

# Recordando los saberes locales: memorias del cacao en la comunidad Robles



Centro Agroindustrial y Pesquero  
de la Costa Pacífica, Tumaco





**Recordando los saberes locales:  
memorias del cacao en la comunidad Robles**

**Recordando los saberes locales:  
memorias del cacao en la comunidad Robles**

*Nombre de los investigadores:*

Jaime Primitivo Quiñones

Juan E. Maquines

Jesús Quiñones

Otber Calzada

Rubén Zassoo

*Nombre del centro de formación:*

Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa Pacífica, Tumaco

SENA, Regional Nariño

**Formación en gestión ambiental  
y cadenas productivas  
Convenio SENA-Tropenbos**

*Coordinación del proyecto*  
Luis Carlos Roncancio B.

*Equipo de trabajo Convenio SENA-Tropenbos*

María Clara van der Hammen

Sandra Frieri

María Patricia Navarrete

Norma Zamora

Mauricio García

Javier Fernández

*Coordinación del proyecto editorial*

Catalina Vargas Tovar

*Corrección de estilo*

Catalina Vargas Tovar

*Diseño*

Carlos R Castillo

crvisual@hotmail.com

*Impresión*

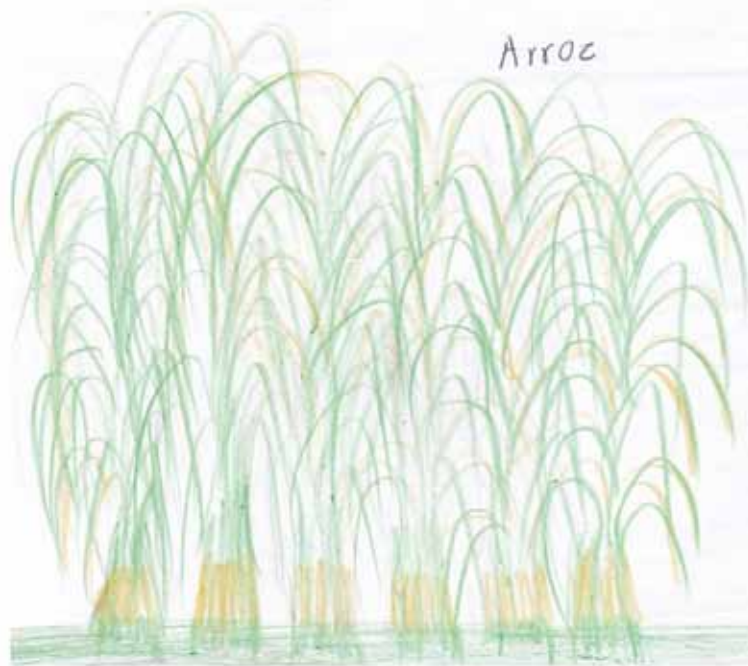
Bogotá D.C., 2012

## Tabla de contenido

Historia de San Luis Robles	4	Comercio	13
San Antonio	4	Cómo se siembra cacao	14
Navegación	5	Insectos dañinos	14
En 1923	5	El muelle	14
Las casas	6	Los híbridos	15
Agricultura	6	Introducción de clones universales	15
Cacería	7	Conservación del material vegetal	15
Reptiles	7	Dinámicas del cacao	16
Peces de agua dulce	7	Enfermedades del cacao	16
Los animales domésticos	8	Insectos que retardan el crecimiento de la planta	.17
El cacao en Robles	8	Cosecha en San Luis Robles	17
El Pajarito	9	Deficiencia del suelo	18
El Hartón	9	Fases de la luna	18
Rampira	10	Muerte del Pajarito	18
Fermentación	11	Comercio del cacao en Tumaco	19
Tostado	11	La familia y la siembra del cacao	19
El molino	11	Frutas en diferentes épocas	20
Preparación del cacao	11	Hoja blanca	20
Eventos	12	Manejo de la finca	20
Premiación	13		



zapato de  
palo.



Arroz



# Historia de San Luis Robles

A continuación vamos a hacer una reseña histórica de lo que ha sido esta población desde sus comienzos, con base en la realidad de nuestra comunidad.

En los años de 1880 ya estaban estas tierras habitadas por unas familias de apellidos Vivancos, otros de apellido Moreno además de otros distanciados a lo largo del cauce de la quebrada.

Los Vivanco estaban ubicados en el centro y tenían ganado; los Moreno estaban ubicados en la parte de arriba y se dedicaban a la cría de ganado.

En 1885, emigrantes de Barbacoas y de la Costa llegaron en busca de mejores condiciones de vida. Desde los primeros pobladores hasta hoy, no ha habido otra lengua que el español.

Trabajaban en la siembra de arroz, que en ese tiempo era el cultivo de mayor importancia porque servía para el sustento diario de las familias. Este arroz se tendía en lonas al sol y con un pilón de madera y un mazo se pilaba. Después se venteaba para quitarle el ballisco y enseguida se cocinaba.

Otros de los cultivos eran el cacao, el plátano chileno y el manzano; en los frutales el caimito, la guaba, el mamey, la piña, el chontaduro, el aguacate, el zapote y la guanábana.

Dedicados a la pesca y a la ganadería o cacería, obtenían dinero por la venta del plátano, del arroz, del cacao, del banano, etcétera. Utilizaban zapatos de palo que hacían con pedazos de tabla. La mayoría de ellos se desplazaban descalzos y, por lo tanto, sufrían, a menudo, mordeduras provocadas por las culebras.





## San Antonio

San Antonio era, en aquella época, el corregimiento y Robles era una comisaría. Con el transcurso del tiempo, la población comenzó a crecer y fue así como un día los mayores hicieron una petición al municipio de Tumaco que fue aceptada.

Compraron el terreno a la familia Vivanco, lo ordenaron haciendo ocho calles, ubicaron un parque en el centro y cada una de las calles construidas recibió un nombre. Dejaron un lote para el paso público, un lote para la oficina, un lote para la iglesia, un lote para la escuela de mujeres y otro para la escuela de varones; otro lote más era para la casa de los profesores. El municipio nombraba una profesora para las mujeres

de primero a quinto grado de primaria y un profesor para los hombres, también de primero a quinto grado. Esto se sostuvo hasta el año 1960.

