro Luis Zapata Soto, aún no llegaba del trabajo. Angustiado se tiró al suelo bocarriba y comenzó a pedir ayuda. Como no había nadie cerca, ella misma recibió a su niña.

Se recostó contra un árbol, abrió las piernas, respiró y pujó, y la pequeña rodó suavemente desde su útero. María cortó el cordón umbilical con un machete, luego envolvió al bebé con un saco y empezó a caminar hasta su casa. Era imposible acudir a

un hospital, por las distancias, entonces se recostó en su cama después de lavarse y limpiar a la criatura, y todo, por suerte, salió bien.

María Consuelo recibió ella misma a veinticuatro de los veinticinco hijos que tuvo. También asistió como partera los nacimientos de 28 nietos y 26 bisnietos, sin contar las decenas de bebés que recibió de las familias vecinas de Santa Elena. Aprendió empíricamente, pero también recibió instrucción de otra mujer sabia del corregimiento, ya fallecida, doña Joaquina Grajales, partera tradicional de la vereda Mazo. De ella aprendió,

por ejemplo, a cantarles a las madres en medio de los dolores, o a darles bebidas de manzanilla para calmarles los nervios. Luego, con el paso de los años, comenzó a masajearlas para que los partos no fueran tan dolorosos.

Practicó el oficio de la partería durante cincuenta años y, aunque a sus 87 años todavía se siente fuerte, ya no asiste ningún nacimiento. Nunca nadie le pagó por sus servicios, pero siempre llevaba una mochila con hilo, tijeras y ropa de bebé, por si acaso le querían comprar. Además, fue vendedora de tierra de capote, musgo y flores en el parque de Aranjuez y en el cementerio Campos de Paz.

De mujeres como Consuelo aprendió Marisol Pineda Giraldo, hija de dos comerciantes santuarianos y madre de Samuel, Juan José y Nahual. Desde pequeña Marisol sintió una atracción particular por la medicina y por eso vivía pendiente de los dolores de muelas de sus hermanos o de las descomposturas de sus vecinos. Al terminar el colegio quería estudiar antropología o artes plásticas, pero sus padres se negaron rotundamente. No le quedó más remedio que estudiar agronomía y zootecnia, una carrera que, a la larga, terminó llevándola a una relación más estrecha

con la tierra, con las plantas y, por su puesto, con la vida. Marisol no se detuvo ahí. A pesar de las quejas de sus padres, estudió masoterapia, medicina china y partería tradicional. Se inclinó por la tradición indígena y aprendió los secretos de los huitotos, los muiscas, los karare. También compartió conocimientos con una partera mexicana.

Asistió su primer parto a los treinta años de edad, en Santa Elena. Atendió a una mujer que en su embarazo anterior se había sometido a una cesárea y cuyo apremiante bebé estaba muy grande dentro del vientre. El nacimiento se dio en un solsticio de verano y fue una niña. La atención duró dos días.

El primer día se quedó con la familia para generar un vínculo fuerte, para escucharlos y unirlos alrededor del nacimiento. Se ocupó de la alimentación y la limpieza de la madre, le enseñó a respirar, a meditar y a ejercitarse para recibir al nuevo ser humano con la mayor fuerza posible.

El día del parto masajéo a la madre y recibió la placenta. "El primer parto me cambió la vida, porque entendí que esa era mi misión desde antes de llegar a la tierra. Esto me da vida, me da salud, me da juventud. Es algo muy placentero. Un oficio se disfruta, no es trabajo", asegura Marisol.





El oficio de partería que llevan a cabo Marisol y otras veinte mujeres que hacen parte de una red de parteras interculturales en Medellín es más complejo de lo que uno podría creer. Las parteras se involucran con las familias a niveles profundos. Las ayudan con la nutrición, las acompañan en los exámenes médicos, les enseñan yoga y hasta las asesoran para comprar la ropa y la comida del bebé. Se vuelven parte de la familia y, una vez ha nacido la criatura, la siguen visitando por el resto de la vida, apoyando, incluso, su crianza.

Utilizan técnicas tradicionales campesinas como las bebidas de manzanilla y apio, pero también hacen oraciones, cantos, rituales espirituales y demás saberes extraídos de las culturas indígenas. Involucran al padre y lo ponen a construir una vasija de barro para la placenta. Ya la partería no es un trabajo individual, como el que hacían doña Joaquina y María Consuelo. Ahora es un oficio que se hace en equipo, pues cada partera tiene una asistente o *doula*.



No dejan de apoyarse en la medicina occidental y, cuando un parto se complica, ya tienen listo un protocolo para llevarla hasta el hospital más cercano. A Marisol la partería la llevó también a reconstruir la relación con sus propios hijos, quienes no entendían por qué su madre se iba de la casa para atender otras familias. Los dos muchachos jamás la acompañaron a ningún nacimiento, pero su hija, Nahual, sí ha visto decenas de partos. A través de ella, Marisol logró que los tres entendieran la importancia de su oficio, de su misión de vida.

Hoy, con 44 años, Marisol ha atendido más de cien partos, pero se considera una aprendiz. Trabaja para que las familias se involucren más, para que entiendan la majestuosidad y a la vez la fragilidad que tiene la vida. "Ninguna mujer vuelve a ser la misma después de un parto, y su compañero de vida debe tomarse el tiempo para volver a conocerla". ☺



Marisol Pineda Giraldo.

“EL viajero siente un placer indefinible al llegar a una de esas habitaciones de las montañas, donde las gallinas picando la yerba, las vacas bramando en el corral, la huerta perfectamente cultivada, el patio sembrado de flores, el aseo i la compostura por todas partes le revelan que allí reinan el trabajo i la abundancia, la familia i la mujer. Luego el placer sube de punto al ver la acojida franca i hospitalaria que recibe. Para obsequiarle se mata la gallina mas gorda, se arrancan las mejores legumbres, se le prepara el más cómodo lecho. Como en las tiendas de Isaac i de Jacob, las Rebecas de la familia le presentan el aguamanil i la toalla, i le sirven la comida con toda cordialidad i jentileza”.

Emiro Kastos
Antioquia i sus costumbres, 1858

LETRAS Y ENCAJES

gen con cariñoso regocijo: la madre que nada sabía es puesta al corriente: en el hogar hay un júbilo suscitado porque Rosa es el ornamento de su casa y al irse ella, todos compranben que se ausentan la contentad, la gracia y la alegría.

A poco de volver la santa donde es suyos, comunica a su madre su deseo de vestir el hábito blanco y cargo de terciaria dominicana. Ha sorprendido que en su casa, junto a sus padres debe hacerse santa; llevando la túnica, símbolo de pu-

ACLARE SU CUTIS

... y ayude a limpiar de barro, grasa, manchas y capillitas con el método de belleza probado por medio siglo de fama y mejorado al compo de la ciencia—el Unguento y Jabon Facial BLANCO y NEGRO Crema para para vale mucho para Ud.

JAPON
UNGUENTO BLANCO-NEGRO

Marche al Unguento con Cold Cream BLANCO y NEGRO

LETRAS Y ENCAJES

3107



Domingos diferentes.....

Quiere Ud. pasar un Domingo diferente a todos? Váyase desde el Sábado por la tarde a la Pensión Santa Elena.

Todo allí es alegría y salud: los campos verdes llenos de luz; las casitas vecinas florecidas de claveles; el aire puro... todo es mejor allá en medio de una selecta compañía, para Ud. y para los suyos.

Váyase desde los sábados, sin preocupaciones de ninguna especie desanzará del todo y regresará nueva con los suyos.

Pensión Santa Elena

"Regresará nuevo"

Tel. 2-8-0

[CRUCE DE CAMINOS]

LA INCESANTE BÚSQUEDA DE UN DORADO

→ Por Paula Camila O. Lema

PARA donde uno mire en Parque Arví ve gente. Gente como uno, pero más que todo forasteros. Viseras, gafas oscuras sobre los restos de bloqueador solar, equipaje ligero y a veces no tanto. Si uno para oreja, escucha otras lenguas, otros acentos. Familias y parejas, sobre todo parejas, de a dos como los pájaros. Por ejemplo, aquellos de caras coloradas y brillantes que hablan francés entre dientes mientras maniobran bicicletas de alquiler. O esos dos muchachos altos, flacos, de pelos y barbas rojizas, que le preguntan a la vendedora por las empanadas gigantes con relleno de bandeja paisa, ahí en el mercado campesino, en el corazón del parque, a unos metros de la estación del cable.





Para donde una mire en Arví hay vallas con información, declaraciones de intenciones, reseñas históricas. Puestos en los que te venden algo. Gente uniformada, guías de camisetas blancas. En la parte baja del parque, la más cercana al casco urbano del corregimiento de Santa Elena, está Chorro Clarín, la zona de acampada, con sus senderos que se adentran en el bosque, sus grandes casetas para armar las carpas, la gente comiendo y cantando el vallenato que suena en el parlantico. También ahí empiezan los dos parques que administran las cajas de compensación de la ciudad, Comfama y Comfenalco, el primero de aventura y el segundo más de contemplación.

En el puesto de información de Chorro Clarín está de turno don Luis Efrén Vásquez, de 50 años, guía turístico desde que arrancó Arví, hace quince años, cuando inauguraron la estación del cable antes de que estuviera terminado el parque y hubo qué caos en la comunidad porque nadie estaba preparado para semejante afluencia. “Totalmente lleno el parque por todo lado”, cuenta don Luis. Y aun hoy, en temporadas como Semana Santa, vacaciones, Navidad y Feria de Flores. En semana, dice, vienen sobre todo extranjeros, la mayoría jóvenes, de esos que les huyen a las multitudes y pasan raudos, como si llevaran afán. Ayer no más, cuenta el guía, se cruzó con gente de Alemania, Dinamarca, Estados Unidos y Brasil. “A los extranjeros les gusta caminar solitos, son muy educados, eso no le hacen un daño al parque. Les recomendamos que no se metan solos a los bosques, por

seguridad”. Entre martes y viernes vienen ochocientas personas, los sábados como dos mil, los domingos unas cuatro mil, “y acá abajo vienen los que no tienen pa un guía y traen el almuercito”.

