

**Circuitos agroalimentarios del medio Atrato:  
Proximidades ecológicas y sociales**

Miguel Ángel Muñoz Hernández

Tesis de grado para optar por el título de:

*Antropólogo*

Universidad Externado de Colombia  
Facultad de Ciencias Sociales y Humanas  
Área Cultura y Sociedad

Bogotá, 2020

## Tabla de Contenido

<b>Agradecimientos</b> .....	5
<b>Introducción</b> .....	6
<b>Marco teórico</b> .....	14
1. Mente y naturaleza.....	20
2. Reciprocidad y confianza.....	25
<b>Orientaciones metodológicas</b> .....	29
<b>Ubicación y descripción de los lugares</b> .....	32
1. Güinandó y La Loma.....	35
2. Quibdó: el puerto del Atrato.....	55
<b>Capítulo 1. El río Atrato</b> .....	58
1. Caucho y tagua.....	62
2. Maderas, Claretianos y el DIAR: la creación de la ACIA.....	65
3. Banano tipo exportación: el caso del Urabá antioqueño.....	67
4. Coca, oro y maderas: el conflicto armado.....	71
5. En síntesis.....	75
<b>Capítulo 2. La Trama de la vida: monte y mente en Bojayá y Munguidó</b> .....	79
1. Güinandó: entre arrieras y cacao.....	81
2. La Loma: plátano y policultivos.....	97
<b>1. Capítulo 3. Ración y marabaya: calidad y confianza</b> .....	117
Parte I	
1. Ración.....	119
2. Marabaya.....	138
Parte II	
3. Consumiendo los circuitos: la encrucijada.....	159

<b>Conclusiones</b> .....	175
<b>Glosario</b> .....	180
<b>Bibliografía</b> .....	187

## **Agradecimientos**

Primero que todo quiero agradecer a mi mamá, mi papá y mi hermana. Sin su amor y apoyo incondicional, esta tesis jamás se habría terminado. A la morena, que me escuchó con paciencia y me dio ánimos con cariño. A Carlos Meza, mi maestro y profesor, por abrirme las puertas del Chocó y animarme a conocer sus gentes, recorrer sus montes y sus ríos. A Liliana y María Luisa, compañeras de viaje con quienes aprendí sobre los quehaceres del oficio etnográfico. A doña Aurita, cuya hospitalidad no tiene límites. A don Luis y doña Carmen, por su generosidad para alojarnos en su casa y permitirnos entrar en sus vidas. Al señor Eladio y doña Nilsa, quienes nos recibieron siempre con amabilidad. A don Reyes, por guiarnos en su pueblo y presentarnos al sabio y centenario Alberto Chaverra. Al señor Chaverra y a la vida, el privilegio de haberlo escuchado. A David Pérez y Arturo Urbina, por darme ánimos constantes. A Laura Chaparro, por su lectura siempre crítica y su ternura para alentarme a terminar. A Carolina Portela, por facilitar que esta tesis viera la luz. Finalmente, mis sinceros agradecimientos a todas las personas que se me escapan aquí y que también hicieron posible a su manera el desarrollo y conclusión de este trabajo.

## Introducción

Esta tesis trata sobre dos circuitos agroalimentarios de la parte media del río Atrato. Ambos sirven para el abastecimiento agrícola de la ciudad de Quibdó, capital departamental del Chocó. El primero es de plátano hartón que se produce en el río Bojayá y el segundo, de frutas, tubérculos y una amplia variedad de musáceas que se cultivan en el río Munguidó. Por medio del método etnográfico esta tesis se adentra en el sistema de producción tradicional de los campesinos afrodescendientes en ambos ríos. Igualmente explora la forma diferenciada de cada circuito en el suministro de alimentos hacia la ciudad de Quibdó. La investigación busca evidenciar que ambas actividades de la economía alimentaria medioatrateña están íntimamente ligadas con la comprensión ecológica de la vida en el Atrato. También que los circuitos agroalimentarios cortos tejen una estrecha relación campo-poblado, generando articulación regional.

En el contexto de los circuitos hay un conjunto de relaciones ecológicas que he dado en llamar *proximidades*, por la cercanía social que implican en el devenir de los procesos de producción, distribución y consumo. Mi interés por las cualidades ecológicas que componen estos circuitos responde a una búsqueda por encontrar aquello que hace viable el suministro de alimentos locales en el medio Atrato. Habida cuenta de las dinámicas extractivas y agroindustriales en la región que debilitan los escenarios de producción tradicional, las cadenas de suministro cortas y el consumo de alimentos locales en los centros urbanos. Esto queda retratado en la historia reciente del río, donde la guerra ha sido determinante socavando prácticas y ritmos de la ecología atrateña en las últimas tres décadas.

En medio de las situaciones precarias y adversas que plantean la guerra, el extractivismo y la agroindustria en el Atrato, los circuitos agroalimentarios como los que trabaja esta tesis, se presentan como espacios de resiliencia social, ecológica y cultural articulada desde la agroalimentación. En este aspecto, tal como sugiero aquí, la operatividad continua de las prácticas ecológicas que llamo *proximidades*, mantiene una cierta autonomía de los habitantes medioatrateños a través de los policultivos, la confianza en las transacciones comerciales y la frescura y limpieza atribuidas a los alimentos producidos localmente. Estas

características abren la posibilidad de pensar las relaciones de estos circuitos agroalimentarios del medio Atrato con la plataforma política de la Soberanía Alimentaria y la discusión a nivel mundial sobre el avance de la producción industrial, abanderada de la revolución verde, o bien, de los elementos sostenibles de la agroecología.

Ahora bien, consideremos un momento ¿Qué es eso de lo *agroalimentario*? Si nos remitimos a la etimología del término encontraremos una larga cadena de significado, que sin embargo, es muy útil para la comprensión: *agro* (*ager, agri*) se refiere al ‘campo de cultivo’, mientras que *alimentario* (*alere-mento-ario*) a los medios, instrumentos y modos en que las acciones de ‘criar’, ‘nutrir’ o ‘hacer crecer’ se relacionan con el comer y el beber. Palabras más, palabras menos, lo agroalimentario es la cualidad de cultivar o criar animales y vegetales por medio de determinados medios y herramientas, en un campo determinado. Todo con el fin de comer y beber, es decir, de alimentarse. Este es entonces el ámbito común, género temático que define el campo de la investigación.

En lo agroalimentario podemos colocar la tilde en un aspecto u otro del proceso de alimentación: la culinaria y sus recetarios, las relaciones de género implícitas, los sentidos o el simbolismo de lo cultivable y lo comestible, los valores nutricionales, las prácticas de salud y enfermedad asociadas... o cualquier otro punto del universo complejo que comprende este eje básico de la vida humana en el planeta. Empero, lo que me interesa aquí para el caso del medio Atrato es encontrar cómo se produce y suministra alimento, así como su viaje y relaciones específicas en los espacios de cocinas, parcelas, botes y mercados medioatrateños, donde hay un intenso tránsito de materia, energía e información. Más generalmente, la perspectiva agroalimentaria:

[...] explica las inéditas dinámicas globales de los sistemas agrícolas en relación al consumo alimentario y la organización [...] de alimentos, donde las relaciones de poder regulan la distribución espacial de alimentos y la construcción del significado de las dietas sociales; explica las tendencias estructurales asociadas con las corporaciones transnacionales y la acumulación de capital, la pérdida de poder político de los sectores agrícolas y el Estado, la transformación del trabajo agrícola y las relaciones de consumo

alimentario [...]. “Lo agroalimentario” ofrece un marco idóneo para analizar [...] los procesos de generación/apropiación de valor de una mercancía, ya que la comida no sólo es base de la reproducción física de la humanidad, es también fundamento estructural de la producción y reproducción de las sociedades, culturas, y de la construcción de la identidad individual. (García, Camiro, Miranda, & Espejel, 2017, págs. 135-136)

Lo *agroalimentario* es un elemento que reúne las relaciones sociales y ecológicas del medio Atrato que aquí voy a tratar: es la cuerda que ata a las personas, amarra los lugares y estrecha los vínculos territoriales. Igualmente de manera simplificada, podemos hacer una abstracción de sus componentes en la relación entre espacios y actividades. Así, dentro de los circuitos, a los trabajos de parcela los entiendo como una actividad *productiva*, a los de transporte y comercio como *distributivas* y a los de cocina en términos de *consumo*. Por supuesto que estas actividades no son restrictivas de uno sólo de los espacios y en la realidad las tres se encuentran profundamente relacionadas. Por ahora, para dar un orden analítico me parece prudente conservarlas como los tres procesos fundamentales de la agroalimentación. Haciendo un dibujo muy simple, lo que busco es ver cómo en el cultivo de unos alimentos que luego se distribuyen y posteriormente se consumen, se recrea la vida (materia, energía, información) en una determinada escala espacial (para este caso, la del curso medio del río Atrato).

#### *Hambre y abundancia: eterna paradoja del Atrato*

En su novela *Las estrellas son negras* (1948) el escritor chocoano Arnoldo Palacios narra un día en la vida de un joven negro de nombre Israel, que vive en la ciudad de Quibdó en algún momento incierto de la primera mitad del siglo XX. Irra, como lo llama Palacios a lo largo de la novela, es un músico talentoso que se debilita en medio de una pobreza que parece insuperable, y cuyo signo más evidente es el hambre desgarradora y delirante que padece Israel durante su jornada. En contraste con la carestía del protagonista, la abundancia de alimentos reverbera en el paisaje a su alrededor, como sucede en el mercado de Quibdó, atiborrado de plátanos grandes y verdes que brillan sobre las aguas del río Atrato, en las naranjas y manzanas frescas que reposan en la mesa de un barco cartagenero anclado junto a la playa, o bien, en los banquetes en casa de los blancos, quienes ni siquiera se preocupan por la comida. Cuando la historia comienza, Irra lleva más de dos días sin

probar bocado y el peso insoportable de la responsabilidad por alimentar a su familia lo atormenta.

Las dinámicas del puerto de Quibdó y los escenarios familiares de Irra dibujan al tiempo una imagen de la degradación y la indignad humana. La vieja casa donde vive está desvencijada y en la cocina la comida brilla por su ausencia. Su madre luce agotada por el trabajo pesado y mal pago que desempeña como lavandera, y su hermana Elena, desquiciada con el hábito de comerse el pañete de las paredes de la casa. Mientras tanto en una tienda cercana, un arrume de panes y algunos racimos de plátano reposan en el mostrador. Cerca del muelle los marineros se juegan la muerte a cada trago entre bares y cantinas. Niños famélicos y pordioseros miserables pululan en las calles de la capital chocoana. El mismo Atrato es presentado como un espacio estéril donde gobiernan los mercachifles: el simple medio para mover fardos de tela y trozas de madera en los barcos que entran y salen de Quibdó. Obligado a la humillación y el desprecio, Irra intenta robar algunos vegetales para llevar a su casa, debe pedir fiado una vez en la tienda de abarrotes y finalmente, se pone a comer de mala algo de arroz y una carne vieja que su madre ha logrado poner sobre la mesa.

Pronto, un odio profundo emerge en el corazón del protagonista. Irra se hace plenamente consciente de la situación de pobreza y marginalidad que lo abarca y culpa de ella al intendente del Chocó, el más alto funcionario público de la región. Resuelto a terminar de una vez por todas con la injusticia, Irra se decide por matarlo. En el camino hacia la intendencia, entre toda suerte de peripecias, su voluntad le infunde un poder insospechado. La naturaleza se arrodilla ante su humanidad indómita, rebelada espiritualmente contra las fuerzas que lo someten a él y a los suyos a la desgracia. A instancias de la oficina del intendente Irra se desmaya y finalmente abandona la idea de matarlo, pero se decide a huir en barco hacia Cartagena en busca de un futuro mejor: en el que habrá comida y dinero suficiente para enviar a su casa. Colmado por la nostalgia de abandonar su pueblo, Irra acude a Nive, una amiga de la infancia con quién inesperadamente tiene un romance fugaz. Poco después, alentado, regresa a casa. Se despide de su madre entre sollozos y sale a orillas del Atrato dispuesto para marchar. De repente, una extraña sensación lo abarca: lava



sus manos y cara en las aguas calmas del río y la pureza diáfana de la mañana lo inunda. La ira ha terminado y siente el aire de la libertad.

En la historia de infortunio de Irra el río Atrato y la ciudad de Quibdó sirven de contexto a una estética del hambre y el empobrecimiento, narrados por Palacios a través de la experiencia de Irra. La novela es una perspectiva visceral elaborada desde el plano alimentario sobre la profunda desigualdad que viven las gentes negras del Chocó. En la figura del protagonista se nos presenta una dicotomía constante sobre la abundancia y la escasez por medio de la comida. Los grandes banquetes siempre parecen estar al alcance de la mano, pero la condición dispar de Irra en tanto muchacho *pobre y negro* le impide tomarlos, toda vez que parecieran estar reservados a las gentes blancas, los funcionarios públicos, los comerciantes foráneos y el dinero, que para el protagonista es tan esquivo y difícil de conseguir.

En el conjunto de estas imágenes el microcosmos de Irra parece sufrir un *devenir negro del mundo*<sup>1</sup>, donde la sensación del hambre condensa las experiencias históricas de despojo, desarraigo y explotación. La percepción de este devenir negro ocurre en Irra cuando va presuroso e invencible a matar al intendente: es la *estrella negra*, un sino de la desgracia que marca su rumbo y el de sus coterráneos. En la ausencia cada vez más aguda de la comida el cuerpo de Irra y el cuerpo del río Atrato se ven empobrecidos. En este sentido, la novela de Palacios permite entrever un ambiente donde el acceso restringido a los alimentos abundantes y la riqueza producida a costas del río, genera una degradación progresiva de la vida bajo el poder de un Estado indolente y racista, cuya representación máxima es el intendente del Chocó.

Sin embargo, la historia de Irra es también la del movimiento y la emancipación en contra de la desgracia, el statu quo y la escasez. Frente a las representaciones hegemónicas de la violencia, la carestía y el empobrecimiento, se contraponen aquellas de la resistencia y el arraigo de la vida. En el momento que más fuerza adquiere el protagonista, es cuando resuelto, toma las riendas de su destino y se apresura a matar al intendente. No obstante,

---

<sup>1</sup> El concepto del *devenir negro del mundo* es propuesto y desarrollado por el filósofo camerunés Achille Mbembe en su libro *Crítica de la razón negra* (2014). Este *devenir negro del mundo* se refiere, en palabras del propio Mbembe, a “ese momento en que la distinción entre el ser humano, la cosa y la mercancía tiende a desaparecer y borrarse, sin que nadie –negros, blancos, mujeres, hombres- pueda escapar a ello.” (Fernández-Savater, 2016).

tras el crimen fallido la verdadera redención de Irra en su cruzada espiritual comienza con el cariño efímero de *Nive* y el aura inmaculada del Atrato. En este camino aparecen recuerdos de épocas boyantes y anhelos del presente, que para Irra están directamente relacionados con los almuerzos en su casa y los platos que hacen parte de la dieta cotidiana del Chocó: sancochos de cerdo o tapados de pescado, yucas, plátanos, cebollas, queso salado, albahacas y culantro. Sucede igual con otras imágenes significativas de abundancia y fertilidad, como la que dibujan los vivarachos campesinos que llevan comida en sus champas desde las parcelas en el río Quito hasta el mercado de Quibdó.

Los habitantes del Atrato parecieran encarnar en su vida cotidiana algo de la tragedia de hambre y empobrecimiento de Irra y los suyos. Para el cura chocoano Sterlin Londoño, esta oscilación tiene que ver con “[...] *dos realidades que marcan la memoria y el espacio del río Atrato: el comercio para los foráneos y “cierto carácter sagrado” para Afros, Indígenas y Mestizos*”<sup>2</sup> (Londoño, 2017, pág. 72). Por un lado, voraces auges extractivos, violencias armadas y economías millonarias suceden en el río, promovidas por actores foráneos bajo el amparo de maquinarias políticas locales. La guerra ha servido de abre bocas a los despliegues de la agroindustria en las fincas bananeras y los extensos sembradíos de palma africana en el bajo Atrato. Al tiempo, el narcotráfico, los paquetes tecnológicos de los proyectos productivos y las cadenas de suministro terrestre o marino para la exportación, configuran un escenario donde se expande el régimen corporativo alimentario a lo largo del río.

Por otro lado, la ecología practicada en los circuitos agroalimentarios por campesinos afro e indígenas y ciudadanos en la ciudad de Quibdó, mantiene un uso sostenible del entorno y unas dinámicas sociales afincadas en la cercanía geográfica, ecológica y social. Los frutales, las maderas y la *mancha* crecen en las parcelas, los peces remontan el río y los animales se cazan en el *monte*. El Atrato y sus afluentes aseguran el transporte, la movilidad y el comercio. El agricultor Eladio Potes, oriundo del río Bojayá y una de las personas con quien realicé el trabajo de campo, comentaba mientras esbozaba una sonrisa:

---

<sup>2</sup> Debido a los asentamientos indígenas desde tiempos prehispánicos y la trata de esclavizados traídos de África durante la Colonia, en el Atrato hay una marcada presencia de grupos étnicos, pueblos indígenas y afrocolombianos. Para el Chocó, se calcula aproximadamente un 10% de población indígena, sobre todo Embera y Wounaan, un 87% de población afro y cerca del 3% de habitantes mestizos (Tierra Digna, 2017, págs. 12-13).

*el ánimo del agricultor es ver su cultivo, estar en su monte y su río.* El Atrato es la esperanza de la gente, es vida y es el articulador de todos los sentidos de lugar, de tiempo, de resistencia. No en vano, tres consejos comunitarios mayores (COCOMACIA, ASCOBA y COCOMOPOCA<sup>3</sup>) y organizaciones indígenas como ASOREWA<sup>4</sup>, interpusieron una acción de tutela contra el Estado para reconocer al Atrato como como *sujeto* de derechos y eje de bioculturalidad. No sólo como *objeto*, el recurso natural que históricamente se ha explotado en la región. El logro está consagrado por medio de la sentencia T-622 de 2016 de la Corte Constitucional.

El relato de *Las estrellas son negras* nos sirve además como punto de partida para pensar en la relación alimentaria del Chocó, por medio de algunos conceptos que subyacen la historia de Irra. La producción alimentaria, el manejo de suelo, la desigualdad social y la estabilidad de los ecosistemas y los sistemas tradicionales de producción, las tensiones propias del mercado, las imposiciones provenientes del aparato-científico-tecnológico y las alternativas agroecológicas disponibles. A partir de estas nociones clave, en esta tesis trataré de describir y desentrañar la relación alimentaria y territorial del medio Atrato en los circuitos agroalimentarios.

Comienzo con una caracterización del lugar donde realicé el trabajo de campo, la presentación de la metodología y un marco teórico que guía la conceptualización. Después dividí la exposición en tres capítulos, que se corresponden con 1) el contexto regional, 2) la producción, 3) distribución y consumo de alimentos. La intención del primer capítulo es brindarle al lector un contexto general sobre la historia económica atrateña, los afrodescendientes<sup>5</sup> que lo habitan y los procesos políticos y sociales más relevantes que allí han tenido lugar. El desarrollo de los capítulos dos y tres aborda las dinámicas que le dan cohesión y forma a estos circuitos: los policultivos, la reciprocidad y la confianza. El segundo capítulo recorre entonces los caminos de las parcelas y los escenarios de

---

<sup>3</sup> En el orden: COCOMACIA - Consejo Comunitario de la Organización Popular Campesina Integral del Atrato; ASCOBA - Asociación de Consejos Comunitarios del Bajo Atrato; y COCOMOPOCA - Consejo Comunitario de la Organización Popular Campesina del Alto Atrato.

<sup>4</sup> Asorewa: Asociación de Cabildos Indígenas Embera.