Ordenaron los lotes y le pusieron un precio de dos pesos. El Municipio entregó las escrituras a los que compraron. Algunos de esos lotes se conservan hasta hoy.

Los planteles educativos fueron construidos por la comunidad con pisos de madera, paredes de guadua y techos de paja. Se trabajaba un solo día y únicamente trabajaban los mayores y los que cumplieran con los 21 años de edad.



# Navegación

Era el único medio de transporte hasta el municipio de Tumaco. La navegación se hacía en canoas y los navegantes estaban sujetos a las mareas altas o bajas, un cambio que tiene una diferencia de media hora entre cuando comienza a subir o bajar; el tiempo de duración de cada marea es de seis horas.

Se tardaban de tres a cuatro horas en llegar a Tumaco y permanecían debajo de los muelles hasta el amanecer para vender lo que llevaban. En tiempos de invierno, la lluvia los mojaba y había que permanecer con la ropa mojada hasta que esta se secase en el cuerpo. Cuando la marea estaba en tiempos de oleaje algunos perdían todo lo que llevaban para la venta, llegando así al otro día sin nada para sus familias.



En 1923

En ese año, Robles se elevó a corregimiento, independizándose. En el Senado de nuestra República había en esa época un negro que se llamaba Luis Robles y, en homenaje a tan distinguida persona de nuestra etnia negra, se escogió el nombre de San Luis Robles. Desde aquel tiempo hasta hoy no se ha modificado el nombre. Por los años 1970, se realizó una inspección. Los inspectores eran nombrados en Pasto y todos ellos eran funcionarios nombrados por el Departamento. Por esa razón, tenían que ir a Pasto a cobrar. En tiempos pasados hubo puestos de policía y, más tarde, hizo presencia el Ejército Nacional; luego lo quitaron y no hubo más hasta hoy.



## Las casas

En las casas, los puntales eran de guacán, el techo de paja, el piso de pambil o tabla, las paredes de guadua, las guindaduras y las tiras, donde se colocaban los peines de hoja y de agua también, eran de guadua. No se utilizaban puntillas y, de la corteza de un árbol que se llama cunacuna, sacaban la guadua para las amarraduras en remplazo del clavo.

Después cambiaron a techos de carbón y zinc y luego algunos cambiaron a teja y eternit. Actualmente unos pocos ya han construido con ladrillos y tienen plancha en forro y concreto.

Los instrumentos musicales son la marimba, el bombo, el cununo y las maracas guasas.





# Agricultura

La limpia de los terrenos para cualquier siembra se hacía en grupos o mingas. Cada uno, ordenado, escogía un día en la semana. A quien le correspondiera el turno tenía que dar el almuerzo a todo el personal. La comida se servía en mates que se extraían de árbol llamado calabazo, los cuales se partían a la mitad y listo: dos mates. También había unos alargados con los que hacían sus cucharas con ayuda de un serrucho.

Otros se usaban como recipientes para llevar agua con un hierro con una curva al final. Se le quitaba todo lo de adentro y posterior a esto eran llenados con agua. Entraban a laborar a las ocho de la mañana y salían a las cuatro de la tarde.



## Cacería

Un grupo pequeño de habitantes de la comunidad se dedicaba a la caza de los animales sin ningún control: lo hacían con escopetas de chimenea y con perros amaestrados. Se compraba pólvora, la munición y los fulminantes, y para cada disparo había que volver a cargar. Cazaban conejos, venados, tatabras, guatines, osos, tigres, ratones, erizos, zorras, armadillo, pericos, ardillas y un sinnúmero de aves.



## Reptiles

La mayoría de los agricultores que se desplazaban en el campo iban descalzos; por lo tanto, muchos de ellos sufrieron mordeduras de culebras venenosas y, en algunas ocasiones, perdían la vida. Entre las más peligrosas se encuentra la verrugosa, la equis, la ambucauna, el coral, la pudradora. Las que no son ofensivas son la chonta, el granadillo, el mioilo y el guardacamino.

## Peces de agua dulce

En nuestro corregimiento tenemos una quebrada de agua dulce. Por muy crecida que esté nunca hemos tenido inundaciones y, por ser suelos planos, tampoco hemos tenido deslizamientos de tierra. Los peces que tenemos de agua dulce son: barbudo, cagua, chame, guarina, sarpaña y chiquitos. Hubo minchilla y camarones. Todos los anteriores sirven para el consumo. Se reproducen dentro de la misma quebrada en épocas de lluvia y se alimentan de los sedimentos que arrastra la corriente y de los insectos. No existe un plan de manejo. La captura de estas especies se hace con un canasto hecho con guascas de rampira y, en tiempo de verano, no son comerciales y son destinados al consumo en la región.

## Los animales domésticos

Los animales domésticos como el cerdo o la gallina son para la familia y representan un bienestar por su consumo y porque se obtiene un ingreso por su venta. Las nuevas especies que han llegado a nuestra comunidad -cerdos de buena calidad y pollos de engorde- disponen de nuestra gente para criarlos. En su alimentación y cuidado participa toda la familia. Los cerdos se venden pequeños y la plata que se recibe por su carne se reparte por mitad entre quien lo cría y quien lo entrega pequeño.





## El cacao en Robles

Los primeros pobladores tuvieron la voluntad de sembrar cacao. Los tipos o nombres del cacao de nuestra Amazonia y Orinoquia se conservan hasta hoy. Sus nombres no han cambiado: criollo, forastero, anojuleta, con de amor, amelonado y calabacillo.

Los primeros que comenzaron a sembrar lo hicieron en suelos secos que no sufrían de inundaciones en tiempos de invierno. En tiempos pasados, desde 1880 ya existía la siembra de cacao y las cosechas eran distanciadas. Los que más tardaban eran los criollos; hoy son los finos o porcelanas. Estos árboles, con más de cien años de existencia, siguen siendo buenos productores; se caracterizan por ser dulces dentro del orden de los granos y, al quitar la cáscara que cubre

la almendra, podemos observar algunos granos con la almendra totalmente blanca. Estos árboles son resistentes a la escoba y a la moniliasis. En tiempo de invierno, por la humedad la fitotora, se daña mucho y es la época de mayor peligro. La mancha que comienza como un punto negro, en cualquier estado de la mazorca, llega hasta el tallo y daña el pedúnculo del árbol. Esta variedad de árbol es la que más tarde, para volver a tener otra vez mazorca, debe volverse corpulento o de más tamaño.