Don Luis es uno de la veintena de guías del parque, al principio locales y ahora casi todos nuevos, de la ciudad. Don Luis sabe de arqueología, de botánica, conoce bien estos bosques y está acostumbrado al frío. Hoy, domingo, ya ha atendido como a doscientas personas, y apenas son las diez de la mañana.

Arriba, a unos diez minutos en carro de Chorro Clarín, en el Centro Ambiental y Cultural Ignacio Vélez Escobar, los turistas miran, preguntan y contratan los recorridos del Centro de Interpretación de El Tambo —“de interpretación de flora y fauna”—: senderismo, avistamiento de aves, en bicicleta, personalizados; precio mínimo si se es local y se está inscrito en el Sisbén, tarifa plena si se es extranjero o de otra ciudad. En este que empieza, por camino fácil, somos unos quince, de acá de Medellín, y de San Andrés, de Cúcuta, de Zipaquirá, y un tipo de Washington, todos detrás de Carlos Mario Mesa Ramírez, “su intérprete, su guía, su amigo, su fotógrafo”.

“Los voy a ubicar —explica Carlos Mario—. Santa Elena tiene diecisiete veredas, y este parque, que tiene 1761 hectáreas, abarca cuatro de esas veredas: Piedras Blancas, Piedra Gorda, Mazo, parte de El Placer y parte de Barro Blanco”. Los predios fueron entregados en comodato a la ciudad por EPM, la empresa de servicios públicos de la ciudad (que ya es medio privada).

El treinta por ciento del bosque es nativo y el setenta, foráneo, dice. Las especies foráneas no dan fruto y por eso no se ven muchos animales, pero el objetivo de la corporación que administra el parque es invertir ese porcentaje. De todos modos hay armadillos, zarigüeyas, puercoespines, zorrillos, y tres tipos de serpientes, “pero ninguna venenosa”.

Recorremos senderos estrechos y otros muy amplios, con zanjas para atrapar lluvias y estacas para medir la erosión. Hay una torre de madera para avistar aves, pero no se oye ninguna; hay una “silleta viva” (un jardín), un vivero de suculentas, una planta de tratamiento de aguas residuales, una huerta de plantas aromáticas; hay invernaderos donde cultivan las especies, por lo general orquídeas y bromelias —muchas epífitas—, que luego reintroducen en el bosque. En el parque, dice el guía, hay 146 especies de orquídeas, no de exposición porque son demasiado pequeñas, pero al fin y al cabo orquídeas: la acronia, cuya flor nace en el centro de la hoja; las maxillarias, parecidas al maíz y la caña; la *Platystele*, una de las más pequeñas del mundo...

La historia de Arví, que el guía no alcanza a contar porque el recorrido dura apenas una hora, viene de muy atrás. Lo cuenta bien Juan Camilo Ocampo en su monografía de antropología, certeramente titulada “Detrás de la leyenda del ecoturismo”: cuando las cuadrillas de Jorge Robledo, en busca del mítico valle de Arví, llegaron a estas tierras sobre la cordillera central (Piedras Blancas), pensaron que este debía ser ese valle y acá fundaron

caseríos. A principios del siglo XX, cuando Santa Elena ya era el principal proveedor de agua, árboles, productos agrícolas y recreación, el Concejo de Medellín compró muchos predios y empezó a reforestarlos con miras a la construcción de un gran bosque municipal, y luego EPM adquirió más predios en un proceso por el que todavía protestan algunos nativos despojados. A mediados de siglo Piedras Blancas fue declarada Zona Forestal Protectora. “En muchos países hay ferrocarriles, tranvías y carreteras de turismo y esas vías han sido hechas desde el punto de vista del negocio, porque el desarrollo del turismo trae prosperidad a las regiones”, cita Ocampo a Ricardo Olano, ilustrísimo comerciante, en un informe de 1926.

Desde que existe Parque Arví se habla de una nueva forma del turismo: “turismo rural comunitario”: convertir el campo en destino y las tradiciones y saberes en servicios, a partir de los esfuerzos de una comunidad organizada en un territorio. Y Arví es el único parque natural de Colombia que ha recibido la certificación Rainforest Alliance en Turismo Sostenible. Sin embargo, no hay que escarbar mucho para toparse testimonios de pobladores con quejas por el cambio en los usos del suelo, la falta de infraestructura para recibir el gentío, la legalización de predios, la reconfiguración poblacional debido a la gentrificación y, claro, la inseguridad.

El cuento de Arví se repite desde hace unos años en los demás corregimientos. Para finales de 2018, por ejemplo, la municipalidad hablaba de “turismo rural comunitario” a través



de una “interconexión ecológica y turística” entre los cinco corregimientos (que son el setenta por ciento de la zona rural de la ciudad). Por ahora, solo tres corregimientos —San Cristóbal, Santa Elena y San Sebastián de Palmitas— cuentan con redes de turismo más o menos organizadas, en torno a la floricultura, la biodiversidad, la tradición... La administración también lleva un tiempo hablando de convertir la ciudad en el primer Destino Turístico Inteligente (DTI) de Colombia, con un sistema centralizado de información para potenciales visitantes.

Por su parte, la pandemia promete larga vida a esa modalidad del turismo —rural pero no tanto, urbano pero no tanto—, y los medios hablan de la reconfiguración del sector, de nómadas digitales, de ese nuevo tipo de viajero, “cada vez más tecnológico y con más conciencia ambiental”, según dijo un líder gremial a *La República* en septiembre de 2022. Un turista que busca la naturaleza, lo verde, lo orgánico, lo tradicional, lo popular, y pasa raudo sin preguntarse, como hacemos acá, si de eso tan bueno sí darán tanto.

Al corregimiento de San Sebastián de Palmitas, en el extremo opuesto, al occidente de la ciudad, el futuro del turismo llegó hace unos nueve años. Lo trajo Carlos Alberto Valle Sánchez, señor de 58 años cuyas hazañas bien podrían merecer un libro de aventuras turísticas. Hijo de un cacaotero nómada de la chocolatería Luker, Carlos no es de ninguna parte y al mismo tiempo es de todas porque su papá trasegó por muchos pueblos del Occidente. Conocido como la Biblia del Cacao, al señor le gustaba invertir en fincas lejanas por las que un día pasaría una carretera o algo que aumentaría su valor. Tuvo una en Támesis, cordillera arriba, a la que a veces tenía que ir Carlos, aún adolescente, a pie, en bicicleta o a caballo, o en compañía de arrieros, con muladas de hasta treinta o cuarenta bestias. Será por eso que lleva décadas estudiando al arriero, escribiendo sobre el arriero, haciendo turismo de arriería, esa empresa que permitió a tantos paisanos mover mercancías por todo el país, e incluso hasta Bolivia. “Fue a lomo de mula que se montó la ciudad de Medellín, como emporio industrial y comercial, y toda la zona cafetera, hasta el norte del Tolima y del Valle del Cauca”. Surgieron paradas, fondas, pueblos que devendrían en municipios —por eso en Antioquia

cada cincuenta kilómetros hay un pueblo importante—, al paso de esos comerciantes berracos que con los años serían reemplazados por tractomulas, cuya especie sobrevive nomás por la precariedad de las vías en algunos rincones del departamento.

Todo eso lo contará más tarde el mismo Carlos en la habitación de su finca El Arriero, metros arriba de la Conexión Vial Occidente, que en ese tramo tiene puentes y amplias calzadas para arrieros donde se divisan a ciertas horas contadas mulas cargadas de papa o café. “Para mí Antioquia, Colombia, Latinoamérica —dirá— están en deuda con el arriero: el personaje, para mí, más importante de nuestra historia”.

Apenas bachiller, Carlos fue carnicero, carretero, panadero, vendedor callejero de flores y cigarrillos y papas fritas, acólito, mesero en heladerías, marquetero, cerrajero, vidriero, y por supuesto arriero (caporal, que en la jerarquía arriera es el que cierra los negocios, el jefe). Tuvo familia, montó una sala de internet y aprendió a crear páginas web porque se dio cuenta pronto de que la Internet controlaría el mundo.

Como siempre fue andariego, terminó por dedicarse al turismo. Aventuraba por rincones inexplorados de Antioquia, tomaba fotos y ofrecía recorridos por esos sitios en un portal que él mismo diseñó, Fincas Agroturísticas, por allá en 2007, años antes de que empezaran a multiplicarse los operadores turísticos. Así hizo plata, o más bien recuperó la que invertía viajando, haciendo lo que hace ahora: “turismo vivencial”. “Había algo que a mí siempre me preocupaba —dirá— y es la apatía que tiene el ciudadano por conocer, compartir y darle la mano al campesino”. Empezó a ofrecer experiencias, la posibilidad de ser otro “por un día”, “en los zapatos de...”, y se inventó “Arriero por un día”, y con esa idea ganó premios y recibió apoyo de la Alcaldía de Medellín y de la Gobernación de Antioquia y fue caporal de muladas turísticas por todo el departamento. No solo andaban, sino que demostraban cómo herrar, enjalmar y montar la carga, con trova, copla y cuentería, y al final daban un diploma. Hasta que hace unos nueve años quiso asentarse, aquí en San Sebastián de Palmitas.

Conocía Palmitas porque su hermano trabaja acá desde hace años, por la arriería y porque ha hecho incontables veces el “mal llamado” Camino del Virrey, una de las atracciones de Palmitas. Le gusta el corregimiento porque se le hace un lugar

detenido en el tiempo. No cree uno, dice, que aún haya cerca de la ciudad, en su estado natural, campesinos tan castizos, hablantes de un idiolecto casi extinto, que dicen “no se desacuerde” para decir “no se le olvide”, a los que apenas en los últimos años ha empezado a embestir la expansión urbana.

Le gusta también porque buscaba hacer un turismo fácil de operar, cercano a Medellín, y optó por el café porque, claro, cafeteros fueron muchos arrieros. En la primera edificación que construyó, como en 2012, empezó a atender visitantes, ahí mismo junto al fogón en el que se hacía la comida, mientras crecía el café que iba sembrando. En esa tierra de dos hectáreas y media que antes no eran sino potreros ahora hay setecientos metros construidos.