<sup>5</sup> *Afrodescendiente* y *afrocolombiano*, así como su abreviación y prefijo, *afro*, son términos de identidad política creados y adoptados por movimientos transnacionales de la diáspora africana en América Latina, desde los años noventa del siglo XX. Con ellos se busca generar lazos entre los distintos pueblos herederos del proceso afrodiaspórico a nivel mundial (Castro & Meza, 2017, pág. 196).

producción en dos caseríos: uno en el río Munguidó y el otro en Bojayá. El capítulo tercero describe las otras dos etapas de los circuitos. Primero, las rutas diferenciadas de distribución y comercio agrícola: de *ración* para el río Bojayá y *marabaya* para el río Munguidó<sup>6</sup>. Segundo, el consumo de alimentos chocoanos y foráneos en el escenario de Quibdó, y la encrucijada que representa el cruce de caminos fluviales y terrestres en esta etapa.

---

<sup>6</sup> En adelante, las palabras y expresiones que hacen parte del argot chocoano aparecerán escritas en *cursiva*. Para aquellas que no se encuentren especificadas o detalladas en una nota al pie, su significado podrá encontrarse en el glosario ubicado al final del texto.

## Marco teórico

El marco teórico y los conceptos clave de esta tesis vienen de un acercamiento a la perspectiva teórica de los estudios agroalimentarios. También conocida como ‘agri-food studies’ por su amplia extensión en la academia anglosajona, esta área de estudios compone un campo interdisciplinar que se interesa por las formas y relaciones de los sistemas agroalimentarios. Como un área interdisciplinar, en ella pueden contarse la economía, sociología, antropología, biología, ecología, agronomía, ingeniería industrial y medioambiental, entre otras disciplinas. Sus inicios se dieron en la búsqueda por estudiar la robusta interrelación que en los países del norte global, especialmente en Estados Unidos, comenzaba a tener la industria con la agricultura (agri-business) a mediados del siglo XX (Di Masso, 2012, pág. 17).

A partir de los estudios pioneros surgió todo un auge por estudiar las características del régimen alimentario agroexportador, que va desde el periodo posterior a la Segunda Guerra Mundial hasta finales de los ochenta aproximadamente. Este régimen se caracterizó por orientar las relaciones agroalimentarias a nivel mundial bajo los lineamientos de la Revolución Verde y la Seguridad alimentaria. Basado en la industrialización de la producción agrícola y la generación de grandes cadenas de valor en los mercados internacionales, el régimen agroexportador reprodujo prácticas de desigualdad económica en los países periféricos, estableciendo “[...] *patrones de dependencia en la producción a través de las empresas agroexportadoras* [...]” (Rodríguez, 2010, pág. 50).

La Revolución Verde – RV, por su parte fue el gran proyecto del régimen agroexportador. Consistió en un programa transnacional para la producción industrializada y masiva de alimentos, desarrollado inicialmente en Estados Unidos. La RV se vio enmarcada por el incipiente discurso desarrollista de la época, y por medio de ella se buscaba acabar con el hambre en los países del tercer mundo (en Asia, África y América Latina) a través de la tecnificación a gran escala de las agriculturas nacionales, siguiendo el modelo desarrollado en Norteamérica. Entre otras cosas, la RV devino en la “creditización” de la producción agrícola y estableció tres pilares fundamentales que de ahí en adelante definirían los

procesos agroindustriales a nivel mundial: “*semillas híbridas estándar (las VARs), agroquímicos de síntesis y mecanización del trabajo agrícola.*” (Di Masso, 2012, págs. 10-11).

Con el advenimiento del neoliberalismo llegaría el régimen alimentario corporativo, que se ha venido consolidando desde finales de los ochenta hasta la actualidad. Este régimen es la continuación del régimen agroexportador del siglo XX. Sin embargo, se ha caracterizado especialmente por la liberalización de los mercados y la fractura de las restricciones nacionales para el comercio alimentario (TLC’s), en el marco del proyecto neoliberal de la globalización. El poder de las grandes corporaciones se ha agudizado durante este periodo y la capacidad de decisión sobre los procesos productivos e industriales en la cadena agroalimentaria, se ha desplazado cada vez más hacia las grandes superficies y supermercados en detrimento del Estado, así como de la potestad y soberanía de los campesinos y los consumidores para decidir qué y cómo sembrar en sus campos y qué tipo de alimentos consumir en sus mesas (Rodríguez, 2010, pág. 51). En esa línea, otros aspectos relevantes que definen este régimen agroalimentario, han sido “[...] *la privatización del conocimiento local; la desestructuración de los mercados locales y el despojo de los productores rurales.*” (Hernández & Villaseñor, 2014, págs. 564-565).

En este ambiente, los estudios agroalimentarios estuvieron enfocados (como aún sucede con buena parte de la producción científica al respecto) en aspectos técnicos para hacer más eficiente y rentable el modelo de los regímenes agroindustriales agroexportador y corporativo. No obstante, luego de la aparición de movimientos sociales que proponen alternativas radicales a la economía agroalimentaria hegemónica, muchas investigaciones comenzaron a interesarse por estudiar y solidarizarse activamente con las luchas de estos movimientos, recogidos en la plataforma política de la Soberanía Alimentaria (Calle, Soler, & Vara, 2009; Di Masso, 2012; Ramírez García, et al., 2017; Rodríguez, 2010).

Entre estas organizaciones anticapitalistas que abogan por una relación alimentaria diferente a la propuesta por el neoliberalismo, destaca especialmente La Vía Campesina – LVC, una organización transnacional

[...] integrada por más de 150 organizaciones de 70 países, fundamentalmente del Sur global. Como plataforma vehicular del movimiento por la soberanía alimentaria, ha sido un elemento fundamental del proceso de construcción y concretización del concepto, por lo que no es extraño que el discurso de SbA [Soberanía Alimentaria] a nivel internacional beba fundamentalmente de sus posiciones, marcadas a su vez por la experiencia latinoamericana [...] (Di Masso, 2012, pág. 87)

La *Soberanía Alimentaria* nace como un movimiento campesino de pequeños y medianos productores en el Sur global, en tanto propuesta contrahegemónica al paradigma dominante del desarrollo y su versión corporativa en el Sistema mundial agroalimentario. Nuevamente en palabras de Di Masso (2012), “*la soberanía alimentaria es un marco político de referencia que denuncia y desafía explícitamente la deriva neoliberal en las políticas agroalimentarias, que minan la supervivencia de la pequeña producción y la sostenibilidad del planeta.*” (Pág. 85). Por su parte, La Vía Campesina lo define como:

[...] el derecho de los pueblos a alimentos saludables y culturalmente apropiados, producidos a través de métodos ecológicamente racionales y sostenibles, y su derecho a definir sus propios sistemas alimentarios y agrícolas. Coloca las aspiraciones y necesidades de quienes producen, distribuyen y consumen alimentos en el corazón de los sistemas y políticas alimentarias en lugar de las demandas de los mercados y las corporaciones. [...] prioriza las economías y los mercados locales y nacionales y potencia la agricultura impulsada por los campesinos y las familias, [...] y la producción, distribución y consumo de alimentos basados en la sostenibilidad ambiental, social y económica. [...] promueve el comercio transparente, lo que garantiza ingresos justos a todas las personas, así como los derechos de los consumidores a controlar sus alimentos y nutrición. Asegura que los derechos de uso y manejo de tierras, territorios, aguas, semillas, ganado y biodiversidad estén en manos de quienes producimos alimentos. (Alonso-Fradejas, et al., 2015, pág. 432. Traducción mía).

### *Los circuitos agroalimentarios cortos o de proximidad*

Para estudiar la agricultura y el tipo de relación alimentaria que defienden los movimientos sociales como LVC y los abanderados de la Soberanía Alimentaria, desde los estudios agroalimentarios se han desarrollado una serie de conceptos que buscan definir sus características. En este camino este campo investigativo ha ganado cercanía con la agroecología y ha desarrollado categorías que se refieren al tipo de producción, suministro, consumo y formas del valor que son propias tanto al régimen alimentario hegemónico como a las alternativas que propone la Soberanía alimentaria. Entre estos se encuentra el concepto de circuitos agroalimentarios cortos o de proximidad. La CEPAL los define como:

[...] una forma de comercio basada en la venta directa de productos agrícolas frescos o de temporada. [...] donde] generalmente los productores y consumidores se encuentran en cercanía geográfica, las relaciones entre ambos (ventas) cuentan con máximo un intermediario. [...] los consumidores que optan por la compra de productos agroalimentarios a través de circuitos cortos lo hacen porque valoran la frescura de los productos, sabiendo que han sido recolectados en explotaciones de la zona poco tiempo antes de su comercialización y, en muchas ocasiones, los consumidores conocen las tierras donde se cultivan estos productos y hasta las aguas utilizadas para su riego. En casi la totalidad de los casos, se trata de producciones de bajo volumen u obtenidas de sistemas artesanales [...]. (CEPAL-FAO-IICA, 2015, pág. 3)

Los circuitos agroalimentarios cortos, tienen tres características principales: 1) una intermediación baja o inexistente entre productores y consumidores, 2) cercanía geográfica entre los terrenos productivos y los mercados; y finalmente, 3) confianza y fortalecimiento del capital social a lo largo de todo el circuito agroalimentario (Ranaboldo & Arosio, 2016). Bocco, Garat & Velarde (2013), nos dan una perspectiva holista y anclada al territorio describiendo estos circuitos en tanto

[...] parten de la especificidad de lo local y sus interacciones con lo global. [...] Son] organizaciones [...] asociadas por sus características y su funcionamiento a un territorio



específico. El medio, los productos, las personas, sus instituciones, su saber hacer, sus comportamientos alimentarios, sus redes de relaciones se combinan en un territorio para producir una forma de organización agroalimentaria en una escala espacial dada. (Bocco, Garat, & Velarde, 2013, pág. 3)

Para ser más exactos, en la nota editorial, Bocco, Garat, & Velarde (2013) tratan el concepto de *Sistema Agroalimentario Localizado – SIAL*. Sin embargo, lo utilizo aquí por su similitud con la noción de *circuitos agroalimentarios* y el abordaje holista que le dan los autores. Además, me decanto en la investigación por la noción de *Circuito agroalimentario* en detrimento de *Sistema Agroalimentario*, por la tendencia dentro de los estudios al respecto a entender este último de manera genérica como el Sistema Agroalimentario hegemónico mundial (Di Masso, 2012; Gutiérrez A., 2009; Gutiérrez & Molina, 2013; Hernández & Villaseñor, 2014), cuyo estudio excede las posibilidades de esta tesis y va en contravía de las características de los escenarios agroalimentarios que aquí busco describir.

### *Calidad*

La *calidad* es un concepto que ha ganado popularidad entre los estudios agroalimentarios, ya que es central para el régimen corporativo como el criterio por excelencia de selección sobre los alimentos, por encima del precio o la cantidad (Hernández & Villaseñor, 2014). Además, hace parte del análisis sobre las tensiones que surgen frente a las ideas localmente construidas sobre lo que es un alimento de *calidad*, generando articulaciones, exclusiones y resistencias de cara a lo que propone el modelo neoliberal de alimentación mundial y su contraparte en la Soberanía Alimentaria (Lozano C., 2009; Muchnick, 2006).

La idea de calidad reviste entonces diferentes significaciones, que varían dependiendo del punto de vista y las redes de significado sobre las que se despliegue. En las grandes cadenas alimentarias de la agroindustria y los supermercados, la calidad va en conjunto con la inocuidad, y ambas están basadas en criterios técnico-científicos sobre características intrínsecas de los alimentos, medibles por medio de estándares internacionales (Hernández & Villaseñor, 2014).

En otra dirección, algunas nociones sobre la calidad han tendido a relacionarla con la producción de alimentos *naturales*, *locales* o *típicos* que vendrían siendo sus sinónimos (Bocco, Garat, & Velarde, 2013). Tal como me propongo entenderla aquí, la *calidad* no es una característica inherente a los alimentos, y más bien, resulta de una construcción social, manifestación de una acción colectiva (Hernández & Villaseñor, 2014, pág. 566). Así,

[...] depende del entorno social, económico y político [...], que varía de acuerdo con condiciones específicas de espacio y tiempo. [...] Sobre la calidad] se reconoce que los actores sociales [...] tienen diferentes interacciones de cooperación y competencia, en las que permean sus propias nociones de calidad, a través de las cuales definen y controlan las características de sus productos [...]. (Ibíd., pág. 559)

No obstante, es importante considerar que en ambientes agroalimentarios como los que dibujan los *circuitos cortos* del medio Atrato, la reunión del trabajo familiar con la agrobiodiversidad de los policultivos y los conocimientos locales, de hecho tiende hacia nociones de calidad donde las relaciones territoriales le dan atributos específicos a los productos agrícolas, que por eso mismo, son entendidos como *típicos* de una región determinada:

El territorio es el que le aporta al producto típico sus atributos cualitativos específicos, tanto materiales (características físico-químicas y organolépticas) como inmateriales o humanos (formas artesanales de producción características de la cultura local, formas de uso y consumo tradicionales, etc.). El producto típico se diferencia [...] porque es el resultado de la interacción entre diversos productores locales que pertenecen y forman parte de una comunidad y porque incorpora un saber construido a lo largo del tiempo y al interior de una colectividad territorializada. (Bocco, Garat, & Velarde, 2013, págs. 4-5)

Cuando se considera inserta en relaciones comerciales, la calidad puede tener entonces dos connotaciones. En el medio industrial, donde priman las lógicas del mercado, la banca y la empresa, la calidad es un esquema para la coordinación de transacciones de acuerdo con estándares definidos científicamente. En los circuitos cortos, se ve orientada por negociaciones, tensiones y acuerdos afinados en la proximidad y la confianza, que se

repiten entre los actores de un circuito agroalimentario con el paso prolongado del tiempo. Para la creación y reproducción efectiva de una cierta noción sobre la calidad local de los alimentos y sus *tipicidades*, se hace necesario que circule constantemente en redes de cercanía social que le den peso y sustenten territorialmente las características de uno o varios alimentos o productos agrícolas. (Hernández & Villaseñor, 2014, pág. 570).

A continuación seguiré con la presentación y breve discusión de los otros ejes conceptuales sobre los que gira la investigación, teniendo en cuenta las características ecológicas, sociales y culturales, de los circuitos agroalimentarios del medio Atrato estudiados en esta tesis.

### ***Mente y naturaleza***

En muchas sociedades campesinas del Sur global, como las de afrodescendientes que viven en el Pacífico colombiano a lo largo de costas, ríos, esteros y selvas, prima una *epistemología integrativa*<sup>7</sup> entre eso que el prolífico pensador inglés Gregory Bateson, acuñó como *mente y naturaleza* (Bateson, 2002 [1979]). Para Bateson, la mente, más que una emergencia espiritual o energética del cerebro humano, es un sistema de información organizado en un circuito que se auto-regula y se modifica en todo momento, de acuerdo con las variaciones (*diferencia*)<sup>8</sup> que se van presentando en el tránsito de energía e información (Bateson, 1991 [1972], págs. 221-225). La configuración que asume cualquier sistema u organismo viviente con su entorno, implica entonces un *proceso mental* (Bateson, 1991 [1972]).

---

<sup>7</sup> Entiendo *epistemología* como la define Bateson: “[...] *el agregado de presupuestos que subyacen a todas las interacciones y comunicaciones entre personas [...]*” (Bateson y Bateson, 1988. Pág. 97, citado por Arocha, 1994. Pág. 2). Sobre la noción *integrativa*, me recojo en la distinción que hace Capra (1998 [1996]) entre tendencias *asertivas* e *integrativas*, ambas inherentes a los sistemas vivos. El físico austriaco señala que la cultura industrial capitalista es sobre todo *asertiva*, esto es definida en términos de un pensamiento racional, analítico, reduccionista y lineal; así como unos valores expansionistas y competitivos, centrados en la cantidad y la dominación. Por otra parte, el ejercicio de una cultura ecológica implica una tendencia *integrativa*, donde priman pensamientos intuitivos, sintéticos, holísticos y no-lineales, así como valores conservativos, cooperativos, de calidad y asociación (pág. 31).

<sup>8</sup> La *diferencia* no es otra cosa que una *alteración* del orden autorregulado de un sistema. Profundamente influido por la teoría de sistemas y la *cibernética* (campo que de hecho contribuyó a formar), Bateson consideraba que la conectividad en circuitos causales generaba que una *diferencia* diera pie a otra *diferencia*. Siendo esa la relación matriz de la “idea”, o en términos cibernéticos, el *bit*: unidad informática de un sistema (Bateson, Pasos hacia una Ecología de la mente. Una aproximación revolucionaria a la autocomprensión del hombre, 1991 [1972], pág. 192). El razonamiento desemboca en que los conjuntos operantes donde hay características mentales, *piensan* por medio de las relaciones establecidas en la *diferencia* (Ibídem, pág. 221).

Ahora bien, el enfoque batesoniano visto de esta manera, no nos dice mucho acerca de la epistemología de los agricultores del medio Atrato. Para tal fin, el entendimiento de afroamericanistas como Nina S. de Friedemann y Jaime Arocha es relevante, en vista de que fueron ellos quienes acogieron los planteamientos de Bateson, para interpretar aquello que les proporcionaba el archivo y el trabajo de campo entre afrocolombianos<sup>9</sup>. Arocha señala que en la óptica de la ecología de la mente, se desvanece la escisión cartesiana que separa razón y emoción, o cuerpo y mente; y afirma que eso mismo puede encontrarse en ritos como *ombligadas* o ceremonias fúnebres del afropacífico colombiano, donde las dicotomías radicales entre humanidad y naturaleza, así como entre muertos y vivos están desdibujadas (Arocha, 1999; 2008; 2010).

Otro de los componentes significativos de la reunión entre mente y naturaleza en el Pacífico rural, es la práctica de los *policultivos*. Al respecto, trabajos como los de Arocha o Javier Moreno (1994) han permitido entrever nociones de holismo. En esta línea, los policultivos pueden hacer parte de una epistemología integrativa entre mente y naturaleza, toda vez que impliquen una relación sistémica de correlación con el entorno vivo y circundante. Por ejemplo, las condiciones mismas de la climatología, la geografía de la selva húmeda atrateña, así como el calendario solar y lunar, generan *diferencia*. Con dicha información, los agricultores del medio Atrato interactúan en relación con lugares y tiempos de cultivo, cuidado y cosecha, que a su vez se ven enlazados con las *diferencias* proporcionadas por la mancha, los frutales y los maderables, en la expresión de sus propias características.

Para enriquecer la comprensión de *procesos mentales agrícolas* como el de los policultivos, quisiera igualmente considerar algunos postulados de la Teoría de Santiago, elaborada por

---

<sup>9</sup> Destaca especialmente el concepto de *huellas de africanía*, elaborado en conjunto por S. de Friedemann y Arocha (Arocha; 1999; S. de Friedemann, 1989; 1992a; 1992b). La noción bebe de la definición batesoniana de *información cifrada* (Bateson, 1991 [1972]; 2002 [1979]), y desde allí, permite considerar el lenguaje iconográfico como parte de las *orientaciones cognoscitivas* (Mintz & Price, 1976) que permanecen en lo profundo del inconsciente humano. Así, los esclavizados transportados hacia América durante la Trata en el periodo Colonial, traerían consigo un "*equipaje de información cifrada*" con su rico lenguaje iconográfico africano, que en el desarraigo de la esclavitud se recrearía con las nuevas condiciones culturales y ecológicas ofrecidas por el entorno americano; dando origen a la *etnogénesis*, o nacimiento de las culturas negras del Nuevo continente (S. de Friedemann, 1992 b, págs. 546-547).

los biólogos y filósofos chilenos Humberto Maturana y Francisco Varela<sup>10</sup> (Maturana & Varela, 1972; 1984). El resultado de sus investigaciones sobre la naturaleza de la vida, desemboca en una conclusión simple pero categórica: *vivir es conocer*. Este lazo irreductible lo entienden como un *proceso*, más no como una *cosa*. La pregunta fundante de este enfoque es por el *cómo* y no por el *qué*. *Vida y conocimiento* no son entonces cuestiones objetivas, sino la forma de un movimiento continuo: *vivir y conocer*. En la Teoría de Santiago, no hay un “afuera” de la *cognición*; sino que los sistemas vivos crean *su* naturaleza en el devenir mismo del *proceso cognitivo*. Como lo escribe Capra, cada organismo *alumbra un mundo* (Capra, 1998 [1996], págs. 274-293). Los seres humanos, como organismos *conscientes*<sup>11</sup>, tenemos la capacidad de discernir, elaborar y construir un papel en los complejos vivos de mayor envergadura a los que pertenecemos. De esta manera, hemos conseguido desarrollar, entre otras cosas, muy diversas formas de apropiación agrícola y territorial, tejidas en conjunto con lo que nos ofrece el entorno y nuestra particular percepción sobre él.