Sus granos son los de mayor tamaño dentro de la mazorca. La cantidad de granos por mazorca van de cuarenta y ocho a cincuenta y dos y las más pequeñas tienen desde tres.



## El pajarito

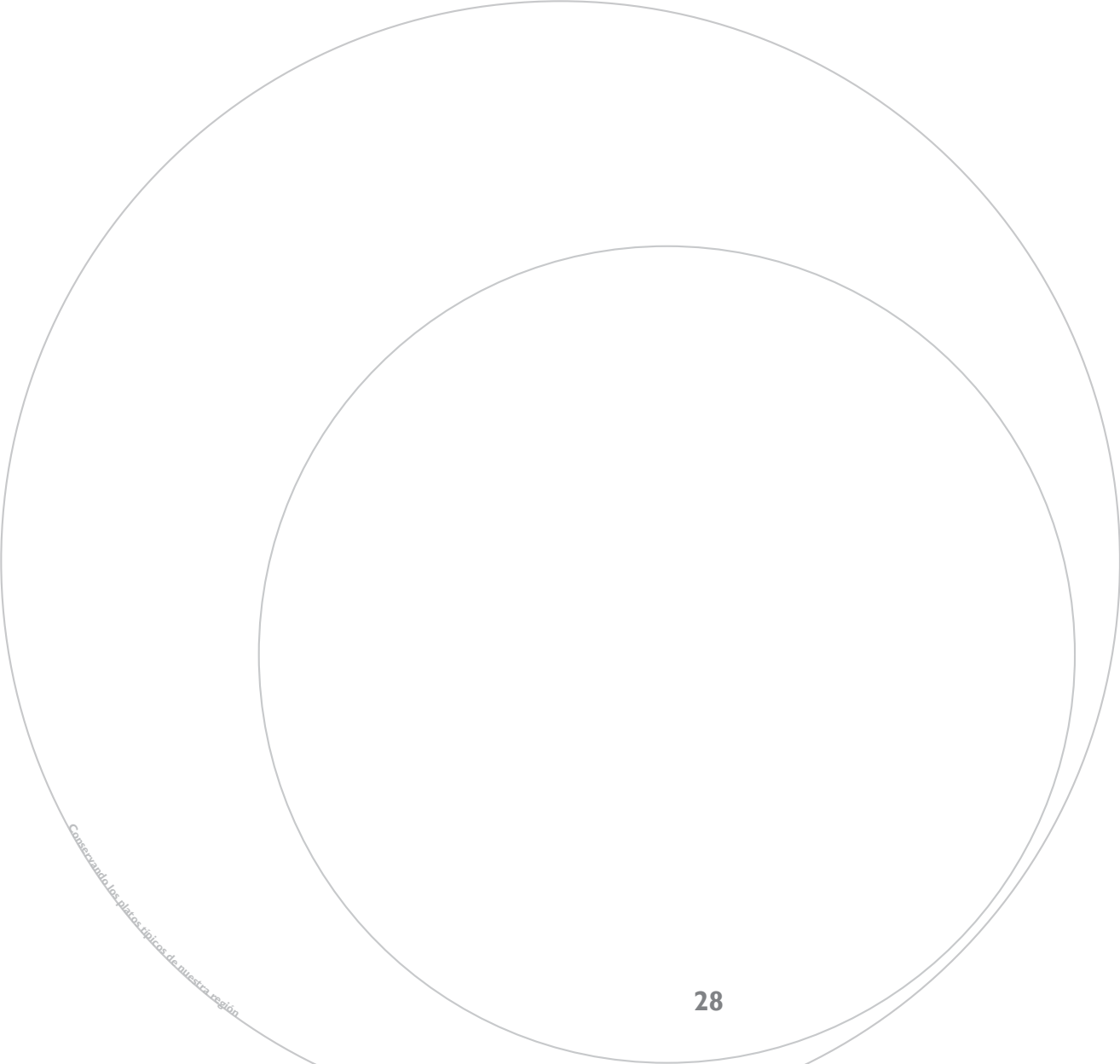
Es un árbol de porte mediano, no es corpulento, sus mazorcas son de tamaño pequeño y son redondas como un calabacillo. El mucílago, o baba, es bastante ácido. La conformación de sus granos es tupida y de corteza delgada. A las mazorcas enfermas se nos hace más fácil extraer el grano.

Las enfermedades como escoba de bruja y moniliasis son abundantes. La mayor parte de los terminales de las ramas son atacados por la escoba que también hace presencia en el tronco de los árboles.

Su potencial de carga es abundante y su maduración es rápida. Hacemos tres agarradas y no queda nada porque las madura todas casi al mismo tiempo. Sus granos son pequeños y tienen un peso bueno y su anclaje en el suelo no es muy profundo.

Cuando pasa la cosecha, en ese lapso de tiempo no tienen mazorca.

De todas las almendras, las de este árbol son las más amargas: son unos granos compactos y, aunque son pequeños, tienen un buen peso.



Comenzando los planes típicos de nuestra región

## El hartón

Es un árbol de porte grande; sus mazorcas son de buen tamaño y es menos ácido que el pajarito. Carga muy bien sus mazorcas, que son abundantes de granos.

De corteza, tiene un grueso regular. También sufre de abundante escoba y moniliasis. Sus granos dentro de la mazorca tienen el mismo orden de granos ya mencionados.

Tenemos que bajarle altura para evitar su volcamiento en tiempo de invierno. Su forma de carga es buena. Estos árboles no se quedan sin mazorcas cuando pasa la cosecha y, aunque pocas, siempre tienen sus granos. Son más grandes que los del pajarito.



## Nuestro cacao

Nuestro cacao, el que producimos, no tiene químicos: es natural. Los suelos son planos. Tenemos unos 7 metros sobre el nivel del mar con una temperatura entre 18° y 33 °C. Los tiempos, en cuanto al clima, han variado mucho; los tiempos de verano o de lluvias son desordenados y ya no nos regimos por las estaciones.

