



Sonsón: Sabores, cocinas, identidades y contrastes

Germán Negrete-Andrade¹

Palabras clave: Identidad, alimentación, cocinas regionales, maíz, leche, Antioquia.

La historiografía del municipio de Sonsón está llena de referencias a los modos de producción y patrones alimentarios vinculados al cultivo y consumo de maíz. Es posible determinar que en los procesos de poblamiento y colonización, la agricultura estaba de alguna manera supeditada a los sectores minero y comercial. Esta manera particular de habitar el espacio configuró los modos de producción del maíz en la zona, es decir la agricultura como complemento de la actividad minera se realizaba para consumo directo, en contextos geográficos definidos, así:

Las zonas de ancestro minero, en torno a Santa Fe de Antioquia, Santa Rosa, Yarumal, la meseta del Oriente cercano y Sonsón, mantuvieron una actividad agrícola típicamente campesina, con cultivos de auto subsistencia: maíz, frijol, caña, yuca, plátano, papa y algunas hortalizas, productos típicos del consumo antioqueño. Así fue hasta bien entrado el siglo XX. Los mineros y comerciantes garantizaban con sus fincas y ganados el mantenimiento de sus establecimientos mineros y su consumo personal. Otros propietarios de tierras menos rentables, producían para su propio sustento. En estas condiciones fue muy limitada la comercialización de productos agrícolas y no interesó su producción con fines comerciales. Son los casos del maíz y el frijol: sólo se comercializaron algunos excedentes provenientes de la frontera colonizadora (CINEP, 1998: S P)

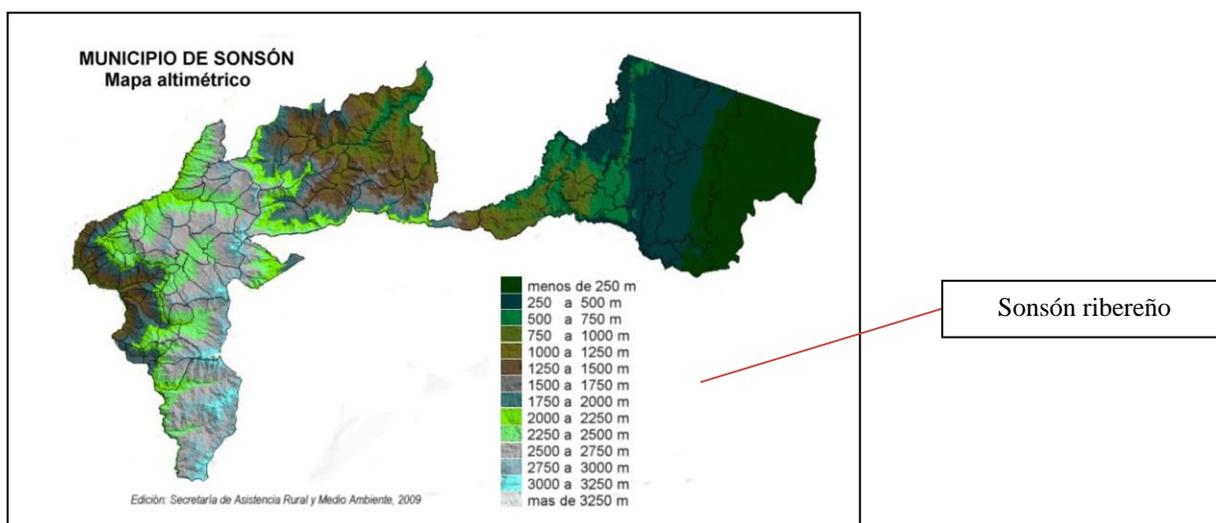
Por otro lado ese imaginario de que Sonsón es solo maíz se contrapone a lo que es en el terreno por su extensión y diversidad de pisos térmicos se presenta, así los comportamientos tanto a nivel cultural como social de sus habitantes comparando los de zonas altas a los que habitan zonas ribereñas, a pesar de que maíz de acuerdo con esta

¹ Este trabajo de investigación sobre el maíz y la leche contó con los significativos aportes de: Apolonia Bedoya, Andrés Soto, Alexander Gallego, Paula Zapata, Sara Lopera y Daniela Arango.



historiografía se convierte en elemento transversal de la vida para los habitantes de Sonsón, pues define las formas de habitar el territorio, proporciona la energía alimentaria para sostener las cadenas de producción minera y permite el abastecimiento doméstico de alimento.