Lo que quiero significar, es que el hecho de hacer parte de un ecosistema no conduce a que tengamos un comportamiento *ecológico*<sup>12</sup>, sino que nuestra *percepción* reviste un proceso experiencial y psicológico, que implica *sentirse* o no, imbuido en la trama de la vida (Ibídem, págs. 33-34). En la reunión de estas consideraciones, la agricultura tiene entonces un carácter relacional, por el que el entorno, los conocimientos que poseemos sobre él, así

---

<sup>10</sup> Nombrada en honor de la capital chilena, la Teoría de Santiago es un abordaje sistémico de la cognición. Su aporte más destacado es el concepto de *autopoiesis*, cualidad de un sistema vivo para reproducirse y mantenerse por sí mismo. En otras palabras, es el patrón que define la vida. Capra (1998 [1996]), anota que la Teoría de Santiago es el primer corpus científico coherente que rompe con la distinción cartesiana entre *mente* y *materia* (*res cogitans/res extensa*), ya que no las entiende como *cosas* separadas, sino en tanto *aspectos diferentes* de un mismo proceso (págs. 187-189).

<sup>11</sup> Para Maturana y Varela, aunque la comunicación integra la dinámica de la vida, es sólo en cierto tipo de procesos cognitivos (mentales) donde sucede la “*comunicación sobre la comunicación*”, o lo que es igual: la generación de un contexto simbólico y abstracto, como el lenguaje, del que emerge la *consciencia* sobre el proceso cognitivo. En esa medida, es en sistemas vivos altamente complejos, como el sistema nervioso humano, donde surge *consciencia*, y desde allí, el reconocimiento de relación y pertenencia a un entorno vivo (Capra, 1998 [1996]; Maturana & Varela, 1984).

<sup>12</sup> Este sentido de *ecológico* está en sintonía con el paradigma de la *Ecología profunda*, que “*reconoce la interdependencia fundamental entre todos los fenómenos y el hecho de que, como individuos y como sociedades, estamos todos inmersos en (y finalmente dependientes de) los procesos cíclicos de la naturaleza*” (Capra, 1998 [1996], pág. 28). La *ecología profunda* se aleja del antropocentrismo y la noción del mundo como “*una colección de partes*”, y se fija más bien, en la interconexión de los fenómenos y las redes bióticas que constituyen las cosas y los sistemas vivos. Así, es también una forma de percepción consciente sobre el papel de los seres humanos, como una *hebra* más en la trama de la vida (Ibídem, pág. 29).

como el ejercicio efectivo de nuestro papel en los ecosistemas, componen una triada interdependiente. Giraldo, lo describe así:

El saber campesino, necesita de esa experiencia cotidiana, la cual es inseparable de los lugares en donde se mora. Es un tipo de saber totalmente dependiente de su relación con el medio. Se trata de saberes localizados, que no pueden pensarse al margen de su praxis cotidiana y de la experiencia del mundo, en la medida en que —parafraseando a Maturana y Varela (2003) —, existe una coincidencia continua entre el *ser* campesino, *hacer* Agricultura y *conocer* el mundo vivido. (Giraldo, 2018, pág. 81)

En este sentido, la agricultura es un escenario donde aún se pueden reconocer diferencias frente a la avasallante *racionalidad* capitalista, expandida en el transcurso de cuatro siglos de colonialismo y modernidad (Ibídem. pág. 78). Así, entre las múltiples *ecologías* situadas y *localizadas* que existen alrededor del mundo, tras la expansión del sistema agroalimentario hegemónico, podemos distinguir dos grandes modelos de agricultura: monocultivos y policultivos.

Meirelles (2003) reconoce *monocultivo* y *policultivo*, como tecnologías propias de los dos sistemas agrícolas practicados a nivel mundial: la agricultura industrial y la agroecología, respectivamente. En tanto ambas perspectivas son políticamente irreconciliables, la elección del tipo de tecnología productiva responde a una cuestión ideológica (Di Masso, 2012, pág. 99). A la epistemología que atañe al modelo agroindustrial, la filósofa india Vandana Shiva la llamó *monocultivo de la mente* (Shiva V. , 2008). Aquí la diversidad cultural, política, económica y ecológica (sobre todo del Sur global) es eliminada en detrimento de una forma única de producir y consumir la vida, el pensamiento y los alimentos, por la imposición de un puñado de corporaciones privadas que ostentan el poder agroalimentario internacional. Simplificando, el resultado material de esta forma del conocimiento y acción es el *agroquímico*.

En contraposición, el policultivo está definido por la diversidad. Como práctica agrícola implica la siembra de distintas especies vegetales en una misma superficie, y está

caracterizado por ajustarse a la oferta ambiental y los ciclos naturales propios del entorno (Alonso, 1998; Altieri, 1999). Aquí, se trabaja usualmente con una amplia variedad de semillas y de técnicas agrícolas, entre las que destacan la rotación y la asociación de cultivos. Opera además, sobre correlaciones simbióticas inter-especies, para el mantenimiento de procesos ecológicos de los que se desprende beneficio humano (Shiva V. , 1995 a, págs. 15-16). De alguna manera, los policultivos tratan de sacar provecho del funcionamiento orgánico de un ecosistema. A razón de este manejo diverso, los conocimientos localmente situados son importantes para esta forma de agricultura. Además, por su facultad de sostenibilidad social y ecológica, el policultivo es uno de los principales métodos de siembra defendidos por la Soberanía Alimentaria (Di Masso, 2012; Mereilles, 2003; Núñez, 2017).

Con el ánimo de acoplar la información proveniente del trabajo de campo y las observaciones teóricas, quise hacer un juego de palabras simple. De esta forma, a la *naturaleza* la llamo *monte*, un término polivalente utilizado entre los campesinos chocoanos para referirse al conjunto del mundo circundante que crece alrededor de las viviendas, así como a un espacio específico de parcela, o bien, a las profundidades de la selva, más allá de las delimitaciones parcelarias de terrenos y *respaldos* hacia las montañas. El sentido específico dependerá del contexto en el que sea usado, pero de cualquier manera es un concepto némico que apunta hacia todo lo que no es *humano* sino *natural* (Peralta, 2012, págs. 119-124). Por otro lado, utilizo la palabra *mente* siguiendo el significado que le da Bateson (Bateson, 1991 [1972]; 2002 [1979]), y en la interpretación de las proposiciones batesonianas hechas por Arocha (Arocha, 1994; 1999; 2008) y Meza (2010), para el caso concreto de los afrocolombianos, y en especial, de la población afro que vive en el Pacífico rural. *Monte* y *mente* son entonces la reunión de un cúmulo de relaciones por las que los habitantes campesinos de las selvas y los ríos medioatrateños, mantienen una epistemología integrativa de orden *ecológico* en función de *la trama de la vida*, donde la práctica agrícola de los *policultivos* ocupa un lugar nuclear.

### ***Reciprocidad y confianza***

Las relaciones que definen el tránsito y la circularidad de las redes agroalimentarias cortas, son la *reciprocidad* y la *confianza*. Tanto una como la otra han estado ligadas tradicionalmente a los campos de estudio de la economía, la sociología, la psicología y la ciencia política. A la primera le han sido atribuidos cientos de significados disímiles en las ciencias sociales, en general, difusos y dispersos, por lo que su uso indefinido puede darle un exiguo valor interpretativo (Abduca, 2007). En aras de concretar entonces mi comprensión del concepto, entiendo la *reciprocidad* como

[...] un *juego simétrico*, donde un lazo social se expresa por la vía de una transferencia de valor. Esta transferencia podrá ser temporalmente simultánea a su contraparte, o bien ésta estará temporalmente diferida. Podrá ser dual o podrá ser tercerizada y transitiva, pero en todos esos casos ‘recíprocos’, sean alimentos, sean novias, sean niños (*fosterage*), sean prestaciones de trabajo, sean canoas o cerdos, a) se da algo que no se vuelve a ver, y se retribuye con un valor equivalente. b) La suma de lo que uno se desprende y lo que el otro recibe es igual a cero. (Ibídem, pág. 118)

En este sentido, la reciprocidad es un fenómeno sobre todo económico, referente a la circulación y el intercambio de *valor* en sus formas simples o *desdobladas* de uso y cambio. Abduca (2007) nos ofrece además una perspectiva sobre la cualidad de la relación recíproca de valores en cuanto al espacio social que se configure entre ellos. De esta forma, los valores que circulen entre Casas serán *done*s, en las transacciones entre las Casas y el Mercado serán *mercancías* y aquellos valores que no abandonen la Casa (reliquias o “recuerdos”) serán *bienes* (Ibídem, pág. 117). Para considerar la forma de las reciprocidades, la teoría de los *sistemas de prestaciones*, elaborada por el sociólogo francés Marcel Mauss hace casi 100 años, parece seguir siendo apropiada y vigente en tanto perspectiva descriptiva y explicativa de los intercambios entre las sociedades humanas. Como bien lo resume Baquero (2017),

[...] Marcel Mauss, en su ensayo sobre el don (1971) [...] plantea una teoría sobre una forma de establecer relaciones, lo que él llama *sistema de prestaciones totales*; [...que]



divide en tres: la teoría del potlach, la teoría del sacrificio-contrato y la teoría de la obligación. La primera hace referencia a las prestaciones totales de tipo agonístico, la segunda trata del pago que se hace por un favor que será recibido por parte de un espíritu, y la tercera habla de la triple obligación: *dar, recibir y devolver*. (Baquero, 2017, pág. 119. Énfasis mío)

Considerando el abordaje que he mantenido de los circuitos agroalimentarios del medio Atrato y las características de sus dinámicas y prácticas sociales, me centraré aquí en el sistema de la *triple obligación* como la forma del proceso y movimiento de *dones* y *mercancías* a lo largo de los ríos de Munguidó y Bojayá con Quibdó. Ahora bien, la perspectiva que reviste el entendimiento sobre los sistemas de prestaciones bien puede ser clasificada como *nética (etic)* siguiendo el criterio de Marvin Harris sobre los fenómenos sociales. La forma de los intercambios en el dar, recibir y devolver son así “*independientes de los “sentidos” y de las “intenciones” subjetivas de los actores*” (Meza, 2010, pág. 39). La confianza en cambio es un sentimiento, un juego sobre la *lealtad* y una manera de interpretar los vínculos subjetivos construidos en la lógica de la triple obligación descrita por Mauss. Como lazo importante y fundante de la cooperación humana, está inscrita en el ámbito de lo *némico (emic)* en tanto pauta mental, “*real y significativa para los miembros de [...una] cultura*” (Ibídem).

La confianza ha sido un concepto que en décadas recientes ha ganado reconocimiento en el mundo empresarial y entre quienes se dedican a la elaboración de políticas públicas (Güemes, 2016; Lozano J., 2003). Su aparición en el campo de las ciencias sociales se remonta a los estudios del sociólogo alemán Georg Simmel durante el siglo XIX. Como señala Lozano (2003), la pregunta por la confianza bien puede deberse a la configuración de la racionalidad moderna, el ascenso del mercado y la aparición ideológica del *riesgo*; que no es otra cosa que la posibilidad de que las decisiones humanas tengan resultados imprevistos. El riesgo vino a reemplazar así las ideas medievales sobre la fortuna y los designios divinos que regían el destino de la humanidad. En este paradigma, “*La confianza es una solución a problemas específicos de riesgo*”, diría Niklas Luhmann, el sociólogo alemán reconocido por su teoría de los sistemas sociales.

No obstante, además de esta perspectiva que sugiere la confianza como una *solución* y suerte de “cálculos sociales” sobre el riesgo, quisiera añadir que tiene además un carácter interpersonal y colectivo. La confianza es una inferencia sobre la conducta del otro, que supone un grado de credibilidad por el que podemos tomar acciones basados en criterios socialmente compartidos y redes de proximidad, como la familia, amigos o miembros de un mismo grupo étnico o nación (Güemes, 2016, pág. 136). La confianza maneja entonces un cierto conocimiento mutuo de la relación con los demás, pero igualmente una ignorancia relativa de su comportamiento. En este sentido, es un vínculo que integra las consciencias individuales y le da cabida a la cooperación y la acción colectiva. En la reunión de todos estos aspectos, entiendo la confianza “*como una percepción sobre los otros y el contexto, que se construye en el marco de ciertas estructuras e imaginarios sociales como subproducto de experiencias cotidianas, aprendizajes informales e información disponible.*” (Ibídem, págs. 135-136).

Trabajos como los de Goffman sugieren que la confianza puede ser un asunto de *performance*, en el que cada persona, su mismidad individual (*self*), es un *efecto dramaturgico* (Lozano J., 2003, pág. 66). Esto nos conduce a la representación del mundo como un gran teatro donde cada actor juega el rol de un personaje en las distintas obras que se realizan en la vida cotidiana. No pretendo adentrarme en esta perspectiva, pero sí quiero señalar que implica un componente de *confianza* sobre la veracidad que desempeña cada personaje. Además, la relación que plantea la “puesta en escena” del *performance*, reviste un carácter más estético y emotivo que racional. Así, “*el acto fiduciario [de confianza], podemos concluir, parece intervenir justamente allí donde las técnicas de la decisión racional se revelan ineficaces e insuficientes*” (Ibídem, pág. 68).

En resumen, la confianza es un sentimiento individual y colectivo (némico), a diferencia de la reciprocidad que es una forma de relación social para el intercambio (nético). Tal como lo entiendo aquí, la reciprocidad es entonces una manera de establecer alianzas y mantener vínculos en el seno de grupos humanos. Sin embargo, la orientación específica de la reciprocidad que aplico para el caso de los circuitos agroalimentarios del medio Atrato, se refiere sobre todo a los intercambios económicos entre individuos y grupos por medio de

done y mercancías. Por su parte, la confianza es el codificador de los intercambios recíprocos y tiene la facultad de propiciar, fortalecer, romper o aislar dichos intercambios en el juego que mantienen los actores sobre la credibilidad, el conocimiento y la ignorancia mutuos. Su forma, no obstante, no reviste exclusivamente cálculos racionales sobre el riesgo, sino un alto componente emotivo, basado en criterios colectivos y relaciones de cercanía social.

## **Orientaciones metodológicas**

La tesis que usted tiene en sus manos nació de mi participación en el proyecto *La vida campesina y los circuitos del plátano en la configuración regional del Chocó*. Este último fue llevado a cabo entre 2017 y 2018 por el Grupo de investigación de Antropología social del Instituto Colombiano de Antropología e Historia - ICANH. El trabajo de campo que alimenta esta tesis, surgió completamente de tres viajes que hice al Chocó en el marco del proyecto: en abril, julio y parte de agosto del 2017 y marzo del 2018. Durante estos viajes viaje a distintos pueblos y comunidades rurales de los ríos Baudó y Atrato, así como algunos de sus afluentes. En ese camino estuve siempre en compañía de otros investigadores, especialmente del antropólogo Andrés Meza, quien coordinaba el proyecto. También de las antropólogas Liliana Gracia, María Luisa Jaramillo y Claudia Ortiz. Buena parte de mis perspectivas y del entendimiento que expongo aquí sobre los circuitos, proviene de las discusiones y enfoques que mantuvimos durante la investigación, sobre las dinámicas y rutas del plátano en el Chocó.

El enfoque metodológico escogido en la investigación fue la etnografía. Su uso definiría mi relación y la de los demás investigadores con el trabajo de campo que adelantamos en el Chocó. La etnografía es un método multi-técnico que permite contrastar información a través del uso de técnicas diversas que sirven al investigador para establecer conexiones y profundizar en los hechos que construye y con los que se encuentra en el día a día de su trabajo en campo (Apud, 2013). La selección de dichas técnicas, debe estar mediada por lo que requiera el campo, es decir por lo que ofrezcan las relaciones sociales, y también (como en todo) por la intuición del investigador.

El método etnográfico de antropología nos brinda un acceso íntimo a la vida cotidiana de las personas mientras simultáneamente permite captar una imagen más grande que el retrato. También que se usan diversas fuentes y entre ellas la experiencia y la reflexividad del trabajo de campo en el análisis de prácticas, acciones, procesos y situaciones de la vida social. Las relaciones entre lugares también. Para el caso, durante la investigación utilizamos técnicas cuantitativas y cualitativas como las encuestas y la observación participante, la escritura de un diario de campo y la elaboración de matrices. También nos

dedicamos en algunos casos precisos a descifrar genealogías y elaborar cartografías. Además de llevar un abundante registro fotográfico y de audio. Junto con las técnicas y sus herramientas, la subjetividad aquí es importante y constituye una fuente de conocimiento, por cuanto puede el investigador aprender del campo de investigación y situarse como sujeto en medio de las relaciones sociales y de poder en las que se muevo en ese mismo campo (Vasco, 2002).

En el trabajo de campo que hicimos en el grupo del ICANH no nos enfocamos en una sola comunidad, sino en distintos lugares a lo largo de los ríos. Este obedeció a que la pregunta de investigación era sobre el suministro de comida desde el campo a las ciudades y a la necesidad de establecer comparaciones de similitud y diferencia entre la producción tradicional en los lugares rurales que vistamos. Esto nos condujo al ejercicio de una etnografía que requiere del movimiento constante del investigador en el rastreo de la *vida social* de una cosa u objeto, que para el caso era el plátano y sus variedades, así como el resto de productos agrícolas cultivados en las parcelas del campo chocoano. En ese andar permanente siguiendo al plátano, fue abriéndose ante mis ojos una riqueza social inusitada. El recorrido de los espacios, de cierta forma, no era más que una excusa para hallar conexiones en las rutas de la mancha. Cada mercado, cada puerto, cada parcela, ciertamente revestían significados, pero solamente en tanto lugares anclados al movimiento de los alimentos. Al ejercicio de esta modalidad etnográfica podría llamarlo *itinerante*.

En el camino metodológico esta tesis tiene varios vacíos, ausencias y dificultades que posiblemente encuentre sobre el trabajo de campo y mi manejo de la información resultante. Igualmente, sobre los problemas de la escritura. Primero que todo, esta tesis carece de muchas voces de las mujeres que participan y construyen las redes de los circuitos agroalimentarios. Esto obedece a varias razones. Durante el trabajo en terreno, la mayoría de nuestros guías en montes y parcelas, así como las personas a quienes entrevistamos, eran hombres. En varios lugares del campo chocoano, las mujeres no trabajan en los cultivos sino que se dedican a otra serie de actividades productivas (como la preparación de alimentos o biche, y la crianza de los niños pequeños), por lo que sus voces están ausentes en casi todos los relatos sobre las parcelas.

En otros casos, las dinámicas mismas del plátano y la relación de la gente con los extraños, con *paisas* como nosotros, parecían llamar la presencia masculina. En los lugares donde la presencia de mujeres es dominante, como buena parte del mercado en Quibdó, la vida diaria de los caseríos en las mañanas, o las cocinas del campo y la ciudad, el problema fue la falta de recolección de información de mi parte. También, que decidí prescindir en el texto de situaciones con un valioso contenido etnográfico que, sin embargo, no estaban relacionadas directamente con el ámbito de los circuitos, o que bien, podían explicarse mejor con otros relatos. También es importante mencionar que este trabajo está más orientado hacia la producción y la distribución dentro de los circuitos. El consumo es el ámbito menos trabajado, porque así mismo fue durante el trabajo de campo. En parte, eso también explica un poco la ausencia de las mujeres y todas las personas que están dedicadas a la cocina y el ambiente de la culinaria en el campo y la ciudad.