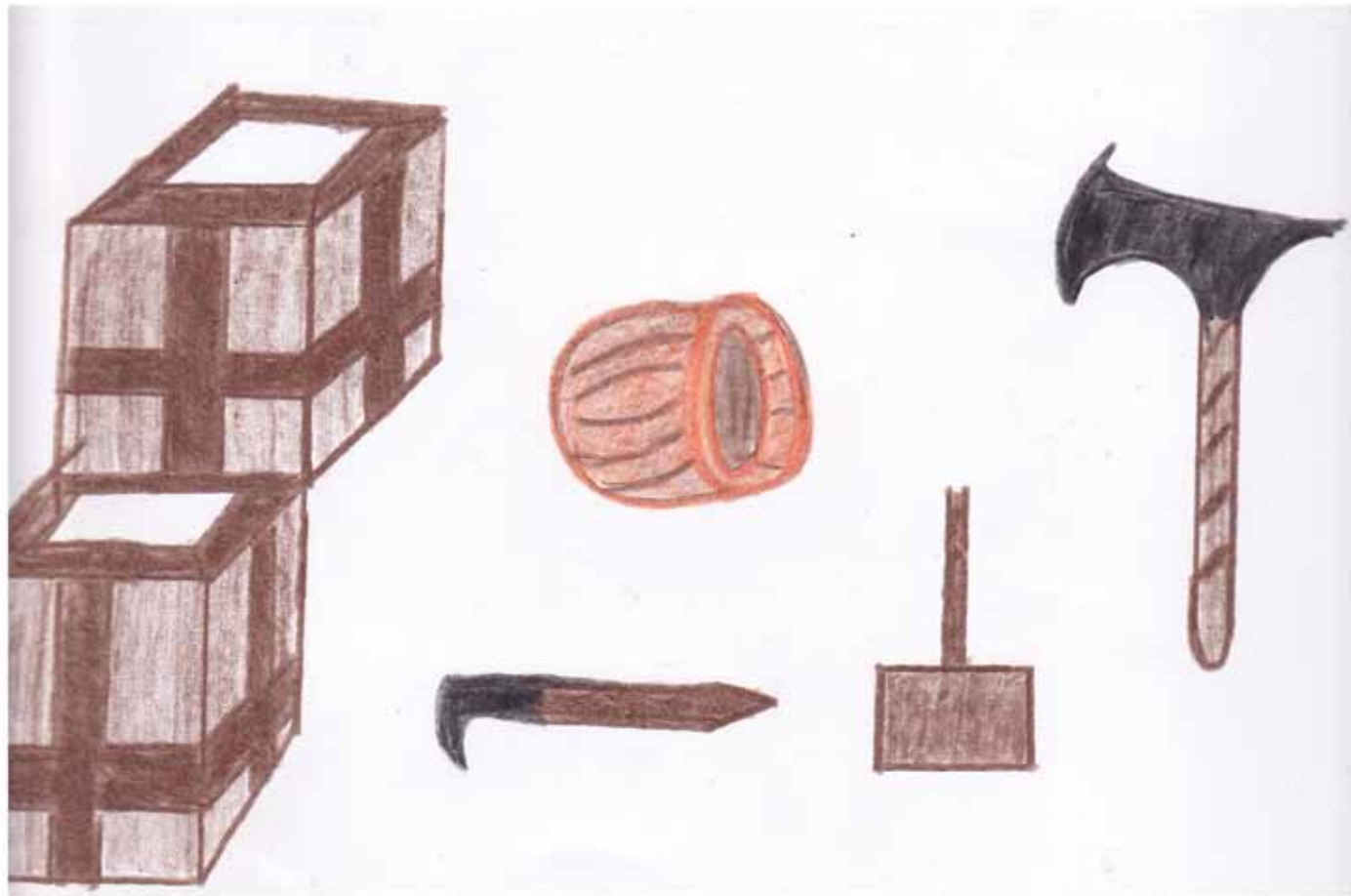
El cambio climático nos afecta mucho: hay noches en las que sentimos mucho frío y esto hace que los pepinos pequeños se den presentando maduraciones prematuras o antes de tiempo si, dentro de la mazorquita, no se ha formado la almendra. Entonces hay que quitarlos de la planta para que se recuperen y vuelva a cargar. Mientras más rápido lo quitamos, más rápido vuelve a dar brotes otra vez. Las hojas de este árbol se desprenden, se descomponen y aportan carbono al suelo. De donde se agarran las mazorcas se llama pedúnculo y es allí donde se da la floración para la formación de pepinos o mazorcas cuando no tienen buen tamaño.





## Rampira

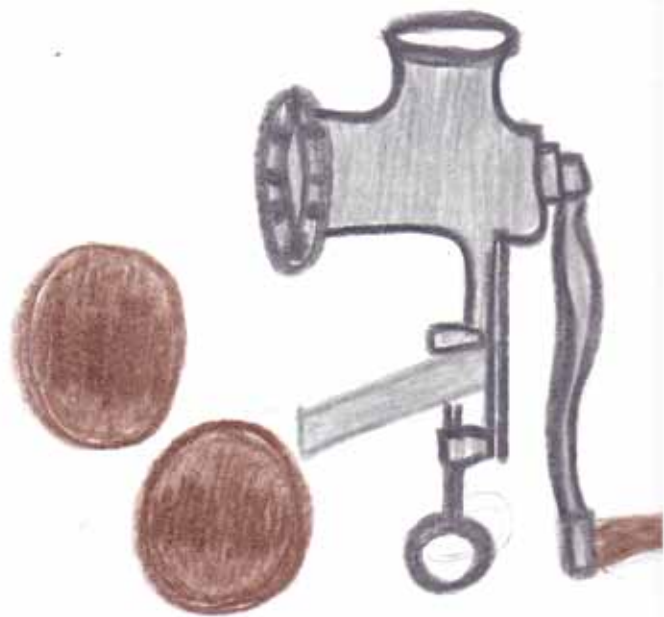
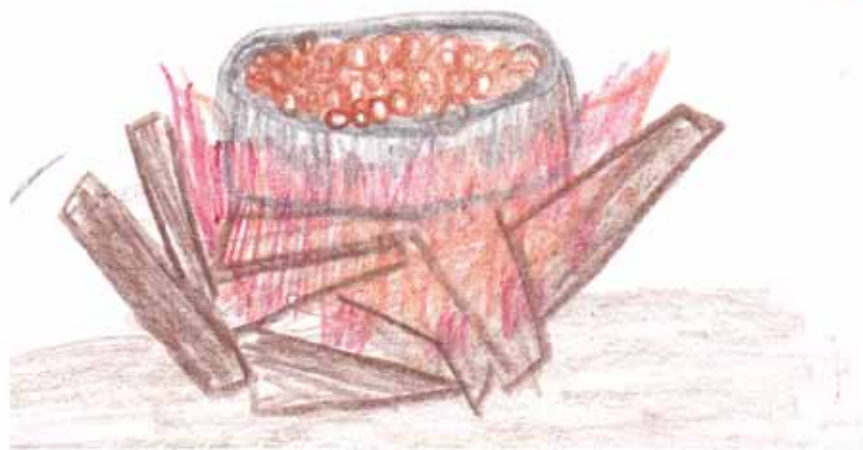
Es una planta típica de esta región que ha prestado muchos beneficios. Con ella se construyen canastos, abanicos y escobas y son muy útiles en los trajes típicos de carnavales. Se hacen faldas con sus hojas y los canastos nos facilitan el transporte del cacao de las fincas a las casas.