Carlos también es escritor. Primero de poesía romántica y después, cómo no, costumbrista. Al que le busca el lado, le regala uno de sus libros, épica arriera en la que recoge términos, relatos y costumbres, una oda a lo paisa, a la conquista en mula. En El Arriero, que también es su casa de escritor, Carlos ofrece un recorrido con aquel nombre heredado, “Arriero por un día”, *tour* cafetero, sin mulas pero con cata. Además cultiva café, para ofrecer la experiencia completa en torno a ese líquido, el más tomado después del agua, emblema colombiano en el mercado internacional, símbolo de lo paisa en esta tierra de arrieros sin los que no existiría el café porque todos los caminos llevan a la arriería.

Antes de la pandemia, el negocio había estallado: “No sé cómo hice para despegar así”. Al principio venían dos o tres personas a la semana, cuenta Mateo, sobrino de Carlos y administrador de la finca, mientras van llegando los turistas del recorrido de hoy. Para finales de 2019, cuando los medios reportaban que en cinco años los visitantes al país habían pasado de un millón a seis, ya recibían unos veinticinco visitantes al día. Hasta la llegada de la bendita pandemia, que coincidió con la separación de Carlos y, entre repartición de bienes y pagos de trabajadores sin turistas, le salió como en setenta millones. Pero cuando terminó el aislamiento empezaron a llegar hasta treinta visitantes diarios, de lunes a domingo, para recorridos en español e inglés, pese a que el transporte público a Palmitas es difícil y poco frecuente.

La finca está sobre una pendiente con muchas edificaciones: arriba la cocina, el salón de cata, la oficina, los comedores, la pequeña habitación en la que vive Carlos; más abajo muchos baños



Recorrido 'Arriero por un día' en San Sebastián de Palmitas.

y otra casita, la primera que hubo, donde viven dos de las guías; y abajo, después (o antes) de una senda estrecha de piedra, los cobertizos con gradas donde comienza el *tour*. Las guías de hoy son Valentina (en español), y Ana María (en inglés). Valentina es sobrina de Carlos, hermana de Mateo, amiga de David, aprendiz del recorrido en inglés, que a su vez es el mejor amigo del hijo de Carlos, quien también es guía. Catorce personas viven hoy de lo que da El Arriero, y la tercera parte son parientes de Carlos, que por supuesto es autor del guion del recorrido.

Los visitantes somos 32 pero algunos están muy demorados. La finca huele a monte, a boñiga, a café sin secar. En el cielo se divisan miles de aves migratorias, gavilanes cuaresmeros provenientes del norte. Las guías están vestidas de campesinas —chapoleras—, con falda negra larga y camisa blanca abombada ribeteada de colores, como las que usan todavía las niñas en las escuelas el día de la antioqueñidad. Las chapoleras, contará más tarde Valentina, han sido siempre las mejores para recolectar café porque distinguen y seleccionan mejor los granos.

Los turistas se van acomodando en gradas, separados por unos metros según el idioma. Los de hoy son de mundo. De República Dominicana y Puerto Rico y Panamá, un grupo de desconocidos que ya parecen íntimos porque se han cruzado en varias excursiones; de Perú, de Cuba, de Francia, de Inglaterra, de Estonia, y un español y un gringo de Arizona que incluyeron en el *tour* el servicio de cabalgata.

Estaremos largo rato en estas gradas, recibiendo una cátedra del café. Sobre su anatomía, sus propiedades y enfermedades: tiene siete veces más antioxidantes que las uvas y cuatro más que el té verde. Sobre el proceso de siembra: cuánto demora para germinar, cuándo florece, cuándo debe recolectarse. Sobre la historia del café: cómo empezó Colombia a exportar el grano durante la Gran Guerra, cuando los arrieros se demoraban ocho días para bajarlo hasta Medellín y todavía no descubrían que era mejor transportarlo pelado, seco y tostado porque de lo contrario llegaba sabiendo a mula. Sobre cómo lo cultivan y lo producen ahí en la finca: sin pesticidas ni herbicidas ni fungicidas; con un gasto mucho menor de agua; intercalado con frutales para darle propiedades y alimentar y atraer pájaros y abejas que se comen el escarabajito que es la broca. En El Arriero, explicará Valentina, cultivan de miel y de cereza, y usan la cáscara para hacer una bebida dulce, con panela, limón y limoncillo, y no desperdiciar el agua con que se lava.

Un rato después de probar esa bebida tan parecida al guandolo, nos vestiremos todos a la usanza de los arrieros, con sombrero panameño, pañuelo raboegallo, paruma o tapapinche y canasta para cosechar. Treparemos luego la loma empedrada y nos adentraremos en los cafetales, bajo el mismo sol que ardió sobre los arrieros colonizadores, para recolectar café. Pasaremos un buen rato recogiendo míseras cantidades del grano, que arriba, casi en la cima, pondremos en “la clásica e inigualable”

despulpadora manual, verde mecanismo de manivela del que veremos salir los granos pelados.

Luego llega la cata, después de un postre típico de la región, plátano calao con quesito, que sirve también para limpiar el paladar. Hasta los más inveterados tomadores de café algo descubrimos. Que las tostaciones bajas tienen mayores dosis de cafeína y por eso se debe tomar con cuidado, la tostación media es equilibrio perfecto entre cafeína y antioxidantes, y la más alta “es mala, te mata lentamente sin cafeína ni antioxidantes”, en palabras de Valentina. Que el café malo se distingue por el color y el olor (casi negro), que sabe mejor recién molido, que “es como un bebé: cualquier cosa que hagas afecta su futuro”.

Una barra le da la vuelta completa al centro del salón, y en las paredes hay diplomas, reconocimientos, pendones con fragmentos de la épica arriera de Carlos y fotos de arrieros tomando guaro o arriando, y justo llegan unos con mula a descargar bultos de café, mientras los foráneos tomamos café siguiendo las precisas instrucciones de Valentina.

Ya tarde para el almuerzo, la ocurrente guía nos presenta “el hambre paisa”, el “fin del hambre”, y va abriendo un envuelto verde de hoja de bijao que contiene papa con hogao, tajadas de maduro, carne molida (o pollo con tomate), arroz, chorizo y huevo duro. Nadie habla en el comedor de los turistas en inglés, sudorosos, enrojecidos e inexpresivos, en contraste con las risas,



chistes y cotilleos de los latinos de este lado. En la mesa, ante la dosis de energía, una dominicana que viaja con su esposo dice “qué chulada”, y cuenta que llegaron hasta acá a través de una agencia hallada en Instagram y que muchos dominicanos están viniendo a Colombia; al escucharla, otra dominicana se carcajea diciendo, desde la mesa vecina: “El que no ha venido a Colombia no es dominicano”.

“Los vecinos se asustan con toda la gente que viene —cuenta Carlos después del recorrido—. Acá en Antioquia se dice: ‘écheme un cuento bien echado y se lo creo’, y eso es esto: un cuento bien echado”. Lo que sigue, dice, es “ampliar la experiencia”. Espacios para interpretar el territorio a partir de la creación artística —música, escultura, pintura, poesía—, o “turismo creativo”, como el que intentan hacer los hermanos Arias en el corregimiento de San Cristóbal con Monte Sinaí, como el que hizo por muchos

años Montevivo en Santa Elena. Y cabañas en bahareque para hacer *glamping*, y hamacas, y una zona con *jacuzzis* para baños medicinales —“turismo de sanación”—, y un enorme mapa de Colombia con estaciones por cada región para ofrecer todo lo típico de esos lugares.

Antes de despedirme, saciada, encafeinada y con libro bajo el brazo, Carlos declama el final de ese poema que ha leído en tantas partes, con la orgullosa entonación del montañero, en un *performance* que dura unos veinticinco minutos: “Pioneros de la pujanza de un pueblo aventurero / creó empresas con agradable olor a sudor sufrido / laurel reflejo fiel de la altivez de esta raza paisa / que ondea flamante su bandera por el mundo. [...] A nuestros hijos démosles un gran abrazo / y entreguemos en su regazo la ilusión / la ilusión de vivir como nuestros arrieros / que todo lo hacían con vehemencia y amor”.

Sin quererlo, Carlos Valle se anticipó a esa actual urgencia de las administraciones públicas de articular operadores y habitantes de zonas rurales en torno a experiencias turísticas *completas*. De vuelta en Santa Elena, por ejemplo, Elizabeth e Ingrid Arenas me cuentan la historia de Pandora, emprendimiento relativamente nuevo de una familia conformada por las dos hermanas Arenas, la mamá y un hijo-sobrino-nieto. Comenzaron con algo llamado Rutas de Siembra, un proyecto de cooperación internacional entre el Ayuntamiento de Barcelona y Comfenalco, que invirtió en el agro para fortalecer tradiciones agrícolas e integrarlas con el turismo. De las cinco rutas turísticas que tenía el proyecto, Pandora ofrece dos. “Es un turismo sensible, comunitario, para irnos ayudando, para que la gente no crea que todo está en el refrigerador”, dice Ingrid.

Son urbanitas que buscaban campo. Se instalaron en Santa Elena después de la pandemia, para salud del hijo de Ingrid, Andrés, que tiene una discapacidad y estaba estresado; además, ella trabajaba todo el tiempo y él la reclamaba. Querían otra vida, y sabían de toda la gente que llegaba al parque de Santa Elena sin saber muy bien para dónde agarrar. “Los extranjeros están cansados de Arví, preguntan qué más hay pa hacer, y acá hay hospedajes con zonas húmedas y terapéuticas, hay ecohoteles, hay una gastronomía muy amplia, no solo típica sino también internacional. Cada lugar tiene su toque”, cuenta Elizabeth.

No ha sido fácil montar empresa, y con algunos nativos, particularmente difícil. Quizás por el historial de decisiones tomadas desde oficinas es que muchos locales son cerrados, cautos, le temen a la formalidad. De las ochenta personas que empezaron con Rutas de Siembra, hoy quedan unas treinta, “gente humilde, sencilla”, a la que Elizabeth siempre quiere abrazar.

La primera estación del recorrido de hoy —más bien informal, para un par de no-turistas— es la Granja Tahamíes, también en Piedras Blancas, ahí nomás junto a Arví pero hacia Guarne. Nos recibe Juan Camilo David, oriundo de Giraldo, ingeniero agrónomo y agropecuario de la Universidad Nacional que abandonó los agrotóxicos porque empezaron a enfermarlo y así conoció la agroecología. La granja, cuenta Camilo, lleva ese nombre “porque aquí habitaron los tahamíes. Eran agricultores, tenían una conexión íntima con el agua. Llamarla así es un rescate de

esa memoria ancestral no contada para integrarla con el conocimiento agrícola actual”.