Por último, creo prudente recordar, como ya lo han hecho cientos de miradas críticas sobre la pretendida veracidad y autoridad del método y la escritura etnográfica, que esta tesis no es más que un texto acerca de mi perspectiva sobre la economía y cultura alimentaria del medio Atrato. Por supuesto, hubo un trabajo de campo considerable y así mismo un esfuerzo de mi parte por ser sistemático y riguroso en el manejo de la información. Igualmente para la cuestión de la escritura. Pero esta no es la realidad de los circuitos agroalimentarios del medio Atrato. Teniendo en cuenta además, que el trabajo de campo está próximo a cumplir dos años desde que culminó. Este asunto está relacionado con la famosa serie de pinturas del artista belga René Magritte, conocida como *La traición de las imágenes*. En ellas, el autor escribió bajo el dibujo de una pipa “*Ceci n'est pas une pipe*” (esta no es una pipa). Quisiera recogerme en aquella reflexión y aplicar el mismo razonamiento a esta tesis: lo que leerá usted a continuación, definitivamente *no son* los circuitos agroalimentarios del medio Atrato. Lo que sí son, en cambio, es una serie de *imágenes* que he recreado lo más rigurosamente posible, sobre ellos.

## Ubicación y descripción de los lugares

El río Atrato se encuentra ubicado en el noroccidente de Colombia. Nace en los farallones de Citará pertenecientes a los páramos del cerro del Plateado, en el municipio de Carmen del Atrato, departamento del Chocó. Durante su curso de 750 km el Atrato recorre de sur a norte el nororiente chocoano y en algunas zonas sirve de límite fronterizo con el vecino departamento de Antioquia. Finalmente, desemboca al norte en el mar Caribe por el golfo de Urabá. Su cuenca se encuentra contenida al oriente por la cordillera Occidental y al occidente por la serranía del Baudó y parte del istmo de San Pablo. En el Atrato confluyen más de 150 ríos y 3000 quebradas. Entre sus principales afluentes se cuentan el río Sucio, Cabí, Neguá, Beté, Murry, Curvaradó, Truandó y Salaquí.

Por su ubicación el Atrato está en la intersección entre las regiones del Pacífico y el Caribe colombianos. Hace parte del Chocó biogeográfico, una de las zonas más biodiversas del mundo, un *hot spot*<sup>13</sup> donde abundan especies endémicas de fauna y flora. Los bosques húmedos tropicales y ríos de esta área son los más importantes en Suramérica después del Amazonas y su complejidad biológica es invaluable en términos ecológicos y ambientales, puesto que allí

[...] interactúan ecosistemas marinos y de agua dulce, bosques en zonas bajas y en montañas, y hasta páramos, que albergan miles de especies de plantas, animales, hongos y microorganismos. Además de una alta riqueza, el Chocó es una región con alto endemismo, lo que implica que la mayoría de sus especies son únicas y no se encuentran en ningún otro lugar. (López-Gallego, y otros, 2017, pág. 22)

En este contexto geográfico el Atrato está regido por el régimen pluvial de la baja anclada de Panamá<sup>14</sup>, en el área más lluviosa del planeta. La influencia del río se extiende más allá

---

<sup>13</sup> *Hot spot* es un término que se refiere a “regiones que contienen concentraciones excepcionales de especies nativas pero [que] están experimentando rápidas pérdidas de su hábitat natural.” (Leteller, 2010, pág. 1).

<sup>14</sup> La baja anclada de Panamá es un sistema de lluvias caracterizado por la baja presión, permanente durante casi todo el año. El fenómeno climático está compuesto por una franja de nubes ubicadas justo debajo de Panamá sobre las costas del Chocó, que viajan de sur a norte en el primer semestre del año y en dirección contraria los otros seis meses. Esta es

de los límites nacionales por dos escenarios que involucran igualmente a Panamá: la selva del Darién y el golfo de Urabá. La navegación está especialmente relacionada con este aspecto debido a la sedimentación del material que arrastra el río hasta sus bocas, dificultando el tránsito marítimo a las afueras del golfo. La dificultad aumenta sobre todo durante la época húmeda, cuando vientos y raudales estimulan el intercambio entre el delta del río y el mar abierto (Lozano & Muriel, 2017, pág. 125).

En tanto cuenca hidrográfica, el río Atrato está dividido en tres partes: alta, media y baja. Dichas secciones se encuentran asociadas con diversas actividades económicas. La parte alta está conformada por el nacimiento del río en el cerro del Plateado y su inclinada pendiente que atraviesa los municipios chocoanos de Carmen del Atrato y Lloró. En las estribaciones de la cordillera Occidental, el curso rápido y escaso de las aguas genera una gran capacidad de erosión sobre el terreno. Esta condición geológica propicia las labores mineras que son adelantadas en la zona desde tiempos coloniales. En la actualidad en esta parte del río la economía está dirigida hacia el cultivo del café, especialmente en el Carmen del Atrato donde la altura promedia los 1700 m s. n. m. En el área agro-minera de Lloró la minería de dragas y retroexcavadoras ha sido practicada asiduamente en años recientes, con nefastos impactos ecológicos y sociales.

La cuenca media del río atraviesa los municipios chocoanos de El Atrato, Río Quito, Quibdó, Medio Atrato y Bojayá. Además, sirve como límite departamental con los municipios antioqueños de Vigía del Fuerte y Murindó. Esta zona se encuentra caracterizada por la recepción de innumerables afluentes y quebradas que provocan una apertura en el ancho del río, convirtiéndolo en uno de los más caudalosos del mundo. Su profundidad considerable y el correr lento de las aguas facilita la navegación, haciéndolo el tercer río de mayor navegabilidad en el país. El curso medio del Atrato se extiende a lo largo de cientos de kilómetros de selva húmeda tropical y tiene en la ciudad de Quibdó su puerto más destacado. La actividad portuaria favorece el comercio en la capital chocona, alimentado en gran medida por la agricultura y la minería a la que se dedican los pobladores del campo medioatreteño. El narcotráfico también es un renglón importante de

---

la razón por la que en buena parte de Colombia, y especialmente en el litoral Pacífico, se presentan dos estaciones anuales: una marcada por las lluvias y otra por las sequías (Carvajal, 2017).



la economía en Quibdó, asociado con el comercio ilegal del oro y el accionar de grupos armados ilegales.

La zona baja de la cuenca está caracterizada por llanuras aluviales que terminan en el delta del río, ubicado en el golfo de Urabá. Aquí se registra una alta sedimentación que ocasiona constantes bloqueos entre las dieciocho bocas del río e inundaciones en los terrenos circundantes. Esta sección compone la sub-región conocida como el Urabá, que toma su nombre y forma del golfo que rodea. De manera general, el Urabá abarca parte de los departamentos de Chocó, Córdoba y Antioquia. Las aguas del río recorren los extensos municipios chocoanos de Carmen del Darién y Riosucio, así como los costeros de Unguía y Turbo, este último perteneciente a Antioquia. Durante la Colonia el bajo Atrato fue una zona inhóspita para el poder español, caracterizada por el contrabando, la piratería y la resistencia de los pueblos emberas y los cimarrones<sup>15</sup> que habitaban la espesura de la selva. En el transcurso del último siglo y medio allí se han desarrollado diversas actividades extractivas y agroindustriales, entre las que se cuentan la explotación maderera, la ganadería extensiva y los monocultivos de banano, plátano y palma aceitera.

En esta tesis me concentro específicamente en tres lugares ubicados en la cuenca media del río Atrato. Los primeros dos son el caserío de Güinandó en la zona media del río Munguidó y la comunidad de La Loma, en el curso bajo del río Bojayá. Ambos lugares hacen parte de ríos afluentes del Atrato y son habitualmente referidos como zonas rurales por sus pobladores. El tercer lugar es la ciudad de Quibdó, capital del departamento chocoano. En este centro urbano mis intereses están puestos especialmente en el puerto fluvial, el mercado agrícola junto al puerto y el barrio Niño Jesús, que se encuentra a varias cuerdas de distancia del río. A continuación haré una contextualización de ambos caseríos y la ciudad de Quibdó, por medio de información y relatos etnográficos, así como de la bibliografía disponible.

---

<sup>15</sup> Durante la Colonia los esclavizados de origen africano que huían de los espacios al mando de sus captores, eran llamados *cimarrones*. Tras el escape se escabullían hacia regiones de difícil acceso donde establecían poblados de gobierno autónomo conocidos como *palenques* (S. de Friedemann & Cross, 1979, págs. 38-42). A este proceso sucedido hasta los albores del periodo republicano, se le denomina *cimarronaje* o *cimarronismo* (Friedemann & Cross, 1979; Machado; 2007; Meza; 2010; Molano, 2017). En el Chocó, las geografías inhóspitas del Baudó y el bajo Atrato se presentaron como los escenarios ideales para la huida y posterior resistencia armada que requerían los rebelados frente a la soldadesca española.

## *Güinandó y La Loma*

Los ríos Munguidó y Bojayá son afluentes cuyas aguas nacen en la serranía del Baudó y que desembocan por el occidente del curso medio del Atrato. Habitados desde tiempos prehispánicos por indígenas kuna y embera, tras la llegada de los españoles, la ocupación colonial y la trata esclavista, ambos pasaron a ser también residencia de población afrodescendiente, y eventualmente, rutas de cimarronaje (Meza, 2010, pág. 90). En el transcurso de los siglos XIX y XX la organización actual de las comunidades afro e indígenas en estos ríos fue tomando forma de acuerdo con los patrones de poblamiento comunes a todo el Atrato (Leal León, 2016, pág. 27): las partes altas, más cercanas a la serranía del Baudó, fueron ocupadas por asentamientos embera, mientras que las bajas, próximas a las desembocaduras, fueron pobladas por gentes afro.

Siguiendo la máxima de *coger camino*<sup>16</sup> y en virtud de situaciones regionales como el importante auge cauchero<sup>17</sup> y la búsqueda de nuevas áreas para el cultivo, *mayoritarios* de



Bojayá como Alberto Chaverra y Federico Potes, recuerdan que unas cuatro o cinco generaciones atrás sus ancestros fundaron La Loma y otros poblados afro de la parte baja del río, con familias venidas de los ríos Tutunendo, Tanandó y el Baudó (Chaverra & Reyes, 2018; Potes, 2017). Sobre la historia de La Loma, Federico cuenta que la

gente vivía en las riberas del río Cuia (afluente del Bojayá que desemboca frente a La Loma), desde donde lentamente empezó a juntarse alrededor de los Romaña y los Mena, las familias fundadoras del caserío. Él dejó su casa hace cuarenta años en las orillas del Cuia y se instaló en La Loma porque allí estaba la escuela para sus hijos.

---

<sup>16</sup> En el mundo afrochocoano, “*salir a caminar*’ o ‘*coger camino*’ aparece como el ideal de la gente que quiere recorrer rutas y senderos, puertos y ciudades [...]. “*La necesidad o el arte de caminar mundo*” es una forma de romper la exclusión y la reconditez, de ejercer la libertad y la fluidez de vida, por oposición a la libertad negada durante mucho tiempo, y de insertarse en la modernidad, como manera de acceder a los beneficios del país y del mundo [...]” (Meza, 2010, pág. 130).

<sup>17</sup> Ver Capítulo 1.2 *Caucho y tagua*.

Por su parte, el curtido agricultor Luis Emiliano Mosquera, líder comunitario del río Munguidó y participante de las luchas por la tierra desde la creación de la ACIA<sup>18</sup>, cuenta que el caserío de Güinandó (ubicado en la zona media del río) fue formado más o menos en la década del sesenta del siglo pasado. Anteriormente la gente vivía a lo largo de la quebrada Güinandó, afluente del Munguidó situada una *calle*<sup>19</sup> arriba del actual caserío. Los pobladores decidieron reunirse en comunidad afuera de la quebrada para tener más cerca la escuela, que se hallaba en el caserío de Calahorra. También debido a que en el verano las aguas de Güinandó secaban al punto de hacerse casi imposibles de bajar o remontar, dificultando la comunicación con el resto del río Munguidó y haciendo considerablemente más largo y trabajoso el comercio con Quibdó<sup>20</sup> (Diario de campo, 2017). Sobre su proveniencia, Luis Emiliano y la señora Carmen Tovar, quienes conviven juntos desde hace treinta años, comentan que sus familias paternas son originarias de Guayabal, Samurindó y Yuto, zonas agro-mineras cercanas a Quibdó (Diario de campo, 2017; Tovar, 2017; Mosquera & Mosquera, 2017).

#### *Agricultura, vivienda y poblamiento*

Las orientaciones productivas de La Loma en Bojayá y Güinandó en Munguidó, vienen dadas en buena medida por la geografía característica de la selva húmeda en el Chocó: su climatología, desbordante biodiversidad endémica y la forma aserrada de sus montañas. Desde su nacimiento en la serranía del Baudó, Munguidó y Bojayá viajan a lo largo de colinas medias y bajas, así como de vegas y terrazas de origen aluvial, donde inundaciones ocasionales fertilizan los suelos, haciéndolos aptos para la agricultura (Convenio BID, 2005, pág. 83). La cuenca del Atrato contiene en sus bosques del margen occidental ecosistemas que van rápidamente de la baja montaña a la selva húmeda, gracias a la pronunciada inclinación proporcionada por la serranía del Baudó (IDEAM, 2010, págs. 105-108).

---

<sup>18</sup> Ver Capítulo 1.3 *Maderas, Claretianos y el DIAR: la creación de la ACIA*

<sup>19</sup> Regionalmente, en términos de navegación los ríos constan de *calles* y *vueltas*. Estas últimas son los mismos meandros y las calles el espacio que se encuentra entre ellos (COCOMACIA, 2002, pág. 33).

<sup>20</sup> El ELN también incidió de cierta forma en el poblamiento reciente del caserío. Este grupo guerrillero, que hace presencia en el río desde los noventa, incitó a la gente que aún vivía en las orillas de la quebrada o sobre el Munguidó, a mover su domicilio a Güinandó. Sin embargo, y según cuenta Luis Emiliano, mucha gente (como él mismo) no quiso desplazar su residencia y permaneció viviendo dispersa en las riberas del río (Mosquera, 2017).



En el ambiente del Pacífico rural, las comunidades negras desplegaron una forma de apropiación y uso del espacio selvático-fluvial en el que las áreas de la unidad productiva son discontinuas, con arreglo a las diversas actividades que se realizan en los terrenos que posee una familia sobre el río y la rotación que hace periódicamente

de sus cultivos. Bien sea para el descanso de la tierra o en función del aprovechamiento de recursos forestales y la cacería o cría de animales (Convenio BID, 2005; Meza, 2010; Moreno, 1994). En las relaciones de apropiación espacial existen distintas categorías que indican el tipo de cobertura vegetal que crece en el monte, y que sugieren usos agrícolas específicos en relación con cada una de ellas. Así, los terrenos pueden ser *socolados* o *rastrojos*, espacios rozados donde se siembran especies como plátano, arroz, maíz o caña; *montes biches* o tierras en descanso, en las que crecen frutales como borojó, marañón, limón, piña o coco; y finalmente, *montes bravos* o *alzados*, bosques primarios con poca intervención humana donde se cazan los animales más grandes y se extraen maderas finas (Meza, 2010; Peralta, 2012).

Las actividades agrícolas están directamente relacionadas con la producción de estos espacios dentro de la selva húmeda tropical que reina en el Chocó. En este sentido, la intervención sobre un monte bravo es conocida como *socola*, y consiste en la *tumba* o desmonte de una porción boscosa con miras a preparar el terreno para la agricultura. Allí se realiza una tala del bosque que es selectiva y conserva árboles grandes, aptos para proporcionar sombrío a los futuros cultivos. El proceso de tumba da pie a la fase de *pudre*, en la que la vegetación resultante de la *socola* se deja sobre el suelo descomponiéndose, de manera que sirva como abono para la tierra por medio de sus nutrientes. Después de una

cierta cantidad de cosechas, que varía dependiendo del cultivo inicial, se siembran otras especies vegetales, hasta que eventualmente la tierra se deja en descanso y se realiza el mismo proceso itinerante de *tumba* y *pudre* en otro lugar (Convenio BID, 2005; Leal & Restrepo, 2003; Meza, 2010).

La vida en las comunidades afroribereñas guarda relación directa con las ocupaciones productivas de sus habitantes, como es usual cuando un grupo de familias ha establecido su residencia alrededor de un centro poblado (Meza, 2010, pág. 146). Así, los caseríos de Güinandó y La Loma mantienen una reciprocidad constante con las riberas cultivables cercanas, antiguas zonas de residencia. El movimiento es continuo entre las orillas y el pueblo, desde *ranchos* y *trabajaderos*<sup>21</sup> en las parcelas, hasta las casas en la aldea y viceversa. En La Loma, a diferencia de los poblados sobre el Atrato y la vieja usanza de la construcción afroribereña<sup>22</sup> (Meza, 2010; Velásquez, 2010 [1961]), la mayoría de las casas están construidas en una mezcla entre madera y *material*, con pisos cubiertos en baldosa y techos armados de zinc. En Güinandó en cambio, las casas están hechas en madera. Por la elevación de las colinas sobre las que reposan ambos caseríos, muchos habitáculos se encuentran al nivel del suelo, sin los palafitos propios de la vivienda rural en el Pacífico.

A pesar de que los materiales y la forma de las viviendas varían entre La Loma y Güinandó, en los dos se conserva la distribución del espacio doméstico común en el medio Atrato (Meza, 2010, págs. 144-45). En el frente de la casa suele haber plantas aromáticas y ornamentales, como el limoncillo (*Cymbopogon citratus*), el albahaco y las palmas de cristo<sup>23</sup> (*Ricino ricinus communis*) que Luis Emiliano mantenía en la terraza junto a la

---

<sup>21</sup> Los ranchos son viviendas temporales ubicadas en las parcelas. En muchas ocasiones son la antigua residencia de los agricultores a la orilla del río. De lo contrario, suelen levantarse con palafitos en algún claro del monte y estar abiertas al terreno circundante. Allí los campesinos descansan de las labores diarias de parcela y guardan la cosecha recogida o el cuidado de los animales. En los ranchos se mantiene un uso compartido del espacio, donde el salón y los dormitorios se funden con la cocina, dado que no existen divisiones internas (Restrepo, 1996, pág. 49). Por su parte, un *trabajadero* es una construcción temporal que se compone principalmente de algunas horquetas, hojas y esterilla de palma, con el objetivo de armar un techo que proteja a los moradores de la lluvia (Convenio BID, 2005, pág. 154).

<sup>22</sup> Comúnmente en el Pacífico la forma de las viviendas rurales responde a ciertos principios, como el uso de maderas para la construcción de las casas, la elevación sobre palafitos para evitar que las crecientes de ríos y mares alcancen el interior de las moradas o la distribución espacial doméstica entre salón, dormitorio, cocina y *paliadera*. También son importantes la relación estrecha que conserva la vivienda con el entorno (patio, rastrojo, montes biches) y la disposición de la arquitectura para la vida comunitaria (Meza, 2010; Peralta, 2012; Restrepo, 1996; Velásquez, 2010 [1961]).

<sup>23</sup> La palma de cristo o ricino es un arbusto que por su longevidad, así como por sus propiedades mágicas y curativas, tiene un extendido uso en el Chocó que va desde la funebria y el alinderamiento, hasta la medicina ancestral y la ornamentación doméstica (Arocha, 2008; Meza, 2010; Quiceno, 2016). El arbusto, proveniente del África tropical, es especialmente utilizado para la delimitación de parcelas, y los afroribereños del Pacífico acostumbran sembrarlo en el



entrada. Eladio Potes, hijo de Federico y dueño de la única residencia para los viajeros que llegan a La Loma, tenía en ese mismo espacio una mata de plátano con su retoño al lado.