# Fermentación

Desde sus primeros tiempos, se han hecho muchas recomendaciones para todos los que laboramos con el cacao, para que lo fermentemos. Algunos lo hacen, otros no, pues la casa de compra lo exige de nosotros. Somos conscientes de que la fermentación es aquella que le da un olor agradable y buen sabor, y es ahí donde está la calidad, pero tenemos que tener presente que, a la hora de la recolección los granos limpios y sin mancha, los traemos por separado para dicho proceso de fermentación. Es allí donde conseguimos la calidad. Si lo fermentamos durante tres o cuatro días de sol ya lo tenemos listo para la venta.

Se puede fermentar con cajones en forma de escalera durante tres días o se dejan dentro de costalillas por el tiempo necesario. Hay que tener mucho cuidado a la hora de partir la mazorca para no picar los granos con el machete. En algunas partes, se utiliza mazo o machete o un fierro en el suelo donde se golpea.



## Tostado

Después de haberlo secado, se agarra una cantidad o unos varios kilos y se colocan en pailas de tostar. Si el recipiente no es demasiado grande, tenemos que tostar en pequeñas cantidades y encender el fogón de leña. Ponemos la paila que debe estar limpia y sin nada; luego colocamos dentro de la paila la primera cantidad de granos; cuando estos ya estén bien tostados sin que se vayan a quemar, los retiramos y colocamos más hasta terminar. Después procedemos a quitar la cáscara que cubre la almendra.



## Preparación del cacao

Dentro de una olla se echa una cantidad determinada de agua y leche en polvo o líquida, canela y clavo, dependiendo del número de miembros de la familia; luego se echa media bola de chocolate, se espera a que se derrita con el calor y con un molinillo se bate hasta que se mire espuma. Por último se sirve a la mesa.

En tiempos pasados, hablando de los años 1900 a 1940, a los niños no les daban a tomar el chocolate solo hasta que los mayores hubieran terminado; luego lavaban la olla o las tazas y el agua sobrante se la daban a los niños.

Del río el Rosario, que está a cuarenta y cinco minutos, traían ollas de barro a vender y se hacía una en especial para preparar chocolate. Si tomamos unos granos y los pelamos, o le quitamos la envoltura que protege la almendra, los echamos a una licuadora y luego preparamos, podemos disfrutar tomando la mejor taza de chocolate fresco.





## Eventos

En los años de 1960, hasta terminar la década de 1970, en Tumaco, se celebraba el día del campesino. Su fecha era el 2 de junio. Se hacía una convocatoria a todas las veredas, que en total eran 346 las pertenecientes al municipio de Tumaco, para mostrar en exposición lo mejor de nuestras siembras en agricultura y especies menores como aves, cerdos y ganados.

Inicialmente se tuvo a Tumaco como sede, después se hicieron en Tangareal del ICA y una vez se hizo en San Luis Robles. Cuando se comenzaron los primeros eventos, los organizadores buscaban un recinto grande con muy buen área para ubicar en

orden las cosas de los campesinos que participaban en representación de su vereda, siempre procurando que tuviéramos suficiente espacio para mostrar todo. En el recinto había racimos del plátano más grande, de banano, chiro, caña, árboles de cacao jobes en plena producción yuca, piña, ramas bien cargadas con mazorcas bien grandes y todo lo que producíamos en nuestro campo.

Me gustaría que ustedes, los que han ordenado estas cosas memorias, organizaran un evento de estos para que se dieran cuenta de lo importante que es para nosotros los campesinos.



## Premiación

El comité organizador se encargaba de la premiación. Después de haber mostrado nuestros productos se hacía la elección y coronación, hacían un asado con yuca y papa para darle a todos los participantes o grupos encargados de la presentación de su vereda.

Era una fiesta, había buena armonía, se intercambiaban conversaciones con las otras comunidades haciendo muy buenos amigos.

No sé porque quitaron la fiesta del campesino. Me gustaría que la volvieran a organizar o celebrar. No todas las veredas participaban. Los premios eran un par de botas, machete, hacha y pala.



## Comercio

Los habitantes de esta comunidad somos pobres; no contamos con dinero disponible para comprar una remesa cada quince días; nos desplazamos todos los días a nuestras fincas a hacer nuestras labores de limpia y siembra y a hacer drenajes. Cuando terminamos la faena, tomamos un balde y enseguida agarramos cacao fresco; cuando llenamos el balde caminamos hacia afuera. En los caminos están los compadres; nosotros lo vendemos así fresco y recién cogido.