Un grupo de amigos de varias disciplinas se embarcaron en ese proyecto hace como cuatro años. Y en esa tierra que antes eran potreros y tierra erosionada han sembrado ya más de tres mil árboles de cien especies nativas, sin talar y sin quemar, porque lo que quieren es cultivar *con* el bosque. Intentaron primero vender huevos de “gallinas felices”, pero les fue mal. Ahora ofrecen succulentas, ya terminaron la primera cabaña del ecohotel que están construyendo con técnicas ancestrales, y cosechan sobre todo mortiño, “que para un ruso es una exquisitez y acá dicen que es comida de culebra”. Complementan su sistema agrícola la fresa y la zarzamora, también llamada morita de monte, intercaladas con maíz porque el mortiño es de pocas raíces y necesita de las micorrizas del maíz. Por todo lado hay arrayanes, varios ejemplares de chaquiro romerón —“el pino colombiano”—, plantas de cannabis para atraer insectos benéficos, trompetos que atraen tucanes y mirlas, muchos árboles frutales para alimentar a los pájaros y evitar que devoren los cultivos.

Tienen, sobre todo, una biofábrica para la producción de abonos y controladores biológicos, que es la base de lo que hacen en la granja. “Cuando empezó la pandemia arrancó también el vecino y ya somos procesos hermanos”, cuenta Camilo mientras caminamos hacia a la finca Los Colores de mi Granja, de don Humberto, un señor que antes se dedicaba a la publicidad y los eventos y ahora cultiva de forma orgánica más de setenta productos. Don Humberto nos da a probar alimentos que va agarrando del sembrado: mizuna, mostaza morada, papas ancestrales como la “pepino” o “bola’e perro”. El problema, dice el señor, es la comercialización: “Como no son grandes volúmenes, se venden a precios muy bajos”. Lo que procuran, él y las hermanas Arenas, es venderles los productos a los turistas de Rutas de Siembra.

En el bosque de pinos que divide las dos fincas, don Humberto nos da caléndula y tomatitos mexicanos para sembrar, y luego Camilo nos despide discreto y se va a trabajar. Cuando ya nos estamos yendo Ingrid cuenta que al principio Camilo no hablaba, solo se ponía rojo y se reía, preguntaba “y yo qué digo”, y ahora se dedica a expandir lo aprendido entre los vecinos y campesinos de esa red que han ido tejiendo.



La segunda estación de la ruta es también almuerzo, en una finca llamada Reserva del Silletero que queda en la vereda El Rosario, donde don Carlos y su esposa nos reciben vestidos a la usanza campesina antioqueña, ella de chapolera y él de arriero, con machete y carriel en lugar de canasta. Para donde uno mire hay flores, y un parlante despide bambucos y pasillos a altísimo volumen desde una casa que también es quiosco, rodeada de macetas con begonias, pensamientos, besitos, novios, bailarinas, geranios, primaveras, botón de oro y, cómo no, suculentas. En el comedor del segundo piso, semejante a una fonda de esas en las que otrora paraban los arrieros, entre estampas de la vida campesina antioqueña, la comida es servida en un santiamén: sudaíto de pollo con la receta de las abuelas.

También acá se siembra orgánico: cultivos de pancoger, suculentas, plantas aromáticas y flores. Cuando empezó Rutas de Siembra don Carlos nomás cultivaba flores que vendía en un puestico en el vecino pueblo de San Pedro: “Con el proyecto aprendí mucho de lo que son los negocios. Antes todo lo regalábamos, no sabíamos cobrar, no llevaba una contabilidad. Ahora es de bregar a implementar todo lo que aprendimos”, cuenta.

Antes tampoco había nada de lo que ahora se ve: ni los jardines, ni la fonda, ni el parqueadero, ni el par de cabañitas que terminaron de construir hace poco para ofrecer hospedaje. Y tampoco ellos sabían qué decir a los visitantes, y menos aún cocinar para grupos grandes. Ahora reciben gente todas las semanas, se alquilan para cumpleaños y festejos. Ofrecen recorridos por el jardín con fuente (“silleta viva”), caminatas por los senderos cercanos, y una cátedra sobre cultura silleterera que termina con la elaboración de una silleta para tomarse fotos. “Acá tenemos la fuente de los deseos, monedas de mil pa que se les puedan cumplir”, vocifera por un micrófono inalámbrico don Carlos ante los pocos visitantes de hoy, media docena, apenas la periodista, las hermanas de Pandora, un muchacho que les ayuda con contenidos para redes sociales, y una familia de Aguadas, Caldas.

Avanzada la tarde, con la barriga llena y algo amodorrados, nos despedimos con la promesa de volver. “Un viaje de experiencias donde tú eres el protagonista”, reza el eslogan de Pandora. Mientras me acercan al pueblo, las hermanas me cuentan que Andrés, hijo-sobrino-nieto, motor y razón de ser de Pandora, ya tiene 21 años, redujo a la mitad el medicamento y se lo ve tranquilo

en el jardín de su casa en la vereda El Llano, descalzo, con la gata y dos perros, y una mamá que ahora dispone de tiempo para él.

En Palmitas, a pocos metros de la entrada a El Arriero, después de una larga loma pavimentada, está la casa de Jorge Quintero, que llaman también Jorge Guandolo o Guandolo Fresh. Es una estructura de cuatro niveles, algunos detalles de lujo y una terraza donde viven dos conejos, dos gatos, una tortuga morrocoy y una perrita pincher que ladra todo el tiempo y por todo y persigue a Jorge a todo lado. Conversamos abajo, en la entrada, junto a un estanque con cien peces, entre tilapias y carpas, todavía muy pequeñas, que dan vueltas entre pedazos de mangle que Jorge se trajo del mar y que parecen estar germinando en esta tierra alta. Le gusta viajar, aprender y traerse recuerdos, piedras y corales, pero sobre todo palos, pedazos de madera que esmalta, marca y expone para recordar su origen.

Jorge es de San José de la Montaña. Es moreno, con vetas de pelo cano en la barba rala y el copete muy corto, las botas y el pantalón llenos de tierra, pintura y cemento, grueso y panzudo, generoso con la palabra y con todo. Tiene 45 años y lleva acá



unos dieciséis. “El tiempo lo hago rendir mucho”, dice. Construye, coge goteras, arregla entuertos eléctricos, maneja “desde un triciclo hasta una tractomula”, sabe sembrar cualquier cosa. Le dicen el reciclador porque recoge cosas que otros desechan para reciclarlas o reutilizarlas, como lo confirma el montón de llantas y cadenas usadas y tarros y cartones que acumula en el parqueadero, en el primer nivel. Le dicen Guandolo —Guandolo Fresh— porque vende esa bebida típica de panela de caña con limón. “Tipo bogadera, que llamamos. A los arrieros les tenían era una canecada de puro guandolo. Mi mamá le echaba yerba buena, limoncillo y prontoalivio”. También hace pulpas con las frutas que se cultivan en el corregimiento: guayaba, banano, piña, maracuyá, gulupa, mora...

Lo que Jorge tiene acá es apenas un proyecto, la promesa de un futuro lleno de viajeros y lujos de la ciudad en el campo, para que no haya más gente que coma plátano sin haber visto nunca la mata, para que el turista se levante a la mañana, ordeñe las cabras, recoja los huevos y el tomate para su desayuno, recorra el Camino del Virrey, aprenda a sembrar y pruebe de todo lo que se cultiva en la región. “Acá tenemos un potencial... ¡Es que estamos en la ciudad! Esto es rural y el fuerte ha sido cultivar, pero si usted

tiene una finca y no tiene quién le trabaje, ¿qué hace? Consigue gente que le pague por venir a mirar”.

Ese potencial lo vio en algunos de sus viajes. En Perú, entre Cusco y Aguascalientes, donde hay una posada enorme, auto-sostenible, que produce todo lo que ofrece a los viajeros. Y en Panaca, donde la gente “se moría” por levantarse a la madrugada a ordeñar las vacas y participar en un concurso que él, curtido en esas artes del campo, terminó ganándose.

Para donde una mire acá abajo, en el segundo nivel, se ven bultos de cemento. “Yo vendo jugo y compramos cemento”, dice. Aquí está construyendo una especie de salón para juegos tradicionales como trompo, pirinola, catapis, yoyo, palmo: “Un punto pa estar”. Junto al salón de juegos va a quedar la zona de despulpe, embotellado y embalaje de sus bebidas. En el parqueadero quiere hacer una cava o cuarto frío, más abajo tal vez construya una zona húmeda con *jacuzzis*, quizás hasta ponga un trapiche para que el turista pueda hacerse su propio guarapo. Y enfrente de la casa, cruzando la loma, está montando una planta de tratamiento de agua para sus bebidas y pulpas, proyecto ganador de unas partidas del presupuesto participativo del corregimiento, que incluyó capacitaciones e insumos para construir la planta, “también pa que el turista tome agua limpia, porque acá no tenemos acueducto y el agua hay que hervila hasta pa trapiar”.

Abajo, en otra tierra que tiene a un par de kilómetros, donde no hay casas ni gente, solo monte y una quebradota, está sembrando frutales para llamar guacharacas, ardillas, guaguas. Ya tiene los lotes despejados para empezar a construir las cabañas de *glamping*, y hará muros con llantas, y divisiones con redes de pescar, todo muy rústico y silvestre, con letrinas en lugar de un pozo séptico, para ser como gatos y compostar los desechos y evitar que lleguen a las cañadas.

También Jorge Guandolo va detrás de la leyenda del ecoturismo. Y, dados los antecedentes, no resulta improbable que en medio siglo, digamos, se levante ahí un parque turístico inteligente para contar el relato de nuestra colonización a viajeros de todos lados, nómadas, nuevos colonizadores globales. Arrieros con portátil en la incesante búsqueda de un Dorado natural, diverso y popular. ●

➔ Jorge Quintero, conocido como Jorge Guandolo.