En esta última casa, después de la entrada hay una pequeña sala con una mesa y algunas sillas, fotografías en las paredes y una nevera para refrigerar los *bolis* de fruta<sup>24</sup> que la señora Nilsa, pareja de Eladio y oriunda del San Juan, vende en las tardes.

Luego, a ambos costados de un corredor que atraviesa la casa, se encuentran las habitaciones de Eladio y Nilsa (quienes duermen con Shirly su hija pequeña), así como la de su hijo Antonio. La sala en la casa de Luis Emiliano es un espacio amplio y abierto, combinado con el comedor y terminado en la pared del fondo con dos habitaciones, donde duermen Carmen, Luis y su hija Ana. Esta parte de las viviendas, compuesta por el frente y la sala, suele ser un espacio de socialización masculino donde los hombres se sientan a descansar, recibir sus visitas o mirar el río bajar (Ibídem).

La parte posterior de la casa es un espacio de sociabilidad femenina compuesto por cocina, patio y lo que en algunos lugares del Pacífico se conoce como *paliadera* (Restrepo, 1996, pág. 48). En la cocina doña Carmen tiene un fogón grande de cemento elevado sobre el suelo. En las paredes están colgadas ollas y entre los estantes se guarda el menaje para comer. Al igual que donde Eladio, hay un lavaplatos y una estufa que funciona con pipetas de gas. En las dos casas unas escaleras conectan con el segundo piso donde duermen los

---

frente de sus casas para evitar la entrada de entidades malignas que viajan por el río. También en los bordes de los cementerios en aras de evitar la salida de los muertos. Así, la planta reviste una singular importancia ya que “*parece ser otro soporte de la permanencia de la epistemología africana que liga a los vivos y a los antepasados y que concibe los árboles como eje de congregación y custodios de la memoria [...]*” (Meza, 2010, pág. 245).

<sup>24</sup> Los *bolis* o *vikingos* son un tipo de helado artesanal hecho con agua y pulpa de fruta, empacado usualmente en una bolsa plástica transparente y delgada. En el Chocó la fabricación de *bolis* es una actividad prominentemente femenina en la que se utilizan frutas del departamento para el deleite de niños y adultos, que compran el helado por precios que oscilan entre los \$300 y los \$1.000 pesos. En La Loma la señora Nilsa escogía entre coco, lulo chocoano, piña, borojó y otras frutas para hacer entre 15 y 20 *bolis*, dos o tres veces a la semana (Diario de campo, 2018).

visitantes y allí junto se encuentran los baños, diferenciados para hombres y mujeres, cada uno con ducha e inodoro. Pegada al exterior de la cocina se encuentra la *paliadera*, una plataforma que puede ser de madera o cemento sobre la que reposa un gran tanque que recoge agua lluvia para el baño, y en algunas ocasiones, también para usos culinarios. En Güinandó contigua a la *paliadera* hay una *zotea*<sup>25</sup> hecha con una champa vieja y un par de horquetas, donde crecen unos cuantos vegetales. Por su lado, la *paliadera* de Nilsa en Bojayá da al patio donde hay una porqueriza y un cercado, junto al cual crecen algunas matas de felipita (*Musa balbisiana*) con cuyos frutos alimentan a los cerdos. Además, por medio de algunas tablas que permiten el paso sobre el terreno fangoso, se llega a un alambique donde varias mujeres de La Loma y la propia Nilsa, destilan *biche*<sup>26</sup> (Diario de campo, 2018).

### *Propiedad, familia y usufructo*

En uno y otro caserío, así como en sus respectivos afluentes, la tenencia de la tierra y los derechos de usufructo están hondamente relacionados con la parentela y la colectividad. El sistema de propiedad responde al descrito por Nina S. de Friedemann para los mineros afrodescendientes de Güelmambí en Nariño (1974), en el que grupos bilineales de parientes consanguíneos, llamados *truncos*<sup>27</sup>, ejercen derechos de propiedad y aprovechamiento sobre un terreno o cuenca determinados. En el argot antropológico este sistema es conocido como ramaje (Friedemann, 1974). En la jerga de los ríos la gente llama esos terrenos

---

<sup>25</sup> Las *azoteas* o *zoteas* son estructuras elevadas del suelo que albergan plantas medicinales y aromáticas de uso culinario, y ocasionalmente, árboles en germinación (Arocha, 1999). Como tecnologías para el cultivo son supremamente útiles en condiciones de selva húmeda y parecen tener un origen compartido en la América prehispanica y el África Occidental (Arocha, 2007; Meza, 2010). Las *zoteas* son cultivadas sobre todo por mujeres. Como parte de la unidad doméstica tienen un marcado carácter familiar y ecológico que aglutina el trabajo de la madre con sus hijos, así como distintos elementos orgánicos entre los que destaca la tierra de hormiga arriera sacada del *monte biche*, y empleada en la fertilización de los cultivos elevados (Meza, 2010, págs. 138-139). El valor simbólico de las *zoteas* es apreciable como actividad de aprendizaje femenino de un conocimiento botánico que es transmitido a través de las generaciones; y en tanto espacio para el cultivo de especies culturalmente relevantes, que son constituyentes de identidades para la gente afro del litoral Pacífico (Restrepo, 1996, págs. 134-136). Esto último se ha evidenciado en contextos de desarraigo y reubicación en cascos urbanos a raíz del despojo y la violencia sufrida en el campo chocono, donde las *zoteas* son escenarios de resistencia e identidad (Meza, 2010, págs. 139-141).

<sup>26</sup> El *biche* o *viche* es un aguardiente artesanal producido en el Pacífico colombiano. Destilado a partir del guarapo de caña, el *biche* es un licor culturalmente relevante, importante para la economía regional y doméstica de cientos de familias rurales. Recibe su nombre como *biche* en contraposición con el aguardiente *jecho*, licor oficial de producción industrial (Meza, 2014; Meza et al., 2015).

<sup>27</sup> Los truncos son “grupos de parientes consanguíneos que remontan su linaje tanto por la vía materna como por la paterna, hasta un antepasado fundador de la agrupación. Quien pertenece a un tronco tiene derechos sobre las tierras mineras y agrícolas reclamadas por el fundador como propiedad de su descendencia.” (S. de Friedemann & Arocha, 1986, pág. 21).

*herencias* y comparten su uso con parientes en distintos grados, siempre y cuando todos puedan rastrear por medio del apellido un ancestro común (S. de Friedemann & Arocha, 1986, pág. 21).

A partir de la sanción de la Ley 70 de 1993 esta forma de propiedad colectiva quedó formalizada en los títulos que ostentan los consejos comunitarios de todo el país. En estos títulos, que son también imprescriptibles, inalienables e inembargables bajo el amparo de los artículos cuarto y séptimo de la misma ley, así como del artículo 63 de la Constitución política, la tierra sólo puede cambiar de manos entre los mismos habitantes afrodescendientes de la región. Sin embargo, al ser la propiedad colectiva lo que de hecho cambia de dueño son los derechos de usufructo, de naturaleza familiar. De esta forma, además de las herencias en el medio Atrato también son comunes ventas, cesiones de terrenos y otras formas de aprovechamiento. Las transacciones comerciales de tierras son efectuadas con dinero y precisadas por acuerdos de palabra. Las cesiones revisten sobre todo la forma de “préstamos” o regalos que le hace uno o varios miembros de la familia a un pariente de otro ramaje, o bien a un amigo o conocido.

En Munguidó Luis Emiliano posee varios terrenos en la parte media del río, sobre todo en la quebrada Güinandó. Allí su familia materna, los Castro, tienen tierras en cantidad. De esta forma, Luis Emiliano heredó dos terrenos de su madre y *mamá-tías*, mientras que otros, como las fincas Los Recuerdos de ella, El Principio o El Descanso, los compró con el pasar de los años y son los que ahora trabaja y mantiene habitualmente sembrados. Dentro de la quebrada Ogoró, cercana a Güinandó, hay una quebradita llamada El Chontaduro, que es toda una herencia materna donde don Luis es el mayor *respaldante*<sup>28</sup>. En El Aguacate, otra tributaria que cae al Munguidó enfrente del caserío, los Castro tiene en su haber una finca. Muchos años después de que la gente de Güinandó saliera a formar el caserío, Luis Emiliano compró un terreno contiguo y allí montó la Casa-Finca Las Palmas, donde actualmente vive.

Curiosamente Luis Emiliano no gusta de vivir reunido en comunidad. Sin embargo, esgrime sus motivos: “¿Y yo de aquí qué voy a hacer a vivir allá? Apenas tener la casita

---

<sup>28</sup> La herencia de la quebrada es compartida con sus seis hermanos pero todos viven en ciudades fuera del río, por lo que el respaldo de la propiedad recae sobre Luis Emiliano, quien aún habita en Munguidó. Sin embargo, él no cultivaba esos terrenos y apenas unos sobrinos suyos, hijos de su hermana Gladys Mosquera, los trabajaban ocasionalmente.



*ahí y la familia [...] Acá tengo estos palitos, estas maticas, estos arbolitos, y de eso sobrevivo; de allá no tenía nada, porque es un terreno colectivo de la comunidad y nadie puede sembrar cosa en eso*” (Mosquera, 2017). Como su padre era de Yuto, don Luis tiene también herencias en inmediaciones de aquel pueblo y del cercano caserío de Samurindó, ubicado sobre el Atrato. Doña Carmen posee igualmente terrenos en Güinandó por parte de los Torres, su familia materna; y tiene herencias de su padre cerca de Quibdó, en Guayabal.

En Bojayá Eladio cultiva junto con un par de sus hermanos los terrenos familiares que dejó su abuelo paterno en la quebrada Sabaleta, tributaria del río Cuia. Los hermanos Mayo (Armenio, José Reyes y Yamil) trabajan igualmente en terrenos familiares heredados por



línea paterna, que se encuentran junto al viejo cauce del río Bojayá<sup>29</sup>. Robinson Perea, habitante de La Loma oriundo de Murindó, trabaja sobre terrenos comprados y otros que le fueron prestados por su suegro, quien en los días de nuestra primera visita, acababa de fallecer. Como las tierras eran una herencia y estaban sin utilizar, el finado le había dicho a Robinson unos años atrás: “*De todas maneras usted como ha sido tan bueno en la casa coja esos terrenos pa’ que los trabaje hasta donde le dé la gana. Si en caso de pronto lo vamos a vender, nos ponemos de acuerdo [...] y se lo vendemos*” (Perea, 2017). Robinson igualmente conserva derechos sobre las fincas que su padre tenía en Murindó.

La relación entre familia y propiedad en ambos caseríos está dada por las características de la *familia negra colombiana* que responde a tres lazos de parentesco primordiales: 1)

---

<sup>29</sup> El río Bojayá cambió su cauce tras una inundación de magníficas proporciones ocurrida durante el invierno de 2008. Por aquellos días las aguas alcanzaron inclusive la elevación del caserío de La Loma. El suceso natural dejó como resultado para los lomeños dos puertos que la gente llamó respectivamente puerto *viejo* y puerto *nuevo*. Este último, ubicado directamente sobre el río, es el más utilizado en la actualidad y se encuentra una vuelta arriba del *viejo*. Entre otras cosas el cambio del cauce acortó en 20 minutos el tiempo en motor para bajar a Bellavista y dejó el viejo curso del río convertido en una suerte de ciénaga, donde las aguas fluyen apacibles y abunda la acuodiversidad para la pesca.

relaciones *consanguíneas*, de personas unidas por relaciones biológicas directas, 2) de *afinidad*, o personas unidas por uniones conyugales en distintos grados, y 3) *ficticias*, como las alianzas parentales extendidas a terceros (Cárdenas & Uribe, 2004, págs. 120-121). Como sucede en Munguidó y Bojayá, los vínculos parentales sirven de base para procesos productivos y diversas actividades económicas, que van desde la caza y la agricultura hasta la fabricación de embarcaciones. Sobresalen en la región lazos como los del compadrazgo, donde se genera familiaridad y convivencia interétnica a través de alianzas para el trabajo, el comercio o la curación (Arocha, 1999; Machado, 2007; Meza, 2010).

El abuelo paterno de Federico, portador del apellido Potes, llegó a La Loma desde el Baudó para extraer recursos del monte, en medio de la fiebre cauchera que bullía a finales del siglo XIX en el Chocó. Allí se juntó temporalmente con una lomeña antes de volver a su Baudó. De esa unión nació el papá de Federico, con quien el abuelo conservó lazo estrecho hasta su muerte. Esta singularidad del parentesco afropacífico, por la que “*las relaciones de consanguinidad tienen prioridad sobre las relaciones de conyugalidad*” (Meza, 2010, pág. 215), es parte importante del acervo cultural de la *familia negra colombiana* y le facilita a las personas acceder al trabajo y la vivienda cuando se encuentran como viajeros, trabajadores o estudiantes en otro lugar (Vargas L., 2003, págs. 39-40). Federico comentaba:

Yo me he encontrado con muchos Potes ¡Ayy! Yo voy pa'l hospital en Cali, un médico ¡Un mulato! [...] y cuando yo le di la cédula me dice “¿Y usted por qué es Potes?” ahí alcancé a contarle como mi papá me había dicho [...] ¡Ay le digo! El papá de él era hermanito con el papá mío. [...] los Potes son del Baudó, baudoseños ¡Magnífica! [...] la hija mía una vez, que se llama Rosalba, ella es enfermera [...]. Y allá en Baudó [...] llegaban a ella que por qué era Potes “¡Noo, *mi sobrina!* ¡Usted es de aquí hombre! *Usté es mi sangre*” (Potes, 2017)

Dicha hospitalidad de la que gozó Rosalba responde al modelo de *familia negra colombiana*, donde “*La noción de familia está fundamentada en la ayuda recíproca. “Familia es con quien yo puedo contar y quien puede contar conmigo”.*” (De la Torre,

2004, pág. 150). Esta forma de la familia negra se distingue en su expresión del litoral Pacífico por ser matrifocal. Es decir, que el núcleo familiar se compone principalmente por la madre y los hijos de manera temporal o permanente. Esto implica asimismo que la residencia familiar se mantiene usualmente en el lugar de origen de la madre.

En el transcurso de su vida Luis Emiliano ha tenido siete *compañeras*<sup>30</sup> y junto con seis de ellas es padre de treinta y tres hijos. Entre ellos sobreviven veinte, que al día de hoy son todos mayores de edad. De sus varias relaciones amorosas, don Luis sólo ha mantenido dos de larga data: una con Mabel Gisela Lozada, apodada *champera*<sup>31</sup>, y otra con Carmen Tovar. Mabel Gisela fue madre de ocho hijos (cinco mujeres y tres hombres) y murió dando luz a su último hijo con don Luis, llamado Eider y más conocido como *Pasivive*. Con María Carmen Tovar o *Maria*, como la llaman sus hijos y vecinos, llevan más de treinta años juntos. Carmen nació en Munguidó y tuvo trece hijos de los que sobreviven cinco (cuatro mujeres y un hombre). Los primeros tres los concibió en relación con su primer compañero, otro señor de Munguidó. Los diez restantes son fruto de la unión con don Luis.

Tanto en Munguidó como en Bojayá es común que un hombre tenga varias cónyuges o uniones de pareja al mismo tiempo, práctica conocida en la antropología con el nombre de poliginia. Como se ve, en Munguidó Luis Emiliano ha sido un asiduo practicante. Durante un tiempo, antes de que Mabel Gisela muriera, ella, Carmen<sup>32</sup> y Luis convivieron juntos en la misma casa, siendo obligación de don Luis como hombre proveer cama y comida a cada una de sus compañeras e hijos. Las mujeres a su vez debían llevar a cabo la crianza e

---

<sup>30</sup> En los ríos del Chocó se reconoce el matrimonio católico como la manera de sacralizar las uniones amorosas, por lo que en la práctica y debido a la posibilidad latente de cambiar de cónyuge, pocas personas están formalmente casadas. De igual forma, en el lenguaje cotidiano no es habitual utilizar los términos *esposa* o *esposo* para referirse a la pareja, sino más comúnmente *compañero(a)*, o *el/la* hombre/mujer. Ej.: Me fui con *la compañera*; esta casa la tenemos con *el hombre* (Diario de campo, 2018).

<sup>31</sup> En Munguidó tanto Mabel Gisela como una niña que vivía en una casa cercana a la de Luis Emiliano, eran conocidas con el remoque de *Champera*, ya que ambas habían nacido entre una champa. Meza (2010) relata la misma práctica en el Baudó, donde una niña nacida junto a un árbol de lechero en la serranía fue apodada *Lecherita* (Meza, 2010, pág. 274). En los ríos del Chocó es común que las personas tengan sobrenombres o apodos que, como sugiere Arocha (2017), son para esconder el nombre de pila y evitar la brujería (Castro & Meza, 2017, pág. 11). De hecho el nombre de pila de don Luis es Emiliano, siendo 'Luis' su sobrenombre.

<sup>32</sup> Luis Emiliano y un amigo suyo conocido como 'Muelecaña', nos relataron a Liliana y a mí que cuando la convivencia es problemática entre mujeres que mantienen relación sentimental con un mismo hombre, suelen llamarse entre ellas con el apelativo de *contraria*. En estos casos las peleas son habituales, y a veces, hasta se rumora brujería. También existe entre ellas la práctica de nombrar animales con una palabra o frase que se refiera burlesca y despectivamente a la *contraria*. El nombre suele estar asociado con situaciones vergonzosas en las que la mujer se ha visto comprometida. Para los hombres esta es una situación graciosa y da muestra de la bravura y astucia de la mujer que la ejecuta (Diario de campo, 2018).

intercalar las labores domésticas con el trabajo en el monte, como aun lo hace doña Carmen (Diario de campo, 2017; 2018). En el transcurso de los últimos treinta años Luis Emiliano ha mantenido relación igualmente con otras mujeres, quienes en ocasiones han convivido temporalmente con él y doña Carmen. En otros casos, señoras de los ríos Buey y Mojaudó (ambos en el medio Atrato) mantenían relación sentimental y tenían hijos con don Luis, pero conservaban su lugar de residencia en sus ríos de origen, o bien en la ciudad de Medellín, como ocurría con una de ellas con quien don Luis tuvo 4 hijos.

### *Semillas*

En los ríos del Pacífico la gente se mantiene en constante movimiento entre los caseríos, las parcelas, los grandes centros poblados y otros ríos de la región. Ese movimiento constante ha servido para el intercambio de semillas entre los afluentes de la cuenca del Atrato y con los otros dos grandes ríos del departamento: el Baudó y el San Juan. En este tránsito de diversidad agrícola, cepas de plátano y otras variedades de musáceas han tenido especial protagonismo. Don Alberto Chaverra recuerda que algunas semillas de mancha fueron traídas a Bojayá desde otras partes, como los bananos *goromiche*<sup>33</sup> y *Variedad* venidos del Urabá, o el *plátano mocho* y la *bananilla*, que a él se los regaló un amigo del río San Juan. También menciona el cuasi mítico y hoy desaparecido plátano *Dos racimos* traído del Baudó. Un plátano famoso por engendrar dos racimos grandes al mismo tiempo. El mismo Alberto en los viajes de su juventud llevó esquejes<sup>34</sup> de mancha a Riosucio y al San Juan, cuando trabajó en la carretera de Pereira a Istmina y dejó semillas en el corregimiento sanjuaneño de Las Mojarras.

Federico por su parte conoció el plátano mocho cuando un señor de Acandí lo llevó a La Loma y la bananilla la vio por primera vez en el río Truandó, en uno de sus viajes por el bajo Atrato. Sobre el plátano conocido como *Dominico quinientos*, nos cuenta:

---

<sup>33</sup> *Goromiche* parece ser la derivación lingüística en el Chocó de 'Gros Michel', una de las primeras variedades de banano sembradas en las plantaciones agroindustriales de Latinoamérica y el Caribe (CIBE, 2012, pág. 6).