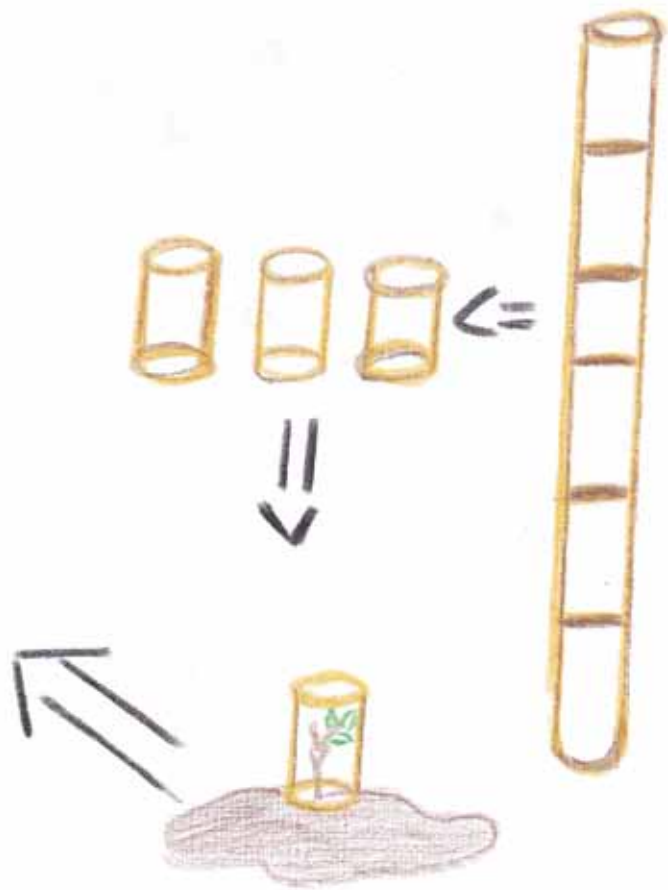
Antes se pesaba en balanza libra por libra. Hoy es una medida aunque tenga mayor peso. Esto se hace todos los días, y cuando vendemos todo, tenemos un producido de 15.000 pesos. Llegamos a la casa y con

eso compramos para comer ese día, y al día siguiente hacemos lo mismo otra vez.

Los que nos compran son los que lo sacan y tienen que estar vendiendo para volver a comprar. Estos son los que tienen menor cantidad de árboles sembrados.

Los que tenemos más cantidad, lo vendemos fresco y nos queda para sacar, como es el caso de todos los que vivimos aquí en Robles y en las otras veredas. Tenemos nuestras siembras grandes o pequeñas y los que tienen menos lo venden fresco.

El plátano también se vende en los caminos.



## Cómo se siembra cacao

Las primeras siembras se hicieron de cualquier manera; no se tuvo en cuenta lo que se estaba manejando ahí. Los primeros hicieron semilleros en el suelo para extraerlos cuando estuvieran grandes y llevarlos al sitio donde lo iban a colocar.

También utilizaron canutos de guadua. Colocaron primero la semilla para luego colocar el trozo de guadua y así proteger la semilla de los animales, que se las comían y causaban gran daño. Se arrojaba una guadua y se le iban quitando los nudos. Los trozos a utilizar quedaban libres de nudos para poder hacer dicha labor. Así las plantas crecían dentro de los canastos. Se tardan 18 meses en aparecer las primeras mazorcas. Los árboles recién sembrados necesitan cuidado para que el monte no los cubra ya que si esto sucede se tarda más el crecimiento.