[CRUCE DE CAMINOS]

RESISTIR DESDE LAS LADERAS

→ Por Juan David Ortiz Franco

EN 1954, cuando las instalaron, las letras que escribían la palabra COLTEJER se fundían en una montaña despoblada del centro oriente de Medellín. En el día, el gris del letrero despuntaba en medio de la ladera; en la noche, ese símbolo de poder de la empresa textil que empujaba la industrialización de la ciudad se encendía en un verde colorinche que a veces cambiaba a rojo y cortaba la oscuridad.

De las letras de Coltejer hacia arriba no había más que montaña. Era algo así como el límite de las capacidades de las personas para construir algo, cualquier cosa, lo más alto que se pudiera. Hacia abajo estaba la casa de sus cuidadores, una familia que tenía la misión de encender el generador eléctrico todas las noches y apagarlo a la mañana siguiente. A un costado se veía el cerro Pan de Azúcar y desde ahí se desprendía esa línea imaginaria que dibujan las montañas cuando se les mira desde abajo y la perspectiva no permite ver más allá.



Hasta el terreno dispuesto para el letrero llegaba un camino de herradura que conectaba la finca con el barrio Enciso, que empezó a poblarse a finales de la segunda década del siglo XX y era el límite de la Medellín urbana. Desde los sectores cercanos, la gente tomaba ese mismo camino y llegaban multitudes hasta las letras y destapaban fiambres o montaban olladas de sancocho para esperar que fueran las seis de la tarde y recibir de cerca la explosión de las luces de neón.

El letrero no se enciende hace años. A las formas titilantes, a las que a veces les fallaba un palito de una E o la C casi completa, las apagó definitivamente un cortocircuito en 1993 y la noche se las tragó, más o menos como pasaba también con la fábrica de telas. La apertura económica de 1990 y el fin de las políticas proteccionistas derivó en crisis y en el declive de esa industria textil que, a punta de campesinos venidos a obreros que perseguían la promesa de una mejor vida, tuvo mucho que ver con el crecimiento de la ciudad y, de paso, con el poblamiento de sus laderas.

Algunos de los barrios de lo que hoy son las Comunas 8 y 9 de Medellín se formaron alrededor de Coltejer. A principios del siglo XX se instaló en La Toma, muy cerca de la quebrada Santa Elena, la primera planta textil de la empresa. En cuestión de un par de décadas, los caseríos cercanos se habían convertido en barrios de obreros y artesanos. Para el momento en que las letras se apagaron definitivamente, las casas ya las rodeaban. La ciudad se fue trepando hasta la línea de la montaña y el borde entre lo rural, arriba en Santa Elena, y lo urbano, en los barrios de la Comuna 8, se empezó a hacer difuso.

LA PELÍCULA DE LA SIERRA

Decenas de cajones blancos que penden de un cable suben y bajan en una secuencia que parece interminable. En la hora pico de la tarde la gente se agolpa en la estación Oriente del tranvía para emprender el último tramo de transporte público hasta La Sierra y Villa Turbay.

De a poco, la fila avanza y la gente se trepa en las pequeñas cabinas que comienzan a sortear la pendiente. Empieza a caer la noche y dos muchachos hablan del color que proyectan las lámparas del alumbrado público. Las luces amarillas que titilaban en lo alto de la montaña fueron reemplazadas por bombillos



led que dejan ver desde lo alto los callejones estrechos y los techos de las casas.

La estación de destino –Villa Sierra– está en un límite difuso entre dos barrios que no solo comparten una montaña sino una historia de conflicto y resistencia. Saúl Franco espera para emprender un recorrido por La Sierra. Lleva botas, chaqueta y pantalón negro como si se anticipara al frío que apenas empieza a sentirse y a la niebla que más tarde cubre una parte del barrio. Camina despacio y señala unas escaleras. Luego se sienta en una mesa muy cerca del Ágora, un espacio comunitario que hace parte de la misma estación del metrocable.

“Es que nosotros somos más de Santa Elena”, dice. Aunque luego corrige y explica mejor sus palabras: “Claro, somos un barrio de Medellín, pero es que la parte alta, que ya es en Media Luna, siempre ha sido como nuestra finca. Antes no teníamos ni metrocable ni colegio, pero teníamos las mangas que estaban abiertas, era donde la gente iba a trotar, donde nos montábamos a los árboles...”.

Media Luna es una vereda del corregimiento de Santa Elena. Aunque pertenece oficialmente a la zona rural, está relacionada de forma más directa con los barrios del límite de la ciudad que con el resto de las veredas del corregimiento desperdigadas en



lo alto de la montaña. Desde allí se desprende la entrada a varias fincas, la carretera atraviesa plantaciones de café y desemboca en el colegio de La Sierra, inaugurado a principios de 2016 en la parte más alta del barrio.

Pero Saúl habla en pasado porque, si bien esa zona sigue siendo un espacio que la gente frecuenta, hace varios años los propietarios de algunas fincas empezaron a construir cercas en los espacios que antes eran de todos aunque tuvieran dueños.

Saúl es comunicador social, tiene 37 años y ha vivido toda su vida entre La Sierra y Villa Turbay. Lo saludan en la calle y en los dos barrios lo reconocen por cuenta de que cuando era muy joven, en 2005, junto a varios de sus amigos y gracias a la complicidad del cura de la parroquia Santa María de La Sierra, fundó la biblioteca Nadino, un espacio comunitario que acercó los libros a una zona que para entonces estaba a más de una hora de recorrido de la biblioteca más cercana.

La Sierra es el punto más alto de la Comuna 8 en ese costado de la montaña. Una cicatriz que divide la montaña, por donde baja la quebrada Santa Elena, lo separa de los barrios de la Comuna 9 (Buenos Aires). La conexión más utilizada entre los barrios de esa zona y Santa Elena es una carretera estrecha y serpenteante que recibe todo el flujo de ida y vuelta de un corregimiento de más de

treinta mil habitantes, de los cuales una proporción importante hace parte de su vida en la ciudad. Por esa vía viajan los buses que conectan once veredas con el resto de Medellín, los carros y motos de los residentes y, los fines de semana, los de turistas y visitantes esporádicos.

También los fines de semana y a un costado de la misma carretera, un par de charcos que forma la quebrada en los vericuetos de la montaña se llenan de gente que hace, alrededor del agua helada que viene de lo más alto, la versión actualizada de los paseos de olla que hace décadas tenían como destino las letras de Coltejer.

Saúl se levanta de su asiento. Atravesamos juntos un parque infantil y caminamos por una calle estrecha en que las aceras desaparecen con tanta frecuencia que es mejor acostumbrarse a compartir la vía con carros y motos. Justo frente a la iglesia del barrio señala: “Ahí nació Nadino”. Ahí está todavía una parte de esa biblioteca que fundó junto a sus amigos, aunque él y muchos de los libros originales tomaron otros destinos. Luego señala un salón que también fue sede de la biblioteca popular en la misma construcción de ladrillo expuesto donde funciona la parroquia; omite una *pinta* de las Autodefensas Gaitanistas de Colombia que sobresale en la pared y habla de la corporación que dirige.

Se llama Alveus y se dedica a la alfabetización digital. De allí también se desprende Luna Roja, una agencia de fomento a la lectura que es la herencia más directa de su paso por Nadino. En 2017 Saúl y otros amigos tuvieron la idea de organizar recorridos por el barrio. Esa iniciativa se llamaba “La vuelta en La Sierra”.

“Uno veía que subía gente con cierta recurrencia, pero nos preguntábamos qué les contaban. Esa fue una alternativa para ver a Medellín con otros ojos. Aquí la historia se cuenta a partir de los lugares y las personas”, dice.

Esos lugares son los que mucha gente solo conoce por cuenta de la película *La Sierra*, un documental que se estrenó en 2005 en televisión nacional, cuando no existían ni el colegio ni el metrocable ni las cercas en las mangas vecinas. La historia describe la disputa entre dos organizaciones paramilitares, los bloques Metro y Cacique Nutibara, que en esos primeros años de los dos mil se enfrentaban por el control de las zonas que les habían arrebatado a las milicias guerrilleras.



Aunque la historia de la violencia en las laderas de Medellín viene desde mucho antes. La presencia guerrillera en la ciudad empezó por el oriente, en el barrio Santo Domingo Savio. El informe del Centro Nacional de Memoria Histórica (CNMH) ubica ese momento a principios de la década de 1980, cuando se asentaron en el barrio las primeras milicias de la guerrilla de las Farc, y luego esa y otras organizaciones afiliadas al ELN o milicias independientes se extendieron a lo largo de la montaña y coparon territorios en los límites entre Medellín y el corregimiento de Santa Elena. Más tarde, en los noventa, los ríos de plata del narcotráfico convirtieron a las pandillas barriales en oficinas de sicarios, y muchos de los barrios obreros y de desplazados de ese borde de la ciudad eran la despensa de esos ejércitos. Fueron años de muchas balas y muchos muertos. A principios de la primera década de los dos mil los muchachos del barrio que sobrevivieron cambiaron de bando, de las milicias a los paramilitares, hicieron nuevos aliados y llegaron a controlar casi por completo la ciudad. Eso fue lo que pasó en La Sierra.

El documental, que se transmitió el 2 de octubre de 2005 en el horario estelar de domingo, marcó el destino de muchas personas en ese barrio al que, para entonces, se llegaba solo por la pequeña vía a medio pavimentar por la que ahora caminamos y del que sobresalía la torre de la pequeña iglesia que tenemos en frente.

Saúl recuerda que en esa misma iglesia muchas personas se reunieron a ver el estreno de la película y que no fueron muchos los comentarios que les generó al principio. Después empezaron a cargar con el estigma de vivir en un barrio que padecía violencias similares a las de muchos otros, pero transmitidas en *prime time*. La gente, asegura Saúl, dejó de decir que era de La Sierra. Para muchos, reconocer su origen significaba someterse a la desconfianza y perder oportunidades.

“La vuelta en La Sierra” es el reverso de esa historia de esconderse al tiempo de la violencia de los muchachos armados que se disputaban el barrio y de la estigmatización del resto de la ciudad. Y es así, aunque los recorridos no tienen el discurso de transformación que en otras zonas de la ciudad parece negar que hay un conflicto que persiste, que la vida sigue condicionada por las mafias y que las siglas pintadas en las paredes no pueden ser borradas.