<sup>34</sup> *Esqueje* es un "Tallo o cogollo que se introduce en tierra para reproducir la planta." (RAE, 2018). De aquí en adelante usaré indistintamente las palabras *semilla*, *esqueje* y *cogollo* para referirme a los vástagos de mancha, en vista de que la reproducción de las musáceas se realiza por medio de esquejes, pero en el Chocó la gente los llama comúnmente *semillas* o *cogollos*.

Ese me gustaba a mí sembrarlo, el Quinientos [...] me gustaba por el racimo grande [...] Esa [semilla] sí es traída, esa no es de aquí no. [...] venía mucha gente aquí a cosechar, a sembrar, o a hacer finca, a sembrar plátano, entonces traían esas semillas ¡Ve! Aquí venía gente del Baudó, baudoseños ¡Mo! [...] Ellos eran los que traían semillas. (Potes F., 2017)

En Munguidó Luis Emiliano tiene sembrada en su finca el Lindero una variedad de banano traído de Tumaco. A pesar de que son unos racimos enormes, de grandes frutos verdes, él comentaba que en su parcela no crecen al mismo tamaño de los que vio cuando le regalaron los esquejes. Igualmente, preguntado por Andrés sobre el plátano *dos racimos*, don Luis nos comentaba la proveniencia y asombrosa fertilidad de esta variedad, hoy desaparecida:

Es que la semilla la trajimos de allá, me la dieron del Baudó, pero nunca me dijeron que es un plátano así y así. No. Me dieron la mata de plátano. Y sí, es plátano *mello* porque ¿no es que pare *dos racimos*? Pero no le dijeron a uno sino que le dieron la mata. [...] El plátano mello ese se perdió. Yo eso sí me dio hartó, ¿no vio que llegó una mata parióndome hasta cuatro racimos? Paría dos, dos, dos, dos [a cada lado] y una vez la cogí y le hice una cerca y la aboné y botó cuatro racimos. (Mosquera, 2017 c)

A raíz de la diversidad de musáceas sembradas en el monte chocono y de los muchos viajes que don Luis ha hecho en el Chocó y a otros departamentos del país para capacitarse y obtener certificados en varias actividades y técnicas agrícolas, tiene ejemplares de distintas variedades de mancha como banano-primitivo, primitivo-salaandra o dominico-sapo. Además de la mancha tiene también docenas de frutales, entre los que hay algunos que no son propios del Chocó, como cocón, mamey, níspero, naranja y naranja-toronja.

### *La Casa-Finca Las Palmas*

El lugar donde realizamos<sup>35</sup> la mayor parte del trabajo de campo en Munguidó fue en la residencia de Luis Emiliano Mosquera: la Casa-Finca Las Palmas. Allí llegamos a gracias

---

<sup>35</sup> En varias partes utilizo el plural para referirme al trabajo de campo. Esto se debe a que lo realicé junto con otros investigadores en el marco del proyecto *La vida campesina y los circuitos del plátano en la configuración regional del Chocó*, adelantado por el grupo de investigación en Antropología social del ICANH. Ver *Orientaciones metodológicas*.

al señor Clorovaldo Mena quien por aquellos días era el representante del Consejo comunitario de Munguidó, que es el zonal número 2 dentro de los terrenos de COCOMACIA. Tras una larga búsqueda en el mercado de Quibdó, finalmente fue por medio de Alexander que pudimos llegar a una finca munguidoseña, que era la de don Luis. Esta se encuentra ubicada sobre la orilla del río junto al caserío de Güinandó, que además tiene el estatus administrativo de corregimiento.

Como los ríos son las vías de transporte para movilizarse en el campo medioatrateño, la única manera de entrar o salir de la finca es en bote. Durante el trabajo de campo don Luis tenía dos embarcaciones, cuyo uso alternaba dependiendo de sus necesidades. No obstante, utilizaba un sólo motor 15 (rh) de marca Yamaha para la propulsión de ambos botes. Para llegar a Las Palmas hay que *bajar*<sup>36</sup> aproximadamente 30 minutos desde el puerto de Quibdó siguiendo el curso del Atrato hasta las bocas del río Munguidó. Una vez allí hay que *subir* por la embocadura y remontar el afluente por unas tres horas. De regreso a la capital chocoana el viaje es un poco más rápido gracias a la corriente del río Munguidó. Sin embargo, los tiempos de subida o bajada varían también en función de la cantidad de agua que tenga el río y la experticia del motorista<sup>37</sup>.

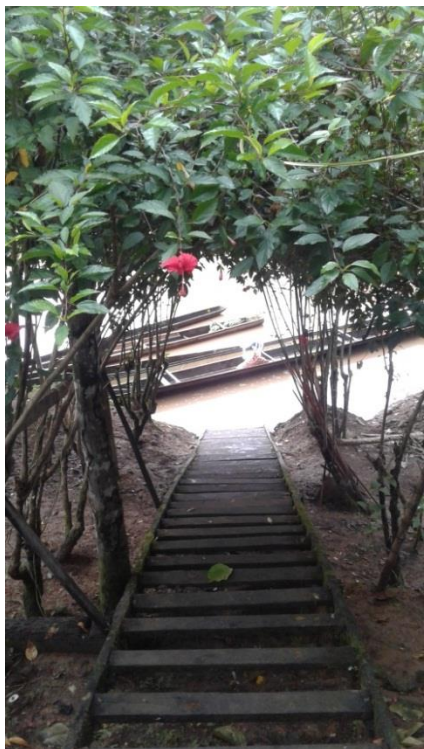
Al poco tiempo de navegar remontando el río hacia Las Palmas, la selva tupida de las orillas atrateñas empieza a abrirle paso a cultivos de caña en el paisaje de Munguidó. Algunos *colinos* de plátano asoman también entre los cañaduzales, junto a casas de *cholos* y *libres* erigidas sobre palafitos en las riberas. Pronto aparece una comunidad pequeña donde unas señoras acostumbran destilar y vender biche. Esta actividad, que según nos contó don Luis llevaba apenas unos 15 o 20 años en Munguidó, se había vuelto

---

<sup>36</sup> *Subir* o *bajar* por el río son movimientos relacionados con el *arriba* y el *abajo* de las cuencas hidrográficas. Estas referencias hacen parte de la nomenclatura lingüística de la cartografía espacial afrochocoana. En este esquema, “Siguiendo el fluir de la corriente fluvial, el arriba está representado en una dirección que concurre hacia las cabeceras de los ríos y el abajo está indicando que el viajero se va a dirigir hacia puntos que están referenciados en el sentido de sus desembocaduras.” (Peralta, 2012, pág. 120).

<sup>37</sup> En el Chocó, cuando un río tiene bajo su nivel de arroyo se dice que está *seco* o que *lleva poca agua*. En dichas condiciones se hace difícil navegar porque aparecen ramas y otros obstáculos sobre el lecho del río que golpean la embarcación y pueden dañar las hélices del motor. De hecho la navegación puede tornarse imposible si el nivel de las aguas es demasiado bajo; situación común en ciertos lugares y épocas del año, cuando las personas deben arrastrar sus botes en determinados tramos de los ríos. Esto genera que la oferta agrícola en los mercados regionales disminuya. Por el contrario, cuando el nivel de arroyo es alto se dice que el río *lleva agua* y la navegación es más fácil para los botes. En estos casos el crecimiento desbordado de las aguas puede dar lugar a inundaciones y la sobreoferta suele ser habitual en los mercados agrícolas gracias a la mayor facilidad que tienen los productores para transportar sus mercancías. Es importante anotar que los cambios en el nivel de arroyo de un gran río como el Atrato, no suelen ser lo suficientemente pronunciados para afectar su navegación; siendo los habitantes de los afluentes los más perjudicados.

especialmente frecuente en la parte baja del río, donde se da profusamente la caña. En la parte media, donde está la casa de don Luis, los cultivos son sobre todo de *mancha* y frutales; mientras que en la zona alta, además de la agricultura, es común la tala de árboles para la venta en Quibdó.



A diferencia de las viviendas del caserío Güinandó, la finca Las Palmas mantiene dinámicas de relación con el entorno propias de los patrones de habitación dispersa en los ríos del Pacífico colombiano. Dicha dispersión genera un modelo de asentamiento perpendicular respecto del río, de acuerdo con los niveles de la escarpada geografía serrana del occidente atrateño, donde se encuentra el río Munguidó. Así, para entrar a la Casa-Finca las Palmas hay que subir desde la *orilla*, que es la primera parte de la parcela en dirección de las montañas. Dependiendo del nivel del río los botes pueden atracar sobre un playón que asoma cuando el afluente baja seco, o sí *lleva agua* y está más crecido, llegar directamente a una larga escalera de madera que conduce a la casa. La vivienda está ubicada en el dique aluvial, una *terrazza* elevada varios metros sobre el nivel del río<sup>38</sup>. En estas áreas bajas, contiguas al correr del Munguidó, hay varios cultivos de frutales, maderables y *mancha*, entre los que destacan palmas de coco, unos palos de árbol del pan (*Arthocarpus altilis* Z), pequeños cacaos, badea, bacao (*Theobroma bicolor*), pacó (*Gustavia superba* Kunth), milpesos (*Oenocarpus bataua*) y guanábana; zancona, roble, guadua y pichindé (todos maderables), así como varias matas de banano, primitivo, popocho y felipita. Igualmente hay tubérculos y raíces como achín o *papa china* (*Colocasia esculenta* Linn), cúrcuma y jengibre. Allí mismo se mantienen picoteando las gallinas y algunos cerdos de razas pía y landa duermen todo el día entre la porqueriza.

---

<sup>38</sup> Las casas de orilla también se construyen sobre las *barras de playa*, que son los espacios resultantes de la sedimentación en las márgenes de un río.

En esta misma área don Luis destina un pequeño espacio para que ocasionalmente, un maestro artesano apodado el *Mello*<sup>39</sup> le fabrique sus champas y embarcaciones. Frente a la entrada de la casa hay varias plantas aromáticas y arbustos como la palma de cristo. Al costado izquierdo están unos bancos de madera donde Luis Emiliano recibe a veces a las visitas, para conversar a la sombra de un almendro frondoso. Cerca de la casa un sendero pasa por un estanque para la cría de peces (que está abandonado), así como por un gallinero y una porqueriza. Allí mismo don Luis deposita distintos desechos de la finca en una caja grande de madera, con el objetivo de elaborar un abono orgánico para los cultivos, llamado compostaje o más comúnmente *compós*<sup>40</sup>. Un poco antes hay una enramada con barriles de gasolina para la venta.

En la parte trasera de la casa, cruzando un arroyito que atraviesa la parcela, un manto verde con el follaje del maní cubre el suelo donde se encuentran una limpiadora y dos secadoras de cacao. Como en la orilla, una gran variedad de cultivos se extiende por la terraza: palmas de chontaduro (*Bactris gasipaes*), palos de limón (en sus variedades de frutudo, pajarito y mandarina), zapote, mamey, arazá, papaya, carambolo y los cuatro tipos de guayaba (dulce, agria, leche y pera). Estos frutales priman hacia la parte izquierda de la parcela. En la derecha el primitivo y el banano, así como escasas matas de otras variedades de mancha (plátano hartón, guineo, dominico y muslo ‘e mujer), cubren la mayoría del espacio. Es común ver en estas zonas aledañas a la casa varios perros *pajaritos* de compañía y una pequeña cazadora llamada *Aunque-llueva*.

Dos estanques de cachamas y tilapias en funcionamiento, otro gallinero y una porqueriza abandonada, rodean en esta zona la planta de energía de la casa<sup>41</sup>, justo antes del desnivel

---

<sup>39</sup> A los gemelos se les dice *mellos* en el Chocó. En algunos lugares como el alto Baudó, las gentes los consideran “[...] *personas iluminadas o virtuosas, capaces de curar enfermedades.*” (Meza, 2010, pág. 348). Estudios como el adelantado por Martha Luz Machado (2007) sobre los motivos de dos caras presentes en bastones utilizados por jaibanás emberas durante rituales curativos en el Chocó, sugiere la presencia de un bantuisimo en esta asociación entre gemelos y curación. La categoría sirve además para denominar otros elementos pares en el entorno natural, como en el caso del plátano *Dos racimos*, también conocido en el Baudó como *Mello*.

<sup>40</sup> El *compós* se produce a partir de frutos en descomposición que no se recogieron para el consumo o la venta, estiércol de cerdo o gallinas (los animales de cría que haya en el momento) y desechos orgánicos de la cocina como conchas de plátano y banano, entre otros.

<sup>41</sup> Durante el trabajo de campo no había energía eléctrica en el río. Para proporcionarle luz a su casa en las noches, don Luis encendía una planta que funcionaba con gasolina, de donde también obtenían energía eléctrica las casas vecinas de su hijo el Cholo y otra de un sobrino suyo llamado Bienvenido. No obstante, don Luis encendía la planta apenas de 6 de la tarde a 10 de la noche y especialmente cuando había visitas como nosotros. Según nos explicaba el consumo de



que le sigue al dique aluvial de la parcela, conocido como *basín* o *mangual*, zona inundable que es igualmente un área de cultivo<sup>42</sup>. En los manguales don Luis tiende a sembrar cultivos más definidos por especie, como bosquecitos de cedro y limón, sembradíos de lulo chocoano y algo de piña chocoana<sup>43</sup> y caña. En medio del área de los basines hay una colina ascendente con un sendero, en cuyos lados se encuentran los vestigios de un piñal abandonado y una hilera de palmas de chonta secas, que siguen hacia la montaña cuán largo es el camino. También hay yuca *simple* y *matajorgito*, así como ñame blanco y morado. Cuando el río crece desmedidamente el basín se inunda hasta que los arroyos y quebraditas de la parcela lo drenan. En el 2015 la crecida intempestiva del Munguidó provocó que los manguales de la finca se inundaran, causando daños en las matas de mancha (débiles frente a la humedad prolongada) y propiciando el escape de los peces en los estanques.

Siguiendo por el curso de los senderos, después de los manguales vienen las *colinas* o *montañas*, que suelen ser áreas de maderables y cacería (Peralta, 2012, págs. 122-124). A lo largo de esta zona, posiblemente a causa de su extensión considerable, don Luis tenía colinos de primitivo, banano, popocho y algo de plátano. Igualmente había bastante cacao, unos piñales, un monte en descanso y abundantes maderables como güina, teca, cedro, chingalé y muánamo. Detrás de estos dominios viene el monte bravo, donde don Luis se iba antes a *montear* para cazar, cuando sus hijos estaban pequeños y necesitaba abundante *liga* para llevar a la casa. En total la Finca Las Palmas se compone de 3 hectáreas, según nos decía don Luis. A la izquierda de su casa, siguiendo la corriente del río, está la vivienda de Steven Mosquera apodado el *Cholo*, único de sus 33 hijos que se quedó a trabajar en el campo. En la casa donde vive el Cholo con su esposa Diana Perea y su pequeña hija, a quien todos llaman la *Cholita*, era donde Luis Emiliano vivía antes. Al otro lado una quebradita lindera su finca con la de su sobrino Bienvenido, hijo de su hermana Gladys.

---

gasolina era alto, lo que hacía bastante costoso mantenerla funcionando todo el día. Actualmente la alcaldía de Quibdó instaló una línea de electricidad por medio de postes, proporcionándole energía permanente a todas las comunidades del río Munguidó, desde las bocas hasta la cabecera.

<sup>42</sup> Los campesinos atrateños suelen sembrar usualmente arroz en los manguales (Convenio BID, 2005; Peralta, 2012). Sin embargo, para Luis Emiliano es un cultivo que demanda mucho trabajo y ofrece poca recompensa en dinero, por lo que no tenía arroz sembrado en ninguno de sus terrenos.

<sup>43</sup> En adelante siempre que hable de *lulo* (*Solanum sessiliflorum dunal*) o *piña* (*Ananas comosus* L) me refiero a sus variedades chocoanas, escritas aquí con sus nombres científicos.

### *La Loma*<sup>44</sup>

En Bojayá la agricultura de frutales y mancha prima sobre las márgenes de todo el río. La parte baja alberga varias comunidades pobladas principalmente por gente afro, entre las que sobresalen La Loma, Piedra Candela y Pogue<sup>45</sup>. En las fincas aledañas a los caseríos es común el policultivo, diferenciado de las parcelas de la asociación campesina APLAMEDA<sup>46</sup>, dedicadas exclusivamente al monocultivo de plátano hartón y cacao. Hacia las cabeceras del largo río Bojayá y también en dirección de las del Cuia que lo tributa, además de la agricultura es habitual la corta de maderas entre las comunidades indígenas que tienen allí sus resguardos. En esa misma zona el cultivo de hoja de coca le ha ganado metros a la selva bajo la presión de actores armados. En el transcurso de las últimas tres décadas la ganadería también ha jugado un papel importante entre las actividades productivas del río, contribuyendo con la transformación del bajo Bojayá por medio de grandes pastizales y cercados para bovinos, atípicos en otros afluentes del medio Atrato.

Lugar común en las narrativas contemporáneas sobre Bojayá, la masacre ocurrida en el 2002 en Bellavista (cabecera municipal), resume buena parte de las tensiones a las que se ha visto sometido el río en las últimas dos décadas. El corredor estratégico que dibuja Bojayá para conectar el golfo de Urabá con el océano Pacífico, ha provocado sucesivas oleadas de violencia con intensas confrontaciones entre guerrilleros y paramilitares, por el control del río como ruta del narcotráfico (Caicedo et al., 2006; Verdad Abierta, 2017 b; Verdad Abierta, 2018 a). Las raíces sobre las que transitan y de las que se nutren estas violencias, son las dinámicas asociadas a la ganadería extensiva, las fincas bananeras y los monocultivos de palma aceitera y plátano hartón. Economías que han acompañado la dramática de la guerra en su extensión desde el bajo Atrato y el Urabá antioqueño hacia Bojayá y el resto del medio Atrato.

---

<sup>44</sup> Buena parte de la escritura de esta sección llamada *La Loma*, es resultado de un texto que elaboramos conjuntamente con la antropóloga María Luisa Jaramillo, quien trabajó conmigo en Bojayá. Aquel escrito fue entregado como un informe para el proyecto *La vida campesina y los circuitos del plátano en la configuración regional del Chocó* del ICANH.

<sup>45</sup> Esta última comunidad es famosa entre los bojayaceños por la marcada ascendencia baudoseña de sus habitantes y sobre todo por el grupo de cantadoras de alabados 'Las Musas de Pogue', cuyas integrantes allí residen. Las cantadoras ganaron reconocimiento nacional cuando se hicieron presentes con sus alabados en la ceremonia celebrada en Cartagena de Indias el 26 de septiembre de 2016, con motivo de la firma del acuerdo final de paz entre el gobierno colombiano y la guerrilla de las FARC.

<sup>46</sup> La Asociación de Plataneros del Medio Atrato – APLAMEDA, es una organización fundada en el 2004 por habitantes del río Bojayá para agremiar a los productores y comercializadores de plátano hartón del afluente, en aras de tecnificar la producción y hacer más competitivo el plátano bojayaceño en mercados distintos al de Quibdó. Para conocer su historia y funcionamiento, ver el informe del ICANH *Entre el racimo y la ración* (2020).

Nuestro trabajo de campo se concentró en el corregimiento de La Loma, que es el caserío más grande dentro del Bojayá. Su nombre se debe a que fue construido sobre una colina donde pocas veces llegan a trepar las aguas del río. Según las gentes del caserío, durante los años 2017 y 2018 allí vivían unas mil quinientas personas. Debido a la violencia que había caído con fuerza sobre el medio Atrato y al desplazamiento masivo que hicieron los lomeños hacia Bellavista en el 2005, las personas calculaban que en las décadas anteriores más de la mitad de la población se había ido. Según Luis Reyes, un avezado hacedor de botellas *curadas*, el pueblo “se desocupó” y muchos de los que se fueron nunca llegaron a retornar.