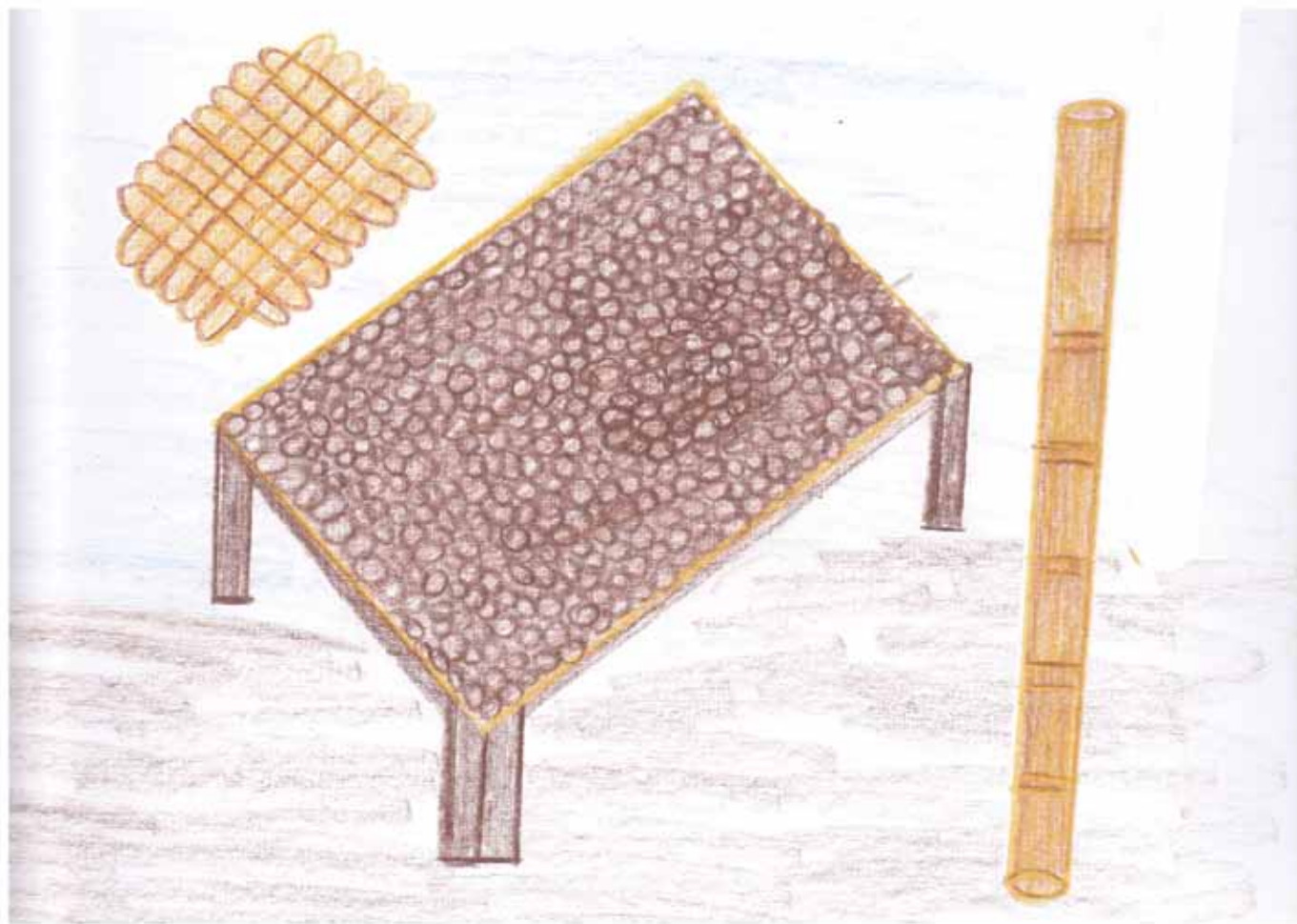




## Insectos dañinos

Los insectos más dañinos son la hormiga arriera de la que hay dos tipos. Unas hacen varias galerías debajo de la tierra y las otras están sobre la superficie. Los dos tipos son bastante parecidos y hacen la misma función: bajan las hojas y las flores. Si quitan las hojas no tienen con qué elaborar el alimento ya que sus hojas son el vientre. Si no hay hojas no hay frutos.

La hormiga brava no causa tanto daño; la avispa tampoco. El murán o comején está si por el espacio que la casa que construyen cualquier parte del árbol impide su floración. La ardilla es un roedor que causa gran daño a la siembra de cacao: perfora la mazorca y, uno por uno, comienza a chupar los granos y los tira al suelo, cuando pasamos nos agachamos y los recogemos.



## El muelle

Cortamos unos seis o siete trozos de guadua que tengan la misma longitud; luego lo picamos con machete o hacha de mano, y después abrimos y quitamos los nudos para que la tabla pueda asentar en los soportes para sujetar con clavos de una pulgada. Colocamos seis o siete tablas y ya hemos construido un muelle para secar el cacao.



## Los híbridos

En los años 1970, comenzaron a llegar los híbridos, unas variedades de muy buen comportamiento que, en su edad joven, eran una sensación por la forma en que cargaban. Con el transcurso del tiempo se fueron desordenando las podas, la regulación de altura y las limpias y, siendo estos árboles exigentes en darles cariño y necesitando deschuponadas y desplumilladas, se volvieron improductivos y sus ramas invadieron los árboles vecinos por la falta de mantenimiento.

Si comparamos los hartones, los criollos, los pajarito, los más comunes en nuestra región, estos últimos no crecen tan rápido como los híbridos. Todos los híbridos que fueron sembrados en ese tiempo podemos ver que conforman lo que parece un bosque natural.



## Introducción de clones universales

En los años 1995, se hicieron presentes los famosos clones universales que fueron 35 nuevas variedades recomendadas por cunas agroecológicas.

El BHT (Bosque Húmedo Tropical) está formado por 22 clones recomendados para nuestra región de Tumaco. Entre ellos está el CNN-51 que ha tenido buen comportamiento. Otro que ha demostrado buenas condiciones en nuestras tierras es el 105.95.

Muchos de los clones conocidos en la actualidad como universales fueron seleccionados en Trinidad a partir de las poblaciones híbridas; es decir, corresponden a individuos sobresalientes de la descendencia de aquellos cruzamientos.

## Conservación de material vegetal

Se está haciendo un trabajo en la identificación de todos los árboles criollos de buena calidad y producción para, posteriormente, hacer un jardín y clonarlos para conservar la especie y su característica tradicional, como es el tener la almendra blanca en pequeñas cantidades dentro de la mazorca.

No estamos tratando de hacer polinizaciones para buscar nuevos resultados. Ya tenemos sitios preparados con una distancia de cuatro metros y tenemos una siembra de plátano de una extensión de media hectárea. Posteriormente, se pondrán los patrones para hacer el injerto y conservar la especie. Hemos pensado (en el grupo que conformamos cinco

personas) que al terminar el año 2012 podamos contar con media hectárea más de cacao criollo sembrado.

Nuestros objetivos son mejorar la producción del cacao con árboles de buena calidad, tolerantes a moniliasis y escoba de bruja, para recomendar a las comunidades que estén en condiciones de hacer siembras nuevas de cacao. Estos materiales los podemos conseguir en San Luis Robles.

Esta propuesta es de Jaime Primitivo Quiñones, Juan E. Maquines, Jesús Quiñones, Othel Calzada y Rubén Zassoo.



## Dinámicas del cacao

El cacao como cultivo permanente ha tomado fuerza en nuevos sistemas de siembra, técnicas y clonación o injertos. Hay una buena voluntad de las personas en hacer nuevos cultivos técnicamente y se ha tomado conciencia de la descomposición social que existe a lo largo de nuestro país, tanto en zonas rurales como urbanas.

De igual manera, conocemos la desbordada ola de crímenes que han dejado a nuestro país con destrucción y desolación y que son el desayuno de los noticieros en televisión. Como cristiano yo me pregunto cuándo terminara esto. Nadie está seguro en ninguna parte, la violencia ha invadido todo nuestro territorio.

## Enfermedades en el cacao

Como todos los seres vivos, las plantas, en nuestro clima húmedo tropical y según su especie, también sufren estos problemas. En el cacao las enfermedades más comunes son la escoba de bruja, la moniliasis, la fitopora, la rocellina y la mata palillo.

## Insectos que retardan el crecimiento de la planta

Tenemos insectos dañinos como la hormiga arriera, la hormiga brava, el cubín y el murán o comején.

La hormiga arriera vive en las profundidades del suelo y en grupos grandes que ocupan muchas galerías. Estas quitan todas las hojas del árbol grande o pequeño y también las flores.

El cubín, que también pertenece a la familia de la arriera, pero con otras características, vive sobre la superficie y en un solo nido. Estas solo bajan a las flores de los árboles de cacao.

La hormiga brava no quita las hojas ni baja a las flores. Vive sobre la superficie pero invade el árbol y, cuando tomamos una mazorca, la encontramos llena de hormigas y tenemos que tirarla al suelo para que ellas puedan desprenderse.

El murán hace una invasión en el árbol cada día, cubriendo parte del tronco o de la rama e impidiendo el brote de los cojines florales y de los pepinos.