Pero esta historiografía no considera la distancia cultural e identitaria que coexiste en el municipio de Sonsón: el Sonsón de Montaña (cercano al casco urbano y la zona páramo) y el Sonsón ribereño (alrededor de la vertiente del río Magdalena); mientras el Sonsón de la



montaña enarbola la identidad maicera como “sustancia” del nosotros comunitario con la materialidad festiva de las Fiestas del Maíz cada año; los procesos de identificación y el conocimiento local en el Sonsón ribereño pasa por la minería, la ganadería y una negación del arquetipo identitario del “campesino andino”.

Imagen 2: Mapa del municipio de Sonsón. Mapa altimétrico
Fuente: Página web de la alcaldía municipal de Sonsón

Teniendo en cuenta éste contexto hemos decidido mostrar las identidades del patrimonio inmaterial de Sonsón en dos de sus subregiones para mostrar su diversidad cultural y



culinaria una en torno al maíz y otra sobre la leche, como un aporte que hacemos en la búsqueda de la construcción y consolidación de estrategias para el fortalecimiento y reconocimiento de la tradición culinaria de comidas y bebidas elaboradas a base de maíz y leche en el municipio de Sonsón–Antioquia, por medio de implementación de talleres formativos que promuevan el relevo generacional en las prácticas y saberes tradicionales culinarios que garanticen la continuidad en la promoción y divulgación de los procesos de preparación y consumo del maíz y la leche, aunando la memoria, el territorio y la identidad sonsoneña.

Para llevar a cabo lo anterior es necesario la vinculación entre la academia y la comunidad lo cual se enmarca en la responsabilidad social de la universidad dando cumplimiento a sus pilares fundamentales: *investigación, docencia y extensión*.

Identificamos como problema a intervenir las falencias en la construcción de estrategias que fortalezcan y reconozcan la tradición culinaria de comidas y bebidas elaboradas a base de maíz y de leche en el municipio de Sonsón. Seguido a ello se ubicaron las siguientes causas directas del problema central: la producción industrializada de productos del maíz, monopolio en la compra, venta y distribución de la producción de maíz como materia prima a nivel local, incursión de nuevos patrones alimentarios (comida rápida, comercialización de comida preparada lista para el consumo, súper mercados, entre otros), ruptura de mecanismos tradicionales de transmisión del conocimiento, finalidades académicas sin articulación a la conservación de tradiciones culinarias de las comunidades del



del oriente antioqueño. Igualmente se obtuvieron como consecuencias directas la disminución y cambio



en la práctica de elaboración de productos alimenticios tradicionales hechos de maíz, el difícil acceso al maíz como materia prima por el monopolio en la venta y distribución a nivel local, una pérdida de hábitos y prácticas tradicionales en la preparación de productos con maíz y leche, un fácil acceso a comida que implica menos inversión de tiempo, en su preparación (comida rápida y/o comidas ambulantes), y es debemos mencionar también que existe una imagen desdibujada de la Universidad de Antioquia ante algunos sectores de la comunidad sonsoneña, que consideran que esta institución no vincula sus objetivos con las necesidades reales de la población. Esta serie de elementos serán puestos en escena para hablar de una realidad de sabores, cocinas, identidades y contrastes en Sonsón tomando dos sectores del municipio, en la montaña y en la rivera, que se han cartografiado por medio de un estudio que sobre la leche y el maíz como alimentos culturales.

Bibliografía

Cinep, 1998, Colombia. País de regiones. Economía, política, vida cotidiana y cultural de Antioquia y la región Caribe. Santa fe de Bogotá. Colciencias.
[En línea] <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/geografia/region1/cap2.htm>