En La Loma las calles son angostas y de tránsito peatonal, salvo por la única moto que hay



en el pueblo, propiedad del dueño del estanco *El Imán*. Las vías se encuentran casi en su totalidad pavimentadas con dinero de proyectos financiados por oenegés o la alcaldía de Bojayá, aunque también con ahorros de la gente que colaboró comprando algunos bultos de cemento y arena, y poniendo su

trabajo voluntario para encementarlas. El pueblo tiene cuatro calles paralelas al río y cuatro carreras transversales a él, que lo atraviesan de cabo a rabo. Frente a la casa de Eladio Potes, donde nos hospedamos, hay una cancha de microfútbol, lugar de reunión habitual durante el día para jóvenes y niños. Al lado hay un Supergiros que funciona intermitentemente debido a la falta de energía eléctrica, que es proporcionada en el pueblo por una planta comunitaria que funciona con combustible ACPM. La planta es encendida diariamente desde el mediodía hasta la diez de la noche, excepto los fines de semana, cuando su uso se extiende hasta las doce. Algunos dueños de tiendas o estancos tienen plantas particulares que prenden cuando lo amerita la ocasión.

Junto al Supergiros hay una casa del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF, donde varias mujeres cuidan niños que asisten allí durante el día, los más grandes, para hacer las tareas del colegio. A unos metros de la cancha queda un pequeño *espacio humanitario*<sup>47</sup>, recinto circular cerrado con llave donde además funciona la planta de



energía del pueblo. Atrás queda el cementerio, rodeado por abundantes palmas de cristo y se encuentra la única parte de La Loma en la cual entra la señal de celular. Siguiendo por el camino del cementerio en dirección contraria al río, está el puesto de salud, que durante nuestra estancia permaneció cerrado debido a la ausencia de personal médico en la comunidad. Más adelante está el Colegio agropecuario, que consta de varias casas de material donde funcionan los salones y la rectoría, y asimismo cuenta con una cancha de fútbol sobre césped, donde periódicamente se juegan torneos inter-cursos.

En el poblado hay además siete tiendas de abarrotes, un billar y varios estanquillos y bailaderos, aunque estos últimos permanecen cerrados, aun los fines de semana. Los ritmos más escuchados en las grandes cabinas de sonido de los estanquillos y las casas, son la salsa, la champeta, el reggaetón y el vallenato. Cerca de la cancha de microfútbol hay una iglesia en lenta remodelación y en un barrio cercano un activo centro de culto pentecostal. Hay también una barbería, un puesto de comidas rápidas, un restaurante de comida casera

---

<sup>47</sup> A razón de la violencia sufrida en Bojayá y como ha sucedido en otros lugares del Pacífico, en La Loma se construyó un recinto circular rotulado como *Espacio humanitario*, donde no se permite el ingreso de armas y se pide a los actores en conflicto armado que respeten a la población civil que allí se refugie en caso de una confrontación. En el marco de los Derechos Humanos (OCHA, 2011), la estrategia del *espacio humanitario* está relacionada con la de *zona humanitaria*, que ha facilitado la resistencia de comunidades en ambientes de intenso conflicto y ha permitido la llegada de organismos de alivio y acompañamiento a la población civil. Para ejemplos más claros de *zonas humanitarias* en el Pacífico, ver: CIJP, 2013; Martínez, 2013 y Toro, 2016.

administrado por doña Mirna, un trapiche y un alambique; un par de gasolineras en el puerto nuevo y dos más en el puerto viejo.

De lunes a sábado la actividad del pueblo empieza alrededor de las seis de la mañana, cuando las mujeres abren la puerta de sus casas, los niños salen hacia el colegio y los hombres se dirigen al puerto para irse a sus parcelas a realizar las labores del campo. Dependiendo del día, la hora y lo que esté pendiente, los agricultores se pueden dedicar a sacar semilla de plátano o cortar maderables, a desmontar los cultivos y desmachar los platanares, cortar hartón para venderle a



los botes o a re-sembrar y recoger frutales. Al medio día los hombres que estaban en el campo regresan a sus casas, almuerzan y reposan el calor y la fatiga del trabajo.

Cuando cae la tarde, a eso de las cuatro, mantienen reuniones para hacer contratos sobre la roza o el desmonte de un terreno, o bien para negociar la venta del plátano o la madera sacada de sus parcelas. En algunas ocasiones, en estas horas hay reuniones también sobre asuntos organizativos del pueblo o del consejo comunitario. Los adultos jóvenes que regresaron del monte o de terminar labores de construcción, se encuentran en la cancha de asfalto para jugar fútbol y departir con los niños, que para esta hora, ya tuvieron tiempo de llegar del colegio, hacer la tarea y quitarse el uniforme. Al caer la noche las personas se sientan afuera de las casas a hablar entre sí y a recibir la brisa. Después de la comida ven noticias y novelas por televisión.

En La Loma mientras los hombres están en el campo, las mujeres se encargan de las labores del hogar, entre las que se cuentan hacer aseo, cocinar, lavar la ropa y cuidar a los niños pequeños. Algunas de ellas realizan otras tareas como ocuparse de las tiendas y negocios que tienen en sus casas, preparar comidas para vender, organizar el culto, acompañar niños en la casa del ICBF y alambicar biche, atendiendo su elaboración desde pasar la caña por el trapiche hasta la destilación, embotellamiento y distribución. Varias de las personas mayores del pueblo continúan trabajando en el campo, pero buena parte del

tiempo la pasan en sus casas, donde hacen botellas curadas, tallan madera y preparan pasteles<sup>48</sup>. Los niños por su parte van a la colegio de lunes a viernes y en los tiempos libres ayudan a sus padres y madres con las labores del campo y de la casa. En las tardes, cuando terminan las tareas ven televisión o se van a la calle a jugar en la cancha, en las graderías o entre matorrales donde recogen fruta de los palos que estén cargados.

### ***Quibdó: el puerto del Atrato***

En el siglo XIX, mientras la ruralidad atrateña se expandía, Quibdó, la capital de la gobernación y posterior departamento del Chocó, crecía al compás de las relaciones mantenidas con Panamá y en el triángulo comercial formado con Cartagena y los poblados de Lorica y Cereté en el río Sinú (Rhenals, 2012, pág. 5). La incursión de la navegación a vapor por el Atrato, regularizada con apoyo del Estado, resultó en un auge y crecimiento exponencial de la ciudad desde las últimas décadas del siglo XIX. Por el río viajaban de Quibdó a Cartagena caucho, maderas, oro, platino, plátano y cacao sacados de selvas y afluentes del Atrato. De regreso los barcos traían ganado, carnes y grasas vegetales y animales desde el Sinú. Provenientes de Cartagena entraban a su vez artículos importados como sedas y porcelanas chinas, muchas veces contrabandeados desde Panamá (Steiner, 1993, págs. 76-77). El establecimiento de casas comerciales de cartageneros y sirio-libaneses en Quibdó, fue definitivo en este proceso (Rhenals, 2012, pág. 11).

La consolidación de una élite blanca que habitaba en menor medida la capital chocona desde finales del siglo XVIII, trajo consigo las dinámicas propias de los paisajes racializados y la segregación, que hasta ese momento no habían tenido gran presencia en el Atrato (Leal León, 2016, págs. 30-31). Las élites organizaron la ciudad como un escenario que buscaba contrastar con la selva circundante y las substancias salvajes que de ella supuestamente emanaban. En la Carrera Primera, paralela al río, familias de blancos como los Ferrer, Zúñiga, Mosquera, Baldrich y Meluk, tenían el derecho de habitar y de colocar sus casas comerciales (Rhenals, 2012, pág. 15). Además, la fundación de los colegios La Presentación y el Tomás Carrasquilla a principios del siglo XX, así como fiestas y

---

<sup>48</sup> El pastel es un tipo de tamal propio de la costa Caribe y el Pacífico colombiano, distinguido por su sabor agrio y el color rojizo de sus ingredientes. Su preparación implica arroz o masa de plátano y algún tipo de carne, de preferencia ahumada (Arocha, 2014; Delgado, 2014; Yances, 2014).

reuniones ofrecidas por y para los blancos, fueron esenciales en la consolidación de su dominio en la confluencia de capitales simbólicos y escolares (Wade, 1993, pág. 48).

En Quibdó la gente afro se dedicaba más que nada al trabajo manual que giraba alrededor de las actividades extractivas de la minería y los aserríos, así como al comercio que generaba la agricultura en el mercado del pueblo, que desde estos tiempos se concentra en la Carrera Primera. Algunos pocos trabajaban como empleados y sirvientes en los lugares de los blancos. En contadas excepciones familias afro como los Valencia, los Mayo o los Londoño, que habían ganado riqueza con base en la minería, la agricultura y el pequeño comercio, se unieron a la burocracia local y llegaron a poseer tiendas de abarrotes y pequeñas casas comerciales (Ibídem). En estas condiciones no tardaron en emerger dinámicas de racismo urbano en la capital chocoana<sup>49</sup>, reflejadas en historias como la de Manuel Saturio Valencia<sup>50</sup>.

Con el ocaso de la trata esclavista y la posterior caída de los auges del caucho y la tagua, las familias de blancos que habitaban en Quibdó entraron en franca decadencia. Durante la primera mitad del siglo XX aún vivían en sus lujosas mansiones de madera sobre la Carrera Primera, desde donde buscaban mantener sus privilegios sociales y la segregación de los espacios<sup>51</sup>, pero su poderío económico se había esfumado. Mientras tanto, el mestizaje ocurrido en la ciudad dio pie a la aparición de una “élite mulata” que comenzó a abrirse paso en la maquinaria política regional, asegurando su autoridad con la creación del departamento del Chocó en 1947 (Ibídem, pág. 49). En el marco de esta desdibujada riqueza, la presencia de las pocas dinastías blancas que aún habitaban la ciudad terminó con

---

<sup>49</sup> Otra importante dinámica de racismo urbano y segregación racial sucedida en el Chocó fue la instaurada por la compañía minera Chocó-Pacífico en Andagoya, sobre el río Condoto (Castro & Meza, 2017, págs. 57-59; Molano, 2017, pág. 147; Varela, 2013, págs. 68-124).

<sup>50</sup> Manuel Saturio Valencia fue un hombre negro que había sido juez en Quibdó. Fue fusilado por la creación de un dudoso consejo de guerra, luego de que se le acusara de intentar un incendio en la ciudad. Su muerte se atribuye a un complot de familias blancas y “*muestra cómo en el Pacífico las tensiones raciales alcanzaron su punto máximo en estas ciudades emergentes.*” (Leal León, 2016, págs. 30-31). La historia está contada más ampliamente por la poetisa y novelista Teresita Martínez de Varela en la obra *Mi Cristo negro* (1983) y por el intelectual chocoano Rogerio Velásquez en su libro *Las Memorias del Odio* (1992).

<sup>51</sup> En *Calle Caliente* (2017) Rudecindo Castro narra el incidente ocurrido en una fiesta ofrecida por los Ferrer en su casa de la Carrera Primera en 1965, a la que fue invitado Dámaso Hinestroza, amigo de su hermano Ranulfo. Allí, ante las miradas “incómodas y lacerantes” de los blancos en la fiesta, Dámaso cometió el “error” de quitarse el saco del vestido por el calor que lo agobiaba. El hecho fue aprovechado por un miembro del clan Ferrer para ofenderlo y forzar su retirada del lugar (Castro & Meza, 2017, págs. 45-46).

la salida de sus últimos descendientes en el incendio de la Carrera Primera, sucedido en octubre de 1966.

En el transcurso de este tiempo llegaría finalmente a Quibdó la carretera que venía construyéndose desde finales del siglo XIX para conectar Antioquia con el Chocó. El arribo de la vía en 1944 re-dinamizó las relaciones entre el Chocó y el interior del país, facilitando la extracción de minerales y recursos forestales, y en adelante, favoreció la migración masiva de chocoanos para estudiar y trabajar en Medellín, Bogotá y otras ciudades andinas (Ibídem, pág. 51). En el sentido contrario, la aparición de la vía que comienza en Salgar, fue de cierta manera otro frente de la colonización antioqueña hacia el occidente del país. Comerciantes de pueblos antioqueños como El Santuario comenzaron viajes regulares y establecieron casas comerciales en Quibdó, siendo posiblemente la semilla del dominio comercial que mantienen hoy en día los foráneos en la región (Serna Botero, 2013).

El área comercial de la ciudad es conocida como el Anillo central y comprende el espacio donde creció la ciudad en sus primeros siglos de existencia. Allí se encuentra la Carrera Primera, que corre paralela al río Atrato y es la vía más importante de Quibdó. Además de hallarse junto al puerto y constituirse en símbolo del poder blanco durante los siglos XIX y buena parte del XX, sobre esta avenida se encuentran sitios importantes para la vida política, comercial y religiosa quibdoseña. Entre ellos destacan la catedral de San Francisco de Asís, el Banco de la República, el malecón y el mercado agrícola. Desde hace un par de décadas la calle 26, también conocida como La Alameda, es el segundo espacio más importante para el comercio agrícola en Quibdó, después de los puestos de la Carrera Primera.



## Capítulo 1. El río Atrato

*Hay un río que corre por mis venas,  
hay un río que sabe de mis viajes y del pulso de mis años,  
hay un río de canoas alegres que nos regresan a la vida  
y de remos seguros y de rumbos ciertos*  
Hay un río en la memoria. Juan Bautista Velasco

*Hoy, en esta erizada tarde del crepúsculo  
he vuelto a sus riveras  
y las he hallado plagadas de llagas y de úlceras,  
las he visto invadidas por los mercaderes de la inicua plusvalía*  
Diatriba por el río. Juan Bautista Velasco

Desde los albores de la Conquista la riqueza aurífera del Atrato gozó de buena fama. Ya para finales del siglo XVII, con el establecimiento definitivo de los españoles en la región, se comenzó la explotación de oro y plata por medio de los Reales de minas<sup>52</sup> en las provincias de Nóvita (en el río San Juan) y Citará (como se le llamó al Atrato). La minería de aluvión desarrollada en el Nuevo Reino de Granada se realizó inicialmente por la población indígena sometida a través de las mitas. Sin embargo, la bravura de indígenas urabae y chocoes en el Atrato condujo al uso de esclavizados traídos de África occidental y central<sup>53</sup> para cumplir con las labores mineras en la región (S. de Friedemann & Arocha, 1986). En el Chocó el trabajo minero se organizó por cuadrillas, grupos de entre cinco y ocho esclavizados que tenían entre ellos un capitán o *negro mandón*, hombre de confianza del administrador o dueño de la mina<sup>54</sup> (Peralta, 2014, págs. 188-189). Entre sus labores, el capitán comandaba el trabajo, mantenía la disciplina y recogía lo producido para rendir cuentas al patrón del entable<sup>55</sup> (Leal & Restrepo, 2003, pág. 9).

---

<sup>52</sup> Los Reales de minas eran “*Instituciones coloniales cedidas a mineros particulares por la Corona para su explotación aurífera; como emplazamientos concentraban a la población esclava [...]*” (Meza, 2010, pág. 75).

<sup>53</sup> Debido a que el comercio esclavista con América tenía sus puertos en el África Occidental, fueron entre otros, gentes de los grupos Akán (fanti-ashanti, baulé), Bantú, Yoruba, Ewé e Igbo de distintas regiones en los países actuales de Ghana, Costa de Marfil, Benín, Angola y el Congo, quienes llegaron esclavizados al Caribe y el Pacífico colombianos (S. de Friedemann & Arocha, 1986; Machado, 2007; Meza, 2010, págs. 79-80).

<sup>54</sup> El ausentismo fue la regla entre los propietarios de minas a lo largo del Chocó y todo el Pacífico colombiano. Los dueños solían ser criollos y españoles residentes en Antioquia y Popayán, y generalmente encargaban a familiares cercanos como administradores en la dirección de la mina (Sharp, 1975).

<sup>55</sup> A pesar de la evidente preponderancia del control minero de los españoles, el sistema colonial permitía que negros libres trabajaran por el pago de un peso diario en las minas, o bien, que si tenían posibilidad, fueran propietarios de entables y dueños de esclavizados. Así, algunos pequeños mazamorreos funcionaron al mando de manumisos durante el siglo XVIII. Sharp (1993) refiere los casos de Miguel Ibo de Tovar y Miguel Soliman en la década de 1750, siendo el primero de ellos dueño de 5 cautivos (Ibidem).

La alimentación para los trabajadores provenía de dos fuentes. En la primera, la comida era producida por indígenas y otros esclavizados negros en haciendas caucanas y antioqueñas, desde donde viajaba por caminos de tierra y río hasta las minas del Pacífico (Ibídem, págs. 9-10). La segunda, que fue la más común, consistía en el abastecimiento local debido a las difíciles condiciones de acceso a la región, y tensiones habituales entre administradores de minas y corregidores de indios por el transporte de las cargas (Jiménez, 1997, págs. 164-167). En esta situación, también influyeron considerablemente las presiones ejercidas por los esclavizados, quienes ya desde mediados del siglo XVIII reclamaban el cultivo de sus propios alimentos (Maya A., 1997, pág. 26).

La comida para los esclavizados era suministrada en una *ración* repartida de la siguiente manera: cada semana les eran entregados 64 plátanos, un colado o almud<sup>56</sup> de maíz y algo de carne cecina, que se complementaba quincenalmente con una libra de carne de cerdo y sal. La cantidad de cada ración variaba en función de parámetros físicos o de salud determinados por los esclavistas. En ese sentido, había "negros de almud", "negros de medio almud" y "negros de cuartillo" (Jiménez, 1997, pág. 170). De la misma manera, las embarazadas y los enfermos recibían además de su ración habitual, cantidades extra de carne y algo de aguardiente y tabaco. También fue común que los administradores<sup>57</sup> prometieran un cerdo para repartir entre todos los trabajadores si se descubría un filón, se acababa con la extracción de una vega o se cumplían con metas de explotación temporal<sup>58</sup> (Peralta, 2014, págs. 184-185).

A mediados del siglo XVIII, cuando la comida de los Reales de minas comenzó a producirse en cercanías de los lugares de explotación, los esclavistas se vieron en la

---

<sup>56</sup> Un *almud* "era un cajón de madera con capacidad de contener unas 16 puchas de maíz en grano." (Peralta, 2014, pág. 184). Andrés Valencia, agricultor de Bojayá, dice que en la actualidad el almud "lo cuentan por mazorcas. Son 50 manos. 50 manos es un almud" (Valencia, 2017).

<sup>57</sup> Además de la carne de cerdo y los "básicos", los esclavistas recibían del exterior alimentos exquisitos para su alimentación personal, entre los que se cuentan pimienta de Castilla, canela, tocino, ajos, nueces, botijas de vino blanco, aceite de almendras y de oliva, vinagre, conservas de guayaba, manjar blanco, leche y queso. Dichas comidas eran contrabandeadas por el Atrato desde Cartagena, o traídas de diferentes lugares del Pacífico sur, como los puertos de El Callao, en la Lima del actual Perú, o Guayaquil y Santa Elena en Ecuador (Jiménez, 1997, págs. 167-168).

<sup>58</sup> Ya para mediados del siglo XVIII grandes piaras de cerdos fueron llevadas desde Cali, Almaguer y Caloto para ser criados y consumidos localmente, evitando así el trabajoso desplazamiento de los porcinos hasta las minas en las tierras bajas del Pacífico (Jiménez, 1997, págs. 163-170).

obligación de auspiciar que ‘maestros indios’ les enseñaran a los bozales<sup>59</sup> africanos lugares de cultivo, caza y pesca, así como las especies de animales y plantas comestibles<sup>60</sup> (Ibídem, págs. 185-186). Como nos es posible imaginar, esta relación de mutuo aprendizaje fue el inicio de un lazo íntimo que comenzó a tejerse entre el bosque húmedo del Pacífico, los hijos de la diáspora y sus futuros compadres indios; pobladores ancestrales, y dolientes como los esclavizados africanos, de la colonización europea en América.