## Cosecha en San Luis Robles

En el año tenemos dos cosechas: la primera comienza en enero y va hasta junio. En el primer semestre la cosecha no es tan abundante; es como para medio sobrevivir. El lapso del tiempo que no hay cacao en los muelles es porque los pepinos están pequeños.

La segunda cosecha, que va de julio a diciembre, es la mejor. El tiempo es más seco y no hay mucha cantidad de lluvia, como en los primeros meses del año; agarramos mayor cantidad y a eso es que nosotros llamamos cosecha propiamente: cuando es

buena, esté la finca limpia o no, puesto que los árboles con la maleza también se llenan de mazorcas.

Toda abundancia trae escasez y no tenemos precaución de guardar cuando tenemos cosechas. Sin embargo, podemos soportar esos momentos, que son tan cortos, aunque con un poco de dificultad. Cuando la flor poliniza comienza el crecimiento del pepino.

Este período va de 90 a 120 días. Después de esto ya se puede coger la mazorca para su fermentación.

## Deficiencia del suelo

La tierra no es homogénea: hay una variación de los suelos primarios y ellos reciben el nombre de arcillosos, arenosos y franco limosos.

Dentro de los suelos hay deficiencia, en algunos sectores, para el normal crecimiento de plantaciones nuevas de cacao. Hay sitios con mucha acidez o mucha salinidad que retardan el crecimiento para un buen desarrollo.

## Fases de la luna

Nuestros mayores tenían muy en cuenta la luna.

El cacao agarrado en menguante pesa más que el agarrado en luna. Las fases de la luna aquí en nuestra región son bastante notorias. Si agarramos guadua en luna se nos apolilla. Cuando los techos eran de paja, si lo agarrábamos en luna, todo se destruía. Si sembrábamos plátano en luna, todas las matas se amachaban y no podíamos cortar un racimo.

## Muerte del pajarito

El pajarito es una variedad traída del Ecuador, con excelentes resultados al inicio. En tres o cuatro agarradas se extraían todas las mazorcas del árbol y se maduraban todos al mismo tiempo.

Para los años de 1995, vino una peste que solo atacó a los árboles de pajarito. Se secaron y se murieron en gran cantidad (95%), quedando una mínima parte como para contar la historia. Los pocos que quedaron todavía dan producción, aunque en pequeñas cantidades.

En todas estas veredas la variedad no sufrió ningún daño: Robles y otras veredas más pequeñas como

Chapilar, Cacagual, El Banco San Vicente, San Antonio, El Bongo, Nerete y Tambillo.

Hay unos insectos dañinos que atacan las plantas adultas y que les causan la muerte en menos de 24 horas. Son como polillas que traspasan el árbol de un lado al otro y le causan la muerte de inmediato. Estos ataques por estos bichos no son permanentes: atacan al árbol a unos 50 centímetros del suelo hacia arriba y en solo sitio.

## Comercio del cacao en Tumaco

En 1965 un kilo de cacao costaba \$2.50, \$3 o hasta \$4.50. Los comerciantes estaban todos ubicados en la calle del comercio: los Suárez, los Salazar, José Yepes, Alcario, Lucas, Aurelio, compraban el cacao como ellos querían. Ellos ponían el precio en esos tiempos y los campesinos sufrieron mucho por la venta de sus productos.

Un señor Tanislao Sánchez tuvo la idea de que se enviara cacao a Medellín y la mayoría de la gente en Tumaco aceptó. Se hizo un centro de acopio y se comenzó a recibir el cacao de los campesinos que

entregaron su cacao para mandarlo a esa ciudad; se hizo un listado con los nombres y números de cédula, así como con la cantidad de kilogramos entregados por cada persona. Completaron el viaje y despacharon el camión. El precio en esos momentos estaba en \$4.50.

No tardó mucho en llegar la plata. Ya en el año 1970, se les pagó a todos los que entregaron su producto a \$13.30 por kilo y fue en ese momento que Nacional y Luker montaron la casa de compra en Tumaco, que permaneció allí hasta 2009.



## La familia y la siembra del cacao

La participación de la familia en la siembra de cacao es importante. Hacen presencia en el sistema de trazado y estampillado, en la siembra de plátano, la construcción de los drenajes, la tumba de cacao y la traída de la finca a la casa. Ayudan al secado y al despostillado y cuando se vende, con el aporte monetario, el padre o la madre facilitan lo que el niño o niña necesita.

Con el nuevo sistema de enjertación o clonación se están preparando apoyos para que todos aprendan lo sencillo y fácil que es hacer el corte en el patrón, tocar la yema y amarrar con cinta plástica transparente.

Mientras más apretado quede, más posibilidad de prendimiento hay. Tienen 12 o 15 días para destapar y mirar si prendieron o no.

## Frutas en diferentes épocas

Enero y febrero:	chontaduro
Mayo y junio:	caimito
Junio y julio:	naranja y zapote
Agosto y septiembre:	guaba

Tenemos en nuestras fincas aguacate, borojó, guanábana, papaya, carambola, chilma blanca y morada, pepetán, ñame, caña, yuca, ñampí, papachina y coco.

## Hoja blanca

Es una mata con hojas grandes y abundantes que se utilizan para forrar los canastos, para cargar el cacao en baba, y para ponerle canoera para que el mucílago o baba no nos moje. Cuando se viajaba en canoa, con esta hoja se cubrían los bultos para que no se mojaran en tiempo de invierno; también en las fincas se hacían unos atados de hasta de 20 libras.

Cuando no se cargaba canasto o balde, esta hoja se utilizaba en la hechura de tamales en Tumaco y los carniceros compraban la carga de hoja para empacar la carne a los compadres.

# Manejo de la finca

1. Mantener limpio el suelo
2. Mantener los drenajes en buenas condiciones
3. Deschupamiento conservando solo un tronco
4. Despunte de los terminales de las ramas.
5. Control de la altura.
6. Platear 120 y la redonda del árbol
7. Tumbar escobas y matapalillo en todas las mazorcas enfermas.





Formación en gestión ambiental y cadenas productivas sostenibles



Organización  
de Estados  
Iberoamericanos  
Para la Educación,  
la Ciencia  
y la Cultura



Organización  
de Estados  
Iberoamericanos  
Para la Educación,  
la Ciencia  
y la Cultura