Ya es de noche, pero la niebla es apenas perceptible. Se pierde entre las luces blancas del alumbrado público. De vuelta a la estación, tres extranjeros hacen un corrillo y miran un mapa en un celular. Saúl sonríe, pero no se les acerca. “Esta es la idea, que la gente quiera venir a conocer el barrio y que no le dé miedo perderse”.

“VOY PARA MEDELLÍN”

Más al norte, sobre la misma ladera del oriente de Medellín, están las fronteras que dividen las Comunas 1 (Popular), 2 (Santa Cruz), 3 (Manrique) y 4 (Aranjuez). Casi seiscientos mil personas viven en ese conjunto de barrios que se extienden desde Villa Hermosa hasta los límites con Bello.

Los barrios de esa ladera tienen historias distintas, pero también muchas coincidencias: fueron barrios fundados por obreros y campesinos, la mayoría autoconstruidos, que luego recibieron a miles de desplazados por la violencia que llegaron del Oriente antioqueño, del Urabá, de Chocó y de otros departamentos de Colombia; acumulan un déficit de inversión y espacio público que se contradice con el tamaño de su población, y buena parte de sus espacios comunitarios y de encuentro fueron levantados por las mismas comunidades.

A la Casa para el Encuentro Eduardo Galeano, sede de la Corporación Mi Comuna, en el barrio Villa del Socorro, se llega desde un cruce de vías que tiene en una de sus esquinas un pequeño parque con árboles desde donde se desprende un corredor estrecho que separa a un colegio de las casas vecinas.

La casa tiene tres pisos y una terraza que es escenario de conciertos, centro de reuniones, sala de cine y comedor comunitario. Ese espacio, más que la sede de una corporación, es el lugar de encuentro donde han surgido muchos proyectos sociales y culturales de la Comuna 2.

Marcela Londoño hace parte de la segunda generación de líderes que han sostenido en pie a Mi Comuna. La historia de su familia es la del poblamiento de la ladera nororiental: con el dinero que le quedó de la venta de una finca, su abuela compró un lote en el barrio La Francia, que era entonces el borde de la ciudad. Dividió ese pedazo de tierra en pequeñas parcelas. Ahí construyó su propia casa y entregó el resto a sus hijos. Para aprovechar el espacio, el acuerdo era que los primeros en conseguir



el dinero necesario levantaban los primeros pisos y luego los demás construían sobre las terrazas. “Dos tíos vendieron el lote y se nos tiraron la idea de que la mitad de la cuadra fuera de los Londoño”, dice Marcela.

Ella nació en Quibdó, Chocó. Sus padres viajaron a esa ciudad para trabajar y ahorrar el dinero necesario para construir su casa. Regresaron tan pronto pudieron y Marcela, que hoy camina con agilidad y sin miedo por las calles empinadas de su barrio, recuerda que en su infancia las condiciones eran muy diferentes por las imposiciones de las milicias y las carencias cotidianas: “Este barrio tiene la extensión territorial más grande de la Comuna 2, pero no tiene equipamientos públicos. Acá no hay una iglesia ni una cancha. Yo recuerdo que segundo de primaria lo hice en el garaje de una casa porque el espacio de la escuela no alcanzaba para la cantidad de niños”.

Pero el trabajo comunitario cambió muchas cosas de su vida. Su mamá siempre estuvo cerca de colectivos de mujeres, mesas de derechos humanos y organizaciones sociales. Y fue ella quien la acercó a Mi Comuna cuando era un periódico que funcionaba con recursos de la alcaldía. Marcela es comunicadora social y magíster en Gobierno y Políticas Públicas. En la organización empezó cumpliendo la labor social que le exigía la beca que le ayudó a sostenerse en la universidad: distribuyó periódicos, fue reportera y voluntaria de todas las formas que alguien puede serlo en el trabajo comunitario.

Allí, tras bambalinas, fue viendo cómo el periódico se convertía en una corporación dedicada a la promoción de lectura y después, en un espacio para el encuentro de muchas otras iniciativas. Fue directora del periódico y de la corporación. En Mi Comuna, Marcela entendió que ella también podía habitar el resto de la ciudad que se abría ante sus ojos desde esa montaña donde está su casa.

Por eso habla con firmeza y casi siempre en plural: “Nosotros buscamos respuestas a una ciudad que ha segregado a las mayorías. Lo que hemos hecho es tratar de entender de dónde venimos, cómo se construyeron nuestros barrios, cómo llegamos acá. Y en el camino nos hemos dado cuenta de que no podemos solos, que eso tenemos que dinamizarlo con mucha otra gente para encontrar soluciones”.

Habla de una larga tradición de organización popular que, desde las laderas, construyó una voz potente con incidencia en la ciudad. Aunque, dice, las reivindicaciones han cambiado con el paso del tiempo. Primero, surgieron iniciativas para el poblamiento de los barrios, para la construcción popular de vivienda, de caminos y de espacios públicos y comunitarios; luego, organizaciones culturales y sociales para hacerle el quite a las imposiciones violentas que restringían derechos. Y en el camino han surgido reclamos por servicios públicos, equipamientos, educación y, en general, el derecho a una vida digna.

Y así, en la zona nororiental se han tejido redes de cooperación entre organizaciones sociales para confrontar los estigmas y replantear eso que Marcela llama “la carga histórica que tiene el territorio”. Esa carga histórica es la que mantiene en el imaginario esa idea de “la comuna nororiental”, como si fuera una sola y como si comuna fuera sinónimo de sector popular. Pero para ella



sí existe un “ser nororiental”, que se ha construido por cuenta de compartir condiciones de vida y la decisión colectiva de incidir en ellas. Marcela recuerda que hace algún tiempo era usual que las personas mayores, cuando debían ir al centro o a otro lugar de la ciudad, dijeran: “Voy para Medellín”.

“Por eso nuestra generación decidió moverse alrededor de la identidad –dice Marcela–. Siempre nos veíamos con los ojos de otros, pero aprendimos que también podemos contar historias, encontrar la forma de ubicarnos y decir que también somos la ciudad. Un compa decía algo muy bonito en estos días: Medellín se desbordó y esa Medellín que se desbordó somos nosotros”.

EL FARO Y SU LUCHA

Una cancha convertida en parqueadero es la centralidad de El Faro. Unos metros antes, luego de subir unos rieles empinados que más parecen una carretera veredal que una calle de un barrio, está el límite entre la Medellín urbana y la Medellín rural. Y aunque esa delimitación parece no importar en la cotidianidad de la gente que se siente parte de la Comuna 8, tiene mucho que ver en la historia de resistencia de sus pobladores.

En la zona rural, que hace parte del corregimiento de Santa Elena y donde están asentadas buena parte de las viviendas de ese sector, no hay servicios públicos formales y la explicación es exclusivamente burocrática. El Faro está ubicado en un sector con alto riesgo de deslizamiento y el Plan de Ordenamiento



Territorial de Medellín impide las conexiones legales a servicios públicos en esa zona de invasión.

Carlos Velásquez hace parte de la Junta de Acción Comunal e integra la Mesa de Vivienda de la Comuna 8 y el Movimiento de Laderas de Medellín, un conjunto de procesos y organizaciones que se dedican a defender el derecho a la ciudad de los pobladores de los bordes. Vive a unos pocos metros de un tanque de agua de Empresas Públicas de Medellín que surte a los barrios que están más abajo en la montaña, pero en su casa y en la de sus vecinos no hay agua potable.

Se abastecen de una de las quebradas que baja de Santa Elena gracias al servicio que presta un acueducto comunitario que no tiene planta de potabilización. “En El Faro tomamos agua con popó. Esa es el agua que tomamos en la ciudad que hoy se llama Distrito de Ciencia, Tecnología e Innovación”, dice.

Carlos lleva diecinueve años en el liderazgo comunitario. Es sociólogo y magíster en Estudios Urbanos Regionales, pero se reconoce como investigador popular y comunitario. En los últimos años sus intereses y esfuerzos se han concentrado en la gestión del riesgo y en las preocupaciones de muchos líderes de las partes más altas y desprotegidas de las laderas de Medellín. Mientras caminamos, Carlos explica una ecuación en la que menciona los términos amenaza, vulnerabilidad y riesgo.



Si bien las amenazas que enfrenta El Faro pueden ser idénticas a las de El Poblado, las condiciones de vulnerabilidad del centro y nororiente de la ciudad hacen que el riesgo allí sea mucho mayor.

Vivir en el Faro y otros barrios cercanos como Pacífico, Altos de La Torre y Llanaditas es la incertidumbre de la naturaleza, el recuerdo permanente del desastre que sepultó en 1987 a más de quinientas personas en Villatina. Por eso desde la ladera insisten en la necesidad de acciones decididas ante la crisis climática que afecta a toda la ciudad, pero particularmente a las personas más pobres. Eso implica inversiones millonarias en mejoramiento de viviendas y en reducir las condiciones de vulnerabilidad que genera, por ejemplo, la ausencia de servicios públicos.

En El Faro hace frío, el sol pega fuerte, pero al mismo tiempo la niebla borra los colores de las casas más altas. Caminamos desde la cancha que ya es parqueadero por un camino empedrado. Luego tomamos un corredor estrecho y las escaleras que comunican con el sendero del Jardín Circunvalar, un proyecto a medio terminar de la Alcaldía de Medellín que pretendía ponerle límites a la urbanización de la montaña y construir algunos equipamientos. De ese proyecto, que empezó a construirse en 2015, quedó un parque lineal, una zona reforestada alrededor y un letrero que dice “Jardín” en unas letras que ya empiezan a verse deterioradas, pero que a diferencia de las de Coltejer, aún

se ven con facilidad en lo alto de la montaña. “Tengo chimba de parque, pero el barrio sin agua”, dice Carlos.

Pasamos por Altos de La Torre, por la parte más alta del barrio Pacífico y llegamos casi al pie del cerro Pan de Azúcar, donde está el letrero. En ese recorrido las casas empiezan a estar cada vez más espaciadas y la vegetación alrededor del sendero se parece más a la de los bosques de Santa Elena que a la que hay en los callejones estrechos de los barrios cercanos.

Carlos continúa el recorrido explicando que a la ecuación que ha mencionado antes le han incluido otro componente: la gestión comunitaria del riesgo. Y utiliza sus manos para hacer una analogía: “Las manos nos sirven para sembrar”, y remueve la tierra sobre la que estamos parados. “Nos sirven para pelear con el Estado”, y hace una pose de boxeador. “Y nos sirven para concertar con el Estado. Luego de darle los puños le decimos al Estado, venga concertemos”, y le extiende su mano derecha, con un gesto conciliador, a una de las personas que nos acompañan.

Resume la lucha que ha dado su barrio, a más de dos mil metros sobre el nivel del mar, diciendo que la vida en los bordes les ha enseñado a trabajar con el Estado, sin el Estado o a pesar del Estado. Un grafiti en una de las casas, muy cerca de la cancha en la que hay varios buses parqueados, resume esa idea en otras palabras: “Aprender para defendernos”. 🗣️



[CRUCE DE CAMINOS]

EL SEGUNDO PISO

→ Por Silvia Córdoba

“BIENVENIDOS. Aquí cada uno hace lo que quiere, duerme donde puede y come lo que trae. Febrero de 1974”. Ese era el texto escrito a mano con lápiz blanco que colgaba en un pedazo de adobe a la entrada de La Herradura, la finca que mis padres le compraron a la familia Arbeláez, nativos de la región, cuando esto se conocía como Rionegro y no como Llanogrande. Ya en 1973 anunciaban la construcción de un aeropuerto internacional en el Oriente antioqueño y avanzaba la pavimentación de la vía Las Palmas. En ese entonces había que subir por el camino viejo a Guarne, por la destartada vía de Santa Elena o por la carretera que cruzaba la montaña donde hoy está el embalse de La Fe. Fue en esa época cuando se empezó a decir que Rionegro sería el segundo piso de Medellín.

La casa, al igual que todas alrededor, era de ladrillo con piso de tierra, no tenía cocina ni baños, no había luz eléctrica, acueducto, pozo séptico, teléfono, señal de radio o televisión. El terreno estaba sembrado con fríjol y maíz hasta la puerta, junto a la casa había una marranera y en el lindero con los Jaramillo pasaba una quebrada con suficiente fuerza para tener un chorro donde nos bañaban con agua recién nacida cuando el aire no estaba demasiado frío.



En las escrituras se determinaban las chambas que nos separaban de las tierras de los Zuluaga, los Sepúlveda, los Baena, los Jaramillo y los Arroyave, patriarcas de la zona a los que todos reconocían. En esta vereda no había nadie más con otro origen, y durante algunos años fuimos los únicos “de Medellín” que venían a la finca todos los fines de semana y en las vacaciones. Aunque de lunes a viernes teníamos vida de barrio, los sábados y domingos los pasábamos en la finca donde ocupábamos el tiempo tratando de elevar cometas sin viento, cruzando potreros, lanzando piedras al panal de abejas gigantes de la montaña del frente, corriendo delante de la nube para que la lluvia no nos alcanzara o cazando sapos con verrugas en los nacimientos de agua. Veíamos cucarrones verdes de cementerio, escarabajos con cuerno, hongos rojos con puntos blancos y culebras cazadoras que futeaban cuando nos acercábamos. Mis amigas en la finca eran mis vecinas, todas hijas de campesinos, con algunas de ellas caminaba kilómetros para llevarles a sus papás el almuerzo en los portacomidas mientras trabajaban sembrando frijol o maíz, ordeñando vacas o cortando pencas para sacar cabuya, mientras sus madres se ocupaban de los oficios de la casa.

Por las noches mi mamá prendía una lámpara Coleman que nos reunía a todos en la misma pieza mientras mi papá nos leía libros del Círculo de lectores. Con nuestra familia llegó el primer asomo de urbanización al vecindario cuando mi papá movilizó a los patriarcas de la vereda para que hicieran una solicitud de luz eléctrica. La carta fue aprobada y con la electricidad llegaron los fogones y se fue el olor a leña que salía de las cocinas. Durante los primeros años vimos cómo los focos en los corredores de las casas empezaron a iluminar las noches y perdimos el hábito de acostarnos en la hierba con una carta celeste a buscar constelaciones. Antes, en las noches despejadas, se alcanzaba a ver la vía láctea y nos dábamos el lujo de contar estrellas fugaces entrando a la Tierra. Con el éxito de la electricidad, los vecinos se juntaron y formaron la acción comunal para hacer el acueducto que todavía alimenta a toda la vereda y que se resiste a ser administrado por EPM.

En los setenta construyeron el Club Campestre Llanogrande en un terreno cercano donde hace años funcionaba un aeropuerto para avionetas pequeñas. Ese club se convirtió en un sitio de moda donde los ricos jugaban polo, practicaban esquí acuático

y hacían grandes fiestas de Navidad y Año Nuevo con orquestas en vivo. Fue ahí cuando se empezó a hablar de Llanogrande como un lugar exclusivo, porque a muchos de los nuevos propietarios se les negó la membresía al club por no poder demostrar el origen de sus ingresos, y decidieron convertir sus nuevas fincas en clubes privados. Las personas con las que corría por los potreros empezaron a ser adolescentes como yo, y apareció una distancia que nunca había sentido. Medellín me hacía distinta, mi educación era diferente, nos interesaban otras cosas, teníamos trazados distintos futuros, y nos alejamos.

En 1985 inauguraron el aeropuerto José María Córdova, y desde entonces, exceptuando algunos días de pandemia, los aviones han pasado de día y de noche, sin pausa, 250 metros por encima de mi casa. Bienvenidos a Medellín, les dicen a los viajeros cuando llegan a Rionegro.

Con la transformación de las casas campesinas en fincas de recreo, el concepto de propiedad privada se hizo más evidente, los nuevos propietarios cubrieron con los escombros de las casas de bareque las chambas de los linderos y se crearon fronteras nuevas con impenetrables cercos vivos de bambú, mallas altas y cercas eléctricas. Llegaron los sauces y los eugenios para adornar los potreros y jardines, y se sembró el ojo de poeta en los alambrados para que taparan las púas con su bella y asfixiante flor naranjada.

A finales de los ochenta y principios de los noventa empezamos a ver casas con plaza de toros, antenas parabólicas entre los jardines, criaderos para caballos más caros que los carros, e incluso un vecino llegaba en helicóptero a su finca, que quedaba cerquita a otra fortaleza con una enorme muralla china cuyo dueño tenía el apellido Escobar. En cuestión de quince años todo había cambiado. Por donde antes había trochas y servidumbres se hicieron carreteras y los campesinos, que antes sembraban y ordeñaban para sus familias y para vender en la plaza del pueblo, empezaron a trabajar como jardineros, empleadas del servicio y albañiles.

Por recomendación de un agrónomo, un fragmento de nuestra finca que antes tenía mortiños, pomos, guayabos y sietecueros se convirtió en un sembrado de pinos y eucaliptos para vender las maderas como oro en un par de décadas. Los pinos crecieron, sus ramas reventaron los cables de luz y hubo

que cortarlos, mientras que los eucaliptos crecieron sin control porque era más caro talarlos que lo que nos pagarían por una madera que solo se usa para estacones.

Algunas fondas y tiendas de la vereda se ampliaron para convertirse en minimercados. También se fundaron los primeros centros comerciales, que al principio eran pequeñas construcciones con algunos locales de comidas y servicios básicos como ferretería, taller de bicicletas o farmacia. Los restaurantes abrieron el menú a platos distintos a los frijoles y la carne asada, y construyeron hoteles que trajeron nuevas fuentes de trabajo para los habitantes locales. Los hijos de los campesinos se convirtieron en administradores de fincas, meseros, transportadores de carga o vendedores de finca raíz. La oferta educativa también se amplió: la Alcaldía de Rionegro mejoró y amplió las escuelas públicas y se inauguraron los primeros colegios privados y bilingües. También llegaron las universidades con programas que se adecuaban tanto para los locales como para los nuevos habitantes y se construyeron hospitales privados para impulsar algo que llamaron turismo médico.

Aunque alrededor todo iba cambiando, La Herradura seguía igual. Nosotros subíamos de viernes a domingo cada semana como hacía veinte años y veíamos las transformaciones que llegaban sin avisar. Con la muerte de los viejos patriarcas algunas familias no encontraron mejor opción que vender las tierras como fincas para temperar, muchas de mis vecinas se casaron y alquilaron casas en otras veredas o municipios cercanos, mientras que quienes heredaron construyeron condominios campesinos, una figura que asegura que los habitantes nativos puedan conservar su patrimonio al dividir las fincas en pequeñas parcelas. La tierra que se movía se secó y se quedó quieta, el monte nativo con abejas se convirtió en jardín y el agua de la quebrada ya no bajaba con tanta fuerza porque habían cambiado su curso.

Con el nuevo milenio comenzó la construcción de condominios y unidades cerradas, lugares muy exclusivos con lotes pequeños y casas grandes, angulosas y con paredes de vidrio, muy distintas a las tradicionales con techos de dos aguas y pequeñas ventanas de madera, y aunque las carreteras veredales todavía eran de tierra, al interior de estas pequeñas ciudadelas con portería veinticuatro horas hicieron calles pavimentadas con jardines, senderos peatonales, salones sociales y canchas para los niños.



Al mismo tiempo hubo otros procesos de urbanización menos ordenados, como el de Alto Bonito, un barrio que se construyó cuando el propietario de un terreno por el que cruza una cañada decidió lotear y vender barato. Al principio en la vereda lo llamaban Moravia, tal vez porque el dueño era de apellido Morales. Por primera vez se empezaron a ver otros colores y escuchar otros acentos cuando en la época más dura de la violencia reciente llegaron cientos de desplazados del Chocó, que en los últimos años se han mezclado con familias de venezolanos. Muchos de ellos trabajan como recicladores, en construcción y en los cultivos de flores. Alto Bonito es una de las zonas más pobres de Rionegro, un barrio con 65 familias de estratos uno y dos en medio de un paisaje abierto de montañas y bosques verdes, rodeados de casas campesinas y fincas de recreo en una de las tierras más costosas en Colombia.

Con la llegada de la televisión y el internet se terminaron de resolver las necesidades para que esta tierra fuera por fin el segundo piso de Medellín. Cuando llegamos en 1974, Rionegro tenía 43 mil habitantes; hoy el municipio tiene cerca de 140 mil, cuarenta mil en zonas rurales. Con el último el Plan de Ordenamiento Territorial cambió el uso del suelo, y ahora las pocas fincas muy grandes que había en la vereda son parcelaciones y proyectos inmobiliarios de gran costo que se mezclan en el paisaje con pequeños barrios familiares. La Herradura ya no está rodeada de potreros y mangas, sino de pequeños grupos de casas habitados por los hijos de los patriarcas a los que conocí cuando era niña y que le dieron los nombres a la zona: el callejón de los López, la curva de las Sepúlveda, la entrada de los Arroyave. Muchos de los que antes eran veraneantes decidimos vivir en las fincas, entre ellos mis padres y yo, que llevamos cinco años habitándola.

Con la pandemia y la inauguración del Túnel de Oriente comenzó el último éxodo de personas que decidieron invertir en tierra para vivir en el campo con todas las comodidades de la ciudad. Las últimas administraciones municipales han invertido en infraestructura vial, no solo con la ampliación de las vías de acceso al casco urbano desde todos los municipios vecinos, sino con la pavimentación de la mayoría de las carreteras veredales, incluida la de mi casa. Con el cemento, lo que antes era una zona

lejana y tranquila se convierte rápidamente en una vía principal, una vereda que pronto pasará a ser un barrio; y aunque llevan años ampliando y abriendo caminos, los fines de semana no hay espacio para los cientos de carros que se apiñan en la carretera como un presagio de lo que nos espera.

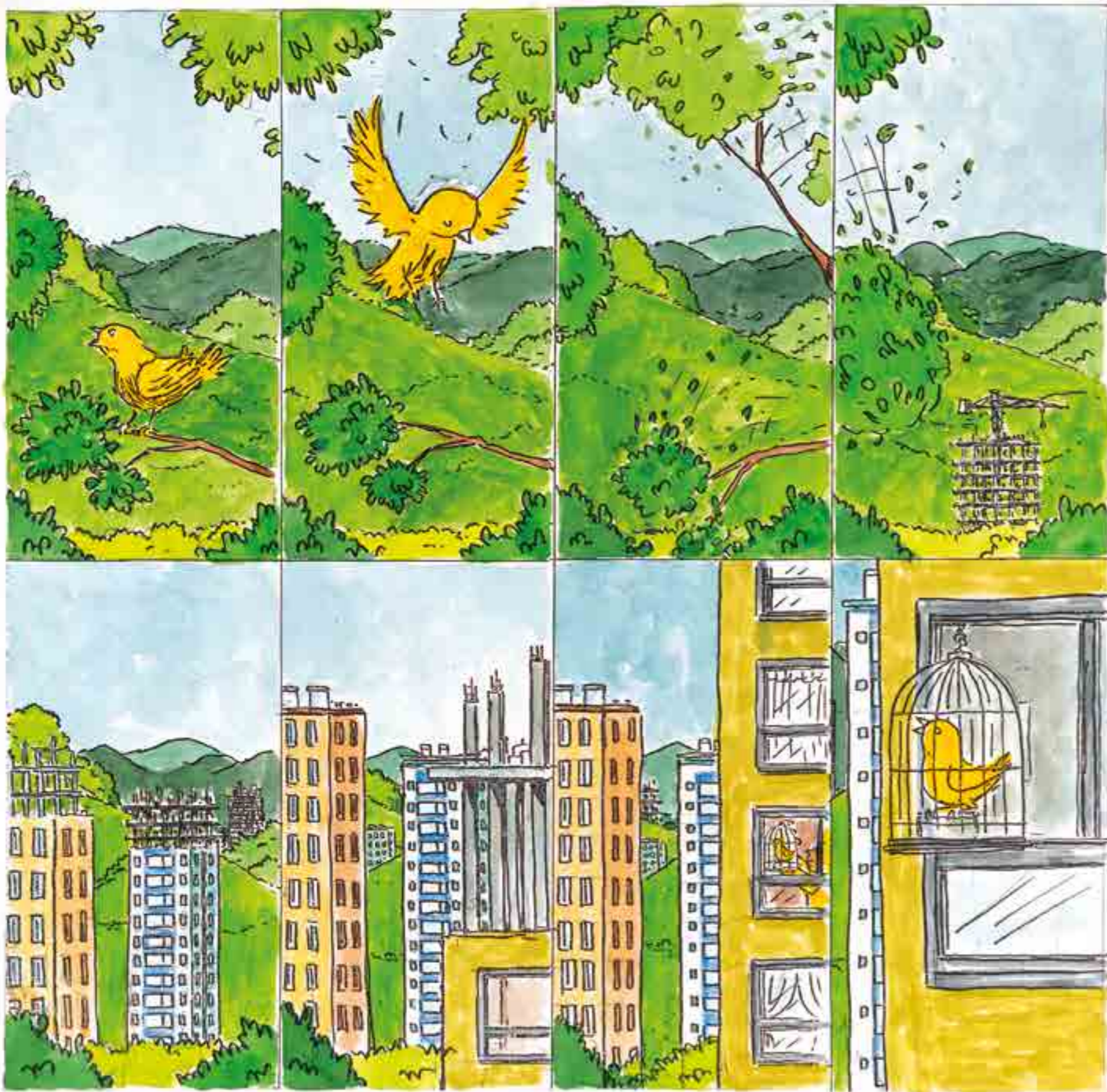
En cuestión de diez años nadie se imaginó que estos nuevos barrios fueron mangas abiertas, como cuando uno pasa por la transversal inferior de Medellín y es imposible imaginar las casas finca de El Poblado donde ahora hay torres de treinta pisos.

Todavía La Herradura está escondida entre viejos y enormes eucaliptos debajo de los que volvió a crecer un remedo de monte nativo con las semillas que trajeron las ardillas y las guacharacas. Ese fragmento de bosque nos permite conservar la finca como una zona de reserva donde todavía se produce aire limpio y agua pura que alimenta la quebrada donde nos bañaban cuando éramos niños. Mi casa es un pequeño oasis, refugio de zarigüeyas, aguiluchos, gallinazos, colibríes, alacranes, abejas, y de vez en cuando uno que otro armadillo que deja su cueva en la tierra. Cada que veo una especie nueva me pregunto si será porque el bosque se está regenerando o porque el animal perdió su hábitat y tuvo que desplazarse a esta montaña.

En cincuenta años la zona rural de Rionegro se convirtió en eso que presagiaron tanto, el segundo piso de Medellín, donde compartimos territorio los campesinos nativos que se resisten a perder su tierra, los veraneantes urbanos que buscamos escapar de la ciudad y los migrantes desplazados que reclaman nuevas oportunidades. Aunque lindan las casas tradicionales con los barrios familiares y las unidades cerradas, siempre ha habido una distancia entre quienes las habitamos. Algunas de mis vecinas, las niñas con las que crecí, son abuelas, ya se pueden contar en las manos las huertas con alimentos de pancoger, y los pocos cultivos son de flores para exportación; y si bien mi casa está tapada por el monte, ya las noches no son tan oscuras ni silenciosas, y a veces me es imposible reconocer los caminos por los que transitaba cuando era niña. De vez en cuando me interno entre los eucaliptos y me encuentro por ahí una mata de moras o de frambuesas silvestres que me ratifican mi conexión con esta tierra, donde cada día se entierran más profundas mis raíces, aunque yo no haya nacido en ella. ☺







CRÉDITOS DE IMÁGENES

Tabla de convenciones

Se usan las siguientes abreviaturas para ubicar las imágenes, acompañadas del número de página correspondiente: Sup.: Superior / Med.: Medio / Inf.: Inferior / Der.: Derecha / Izq.: Izquierda.

ARCHIVOS INSTITUCIONALES

Archivo fotográfico Biblioteca Pública Piloto

Ángel Hernández Hernández: 324, 325.
 Carlos Amórtegui: 54, 55.
 Fondo Guillermo Ochoa Ochoa: 23.
 Fotografía Rodríguez: 263, 327.
 Gabriel Carvajal Pérez: 44, 45, 247.
 Jorge Obando: 22, 61, 241.
 Manuel A. Lalinde: 263.

Archivo General de la Nación: 15, 304.

Archivo Histórico de Medellín: 16, 18, 20, 21, 24.

Planoteca de Planeación Metropolitana: 23, 25.

ARCHIVOS PARTICULARES

Geografía pintoresca de Colombia. La Nueva Granada vista por dos franceses en el siglo XIX. Charles Saffray y Edouard Andre. (1879): 7, 53.

Archivo Amando la vida: 166, 167.

Archivo Colectivo Arcoiris: 106.

Archivo Corporación Cultural Altavista: 197, 198, 199, 201.

Archivo Fonda El Bastón: 227.

Archivo Gustavo Paniagua: 123.

Archivo Siemprevivas: 90, 91.

Archivo Silvia Córdoba: 370, 371, 373, 375.

Archivo Superfray: 162, 163.

Colección Particular: 16, 17.

Revista *Letras y Encajes*: 345.

FOTOGRAFÍAS

Daniela Jiménez: 261.

Ignacio Piedrahíta: 32, 33.

Jacqueline Gutiérrez: 69, 107 Inf., 109, 113, 177 Inf., 257 Der., 293, 338, 339, 340, 341.

Juan Fernando Ospina: portada, 26-28, 29, 31, 36, 38, 40, 42, 43, 46-49, 58, 59, 62-68, 70-85, 88, 89, 92, 93, 95-97, 100-103, 107, 110, 111, 114, 117, 118-121, 127-129, 131, 132, 134-147, 154, 155, 160, 161, 164, 165, 172, 173, 175-181, 183-195, 202-211, 213, 214, 216-219, 221-223, 228, 229, 231-235, 237-240, 242-245, 248-250, 252-259, 264, 265, 267-269, 271-278, 280-291, 294, 295, 297-299, 304, 305, 307-313, 315, 317-323, 328-331, 333-337, 342, 343, 346-350, 352-354, 356-369, 378, 379, 382, contraportada.

ILUSTRACIONES

Carlos Díez: 159, 279, 378.

Mónica Betancourt: 87, 99, 149, 152.

Tobías Arboleda: 13, 51, 125, 169, 225, 301.



Campesinos de ciudad se terminó de imprimir
en octubre de 2023