Ciertamente tuvo que ser difícil la vida en aquellos años volátiles y cambiantes, en los que de alguna manera, había que inventarlo todo. La esclavitud, sinónimo de *vida negra* (Ibídem, pág. 182), imponía las condiciones de la sumisión, el trabajo inacabable, el confinamiento forzado y la *mala vida*. Casi una génesis de la *estrella negra* que atormentaría a Irra en la novela de Arnoldo Palacios dos siglos después. No obstante, uno podría decir, siguiendo a S. de Friedemann y Arocha (1986), que “*con eficiencia acaso no igualada por el resto de la humanidad, los africanos en América inventaron nuevos lenguajes en su habla, música y gestos e idearon formas de organización social de gran flexibilidad*” (Pág. 21), representadas en el Atrato por una rapidísima adaptación al nuevo medio selvático, que significó conocer a profundidad las condiciones ecológicas del entorno, generar vínculos estrechos con los pobladores indios y empezar a vivir una, *vida libre*; equivalente de movilidad y supervivencia autónoma en la abundancia que ofrecía la selva como residencia (Peralta, 2014, págs. 182-183).

Durante todo el siglo XVIII los afroribereños se especializaron en una siembra itinerante de tumba y pudre<sup>61</sup>, donde el plátano, el maíz y la caña fueron cultivos privilegiados entre una

---

<sup>59</sup> *Bozal* era como se denominaba a los “*cautivos recién llegados de África o importados de las factorías antillanas de Holanda, Portugal, Francia e Inglaterra. Se tenían como más “mansos” y, por desconocimiento del territorio, se los valoraba como menos huidizos.*” (Peralta, 2014, pág. 186). Además, los bozales conservaban aún su lengua materna y no hablaban español (Meza, 2010, pág. 212).

<sup>60</sup> Autores como S. de Friedemann & Arocha (1986), Maya (1997) y Carney (2001; 2003) han señalado enfáticamente que los esclavizados traían vastos conocimientos sobre cultivo, pesca, cacería y minería de sus lugares de origen en el África occidental, que a pesar de modificarse (o perderse en muchos casos) en medio de la tragedia de la Trata y la esclavitud, fueron vitales para el devenir de las economías de plantación, así como para la selección de sus labores a desempeñar en haciendas, casas o minas a lo largo del continente. En el caso del Pacífico, estos saberes fueron recreados por los esclavizados para sobrevivir en el nuevo ambiente. Maya (1997) sugiere que esto puede deberse a la procedencia de miles de africanos de las selvas húmedas tropicales de África centro y occidental, donde la agricultura de cereales, tubérculos, musáceas y otras muchas especies vegetales, ya era practicada varios siglos antes del inicio del comercio esclavista trasatlántico (Págs. 15-27).

<sup>61</sup> Esta técnica de manejo de las áreas de cultivo, se basa en tumbar una porción de selva y dejarla descomponer para que sirva como abono. Cuando se le ha dado uso al terreno por varias temporadas, con sus cosechas y re-siembras

diversa variedad de especies vegetales. En este aspecto, y junto con las técnicas de caza y pesca, el maridaje cultural (con los conocimientos indígenas y ciertos elementos heredados de España) fue fundamental para consolidar el posterior dominio territorial de las *castas pardas* en el Chocó (Delgado et al, 2014, pág. 10). Así, tanto los esclavizados, como los primeros *libres*<sup>62</sup>, hicieron de la variada fauna del entorno su dieta predilecta: “*pavas montesas y reales, faisanes, tórtolas y garzas*” (Peralta, 2014, pág. 192), así como “*guaguas, sahínos, conejos, armadillos, tatabras, venados, dantas, guacharacas [...] loros, guacamayas, torcazas, "diostedeses", "pechiblanco", "corcovaos" y todo tipo de animales de pelo, pluma y escama [...]*” (Jiménez, 1997, págs. 168-169).

A finales del siglo XVIII la explotación aurífera entró en una crisis que sólo terminaría a mediados del XIX. En ese tiempo los dueños de las minas percibieron una baja ostensible en sus ganancias. Dicha situación desembocó en el aumento de las manumisiones, con lo que se hicieron cada vez más comunes las hileras de casitas ribereñas habitadas por antiguos esclavizados y sus familias, que ahora sobrevivían con autonomía entre el río y el monte. Las circunstancias desembocaron en que los esclavistas acudieran cada vez más al comercio con los libres para el abastecimiento de sus cuadrillas, ya que por aquellos años las actividades productivas de los libertos generaban excedentes suficientes para el comercio. Como lo describe Peralta (2014):

Con el avance de estas “industrias” independientes [de cultivo, caza y pesca], los libres se constituyeron en piezas claves de la empresa minera al crear verdaderos *circuitos regionales* de aprovisionamiento que facilitaron cierta autonomía de las minas chocoanas de los centros de poder cercanos (Panamá, Popayán o Santafé de Antioquia) de los que se dependió en grado extremo al comienzo del ciclo de explotación aurífera. (Peralta, 2014, pág. 212. Énfasis mío)

Ya para aquel entonces el arraigo territorial y el conocimiento del ámbito selvático, de su fauna, flora y procesos climáticos y estacionales, generó entre los habitantes afro del Atrato

---

respectivas, el dueño mueve sus cultivos a otro lugar y deja la tierra en descanso. Así, se mantiene un uso itinerante de las parcelas en la discontinuidad característica de estas unidades productivas (Leal & Restrepo, 2003, pág. 27).

<sup>62</sup> *Libre o liberto* es una categoría de origen colonial que se refiere a un antiguo esclavizado, quien por medio de una manumisión (dada voluntariamente por el amo o comprada por el cautivo) alcanzó su libertad. En la actualidad, en los ríos del campo chocoano *libre* se utiliza como una denominación identitaria para la gente afro, en especial, en contraposición a *cholo*.

la autonomía suficiente para convertirse en los proveedores de alimento de la actividad minera en la región. Inició así un circuito en el que un naciente campesinado afroribereño ubicado en ríos del medio Atrato como Napipí, Bebará, Munguidó y Neguá, producía plátanos, ñame, maíz, caña dulce, sal y frutos diversos, así como carne de “*saiños, guatines, aves y demás especies de corral*” para venderlos en los entables mineros a lo largo del río (Ibídem, págs. 210-212).

Con la abolición de la esclavitud en 1851 y la economía colonial haciendo aguas, el Chocó entró a la República y el siglo XX con una mayoría de población afrodescendiente que fue habitando los extensos bosques tropicales, descendiendo de las partes altas de los ríos hacia los bajíos y las costas, y estableciendo en general, una relación profunda con el río y todo su entorno. El proceso de asentamiento estuvo marcado por la dispersión y la nucleación lenta de grupos parentales llamados *troncos* a lo largo de las cuencas (F.A. – Uniandes, 2017, págs. 45-48). La corta de maderas en las cabeceras de los ríos permitió la construcción de *champas* para el transporte, así como la venta de maderas finas en los centros poblados. Por su parte, la ausencia de haciendas o grandes cultivos industriales en la mayor parte del río, resultaron durante todo el siglo XIX y buena parte del XX en una presión mínima sobre la propiedad y el uso de la tierra; útil para la caza y la explotación autónoma de las minas en las vegas de los ríos (Leal León, 2016, págs. 27-28).

### ***Caucho y tagua***

La explotación de los recursos forestales ha sido uno de los grandes ejes de la *economía extractiva*<sup>63</sup> en el Chocó. La actividad se ha repartido en tres periodos: el primero comenzó a mediados del siglo XIX con caucho y tagua, el segundo estuvo regido durante casi todo el siglo XX por el cativo y el mangle rojo; y el tercero, desde los años ochenta hasta la actualidad, ha estado marcado por la palma de naidí, y especialmente, por una nueva ola de extracción sobre los cativales (Leal & Restrepo, 2003; Molano, 2017). En el Atrato, la labor

---

<sup>63</sup> El concepto de *economía extractiva* se refiere a un proceso de acumulación de capital, en el que el conjunto de las actividades económicas de una región se enfocan en la obtención de recursos producidos por la naturaleza (sean estos de orden vegetal, animal o mineral) para mercantilizarse en redes comerciales extra-regionales, que dejan las ganancias fuera de la zona de explotación (Leal & Restrepo, 2003, págs. 1-4). Los espacios selváticos, como el Pacífico y el Amazonas, suelen ser lugares donde se desarrollan economías extractivas gracias a la abundancia y diversidad de sus ecosistemas, y al encuadre de ‘frontera cultural’ que les impone la geopolítica del desarrollo y la lógica colonialista de centro/periferia, promovida y avalada por los grupos hegemónicos que se benefician de su explotación.

maderera se ha realizado sobre todo en las partes media y baja del río; y aún hoy en día, la ruta común que siguen los recursos forestales va desde el monte hasta los aserriós (independientes o de grandes empresas) ubicados en centros urbanos como Quibdó, Riosucio y Turbo, así como en sus inmediaciones.

Los métodos de extracción manuales<sup>64</sup> del caucho y la tagua durante el siglo XIX y los albores del XX, trajeron consigo la migración simultánea de familias afrochocoanas que descendieron de las partes altas de los ríos, y de *chilapos* de las sabanas de Bolívar y Córdoba, para trabajar en el auge maderero del bajo Atrato (Molano, 2017, pág. 232). Las dinámicas migratorias que auspició el auge cauchero, resultaron en la fundación de nuevos poblados en las zonas de explotación y en el fortalecimiento de las relaciones entre los habitantes de los bajíos y las cabeceras, así como la conexión con áreas más bien marginadas de los procesos extractivos, como el caso del río Baudó (Leal & Restrepo, 2003, págs. 14-15). Las historias de corteros inmersos en la fiebre cauchera y maderera son aún rastreables en algunos ríos del medio Atrato<sup>65</sup>.

El caucho y la tagua sacados del monte medioatrateño viajaban frecuentemente hacia Quibdó por cuestiones de cercanía. Posiblemente, casas comerciales del pueblo como la de Zúñiga y Díaz, los Andrade, o la familia Ferrer, comerciaban con los recursos extraídos de la región en el puerto de Cartagena, desde donde se movían hacia los mercados de Estados Unidos y Europa (Rhenals, 2012, pág. 11). En la industria del Atlántico norte, el caucho era utilizado sobre todo para la impermeabilización de ropa y zapatos, y para fabricar tubos, neumáticos y correas. La tagua por su parte, era especialmente “*demandada en Japón, Francia y Alemania, para la fabricación de botones finos y perillas de las barras de cambios de la Mercedes Benz*” (Molano, 2017, pág. 190).

---

<sup>64</sup> La forma de extracción del caucho negro (*Castilla elástica*), especie predominante en el Atrato, era tumbar los árboles y así sacar el preciado látex. En el caso del caucho heveas (*Hevea brasiliensis*), más común en el Amazonas, el método consistía en hacer cortes al árbol para extraer la resina blancuzca de la corteza. Con la tagua (*Phytelephas seimani*), o bien se tumbaba la palma para obtener las semillas o se recogían del suelo (Leal & Restrepo, 2003, págs. 2-3).

<sup>65</sup> El poblamiento afro del río Bojayá parece estar íntimamente ligado con el primer periodo del auge maderero, por cuanto las historias sobre la fundación de los pueblos se remontan unas cuatro o cinco generaciones atrás, y la gente las relaciona con la extracción de materiales selváticos y la abundancia de tierras para trabajar. Dicho sea de paso, durante el auge cauchero y tagüero, el río Munguidó también sirvió para transportar hacia Quibdó lo extraído del monte en el golfo de Tribugá (sobre la costa Pacífica) y en el alto Baudó (Meza, 2010, págs. 83-90).

La *economía de subsistencia*<sup>66</sup> practicada por los campesinos atrateños fue la base sobre la cual se expandió exitosamente el modelo extractivista de los recursos forestales, generando enormes ganancias para los comerciantes (Leal León, 2016, págs. 24-25). A cambio de tagua, raicilla de ipecacuana y caucho, los campesinos conseguían sal, hachas y machetes, así como ropa y otros enceres traídos de Cartagena. Debido a que no requerían la ganancia de los recursos extraídos para sobrevivir, los precios de venta eran sumamente bajos y el modelo de pago se efectuaba con intercambios, que en muchas ocasiones, revestían la forma de endeudes generados por los compradores en las casas comerciales<sup>67</sup> (Leal & Restrepo, 2003, pág. 98).

Con la caída de este auge económico en 1913 y la desaparición del enclave industrial de Sautatá<sup>68</sup> en el bajo Atrato a finales de los cuarenta, los campesinos atrateños se volcaron de nuevo con fuerza hacia las actividades agrícolas de cultivo, pesca y caza, así como a la extracción de maderas finas. Esto condujo un nuevo impulso de colonización en algunos afluentes de la parte baja del Atrato, como el río Sucio, Murry y La Larga (Molano, 2017, pág. 232). De esta forma, la economía de subsistencia del monte comenzó a consolidarse como un refugio para el desplome que tarde o temprano sufren las actividades extractivas.

---

<sup>66</sup> *Economía de subsistencia* se refiere a un conjunto de actividades productivas de pequeña escala desarrolladas principalmente por un grupo familiar, donde los resultantes son destinados a suplir las necesidades básicas de alimentación, vivienda y vestido. Aunque en las economías de subsistencia son habituales la agricultura y la ganadería como actividades principales, las poblaciones que practican este tipo de economía acostumbran moverse entre labores extractivas (leñateo, minería, caza, pesca), trabajos remunerados (jornales, aparecerías) y actividades artesanales de manufactura (López, 2009).

<sup>67</sup> Como sucedió en otras latitudes (léase el Amazonas y la nefasta Casa Arana), los materiales llevados por los recolectores nunca cubrían totalmente el valor de las mercancías entregadas en adelantos previos por el comerciante, así que para saldar su deuda y conseguir más productos de uso personal, el campesino se veía siempre obligado a llevar más caucho o más tagua a las casas comerciales. Algunos autores (Leal León, 2016; Wade, 1993) sugieren que esta forma de endeude no revistió en el Chocó las características coercitivas y violentas de otros casos parecidos (como el ya mencionado del Amazonas), y que su existencia servía sobre todo para asegurar el abastecimiento constante de materias primas.

<sup>68</sup> El ingenio azucarero de Sautatá ha sido uno de los proyectos industriales de mayor envergadura en el Chocó. Fundado en la década de 1920 por unos hermanos puertorriqueños de apellido Muriel, Sautatá fue un enclave productivo que llegó a tener más de mil trabajadores permanentes, línea de ferrocarril y hasta moneda propia. Luego de casi una década de funcionamiento el enclave fue vendido a los Abuchar, una familia libanesa radicada en Cartagena que mantenía negocios entre el puerto caribeño y Quibdó (Rhenals, 2012, pág. 15). Para finales de 1940 la competencia insostenible con los ingenios vallunos y cubanos, junto con el hundimiento de barcos y una serie de eventos desafortunados, pusieron fin a la empresa. Hoy en día el área del ingenio es parte del Parque Nacional Natural Los Catiós (Molano, 2017, pág. 209).

### *Maderas, Claretianos y el DIAR: la creación de la ACIA*

El segundo periodo del ciclo extractivo maderero se dio entre las décadas de 1940 y 1980. Las zonas de influencia fueron iguales que en el periodo del caucho y la tagua, pero la diferencia radicó en la llegada de un puñado de empresas que controlarían durante todo del siglo XX la explotación y el comercio de recursos forestales como cativo y mangle rojo. Las principales compañías fueron Maderas del Darién (Madarién), Maderas del Atrato y Aserriós Covadonga (Molano, 2017, pág. 193). Entre 1950 y 1970 aparecieron también en la región Maderas de Urabá, Madurex, Maderas de Riosucio y Madesa, la mayoría filiales de empresas extranjeras. Con el paso del tiempo se consolidaron dos grandes emporios: el del grupo Del Dago y Pizano-Madarién<sup>69</sup>.

A mediados de los ochenta del siglo XX, las grandes empresas madereras habían agotado buena parte de los recursos extraíbles de los bosques bajoatrateños, por lo que comenzaron a buscar nuevas áreas para la explotación. Por aquellos años, habitantes de los ríos Tanguí, Munguidó, Buey y Beté, recuerdan la aparición de funcionarios de Madarién contratando campesinos para señalar árboles y abrir trochas en medio de la selva, con la intención de acometer allí la extracción forestal. Estos pobladores del medio Atrato, cuya vocación histórica ha sido la agricultura, encontraron profundamente problemática la llegada de las madereras, por cuanto significaba la pérdida de autonomía en el manejo del monte y la llegada de las dinámicas, que de antemano, aquejaban la parte baja del río y la zona del Urabá (Ibídem, págs. 193-206).

La defensa del territorio<sup>70</sup> establecida por los campesinos medioatrateños, se había venido cociendo en el impulso ganado por la agricultura durante la década de 1980, gracias a dos actores clave en la historia de la región: los misioneros claretianos y el proyecto DIAR. Los

---

<sup>69</sup> La actividad de las grandes empresas no desapareció la labor maderera realizada por los corteros campesinos, ya que estos se concentraron en la extracción de maderas finas (Leal & Restrepo, 2003, pág. 40). En esta cadena, donde prima el crédito (endeude) y el intercambio, los pequeños y medianos aserríos de Quibdó y Riosucio se volvieron los principales receptores de lo extraído del monte, abasteciendo circuitos locales de ebanisterías, así como fábricas de muebles del interior del país (Ibídem, págs. 92-93; Wade, 1993, págs. 52-53).

<sup>70</sup> Los movimientos campesinos de raigambre afro en el Pacífico colombiano, experimentaron durante los ochenta un *giro étnico* y culturalista que colocó al *territorio*, como categoría identitaria, en el centro de la lucha por la propiedad de la tierra y el desarrollo autónomo de las actividades productivas afroribereñas (Restrepo, 2010, págs. 93-122; Villa, 2013, pág. 40).



primeros, encomendados de la labor misionera en el Chocó desde 1908, habían experimentado un giro hacia la pastoral social con el Concilio Vaticano II<sup>71</sup>. Desde allí, crearon los Comités Eclesiales de Base - CEBs<sup>72</sup> en el medio Atrato e impulsaron proyectos productivos enfocados hacia el autoabastecimiento, “*tendientes a un mejor vivir al margen de las dependencias del mercado y la acumulación*”: producción local de miel, pesca artesanal, cultivo de variedades nativas de plátano, caña y arroz, entre otros (Restrepo, 2010, págs. 73-75).

Por su parte, el Proyecto de Desarrollo Integral Agrícola Rural – DIAR, fue una intervención desarrollista adelantada por el gobierno holandés en el Atrato durante los años ochenta. Su objetivo, de acuerdo con los imaginarios políticos de la época, era “desarrollar” las poblaciones intervenidas por medio de la *integración* de aspectos productivos, educativos, organizativos, mercantiles e institucionales (Ibídem, pág. 16). En el medio Atrato, especialmente en Bojayá, el DIAR tuvo una fuerte acogida, que significó la implantación de proyectos productivos para la tecnificación de cultivos de arroz y borojón, que buscaban generar una articulación del campesinado afroatrateño con redes de mercado extra-regionales. Esto significó la introducción de especies genéticamente modificadas de arroz, el uso de asistencia técnica, el otorgamiento de créditos y subsidios, y la creación de una asociación para la venta de arroz llamada FEPRIA (Ibídem, pág. 76-77).

El problema para frenar a las madereras era que los campesinos medioatrateños carecían de títulos de propiedad sobre los cuales negarse a la explotación de la industria maderera. Además, estos reclamos por los derechos territoriales encontraron enemigos acérrimos entre la élite política quibdoseña, que veía afectadas sus alianzas con los industriales, así como los fortines políticos que mantenía en los ríos por medio de padrinajes y redes clientelares (Ibídem, págs. 64-87). En la región los derechos de propiedad eran más que nada consuetudinarios, y con suerte, en algunas ocasiones las personas hacían constar la

---

<sup>71</sup> El Concilio Vaticano II llamó al trabajo misional hacia “*el conocimiento de las condiciones sociales, económicas y culturales de los pueblos [ya que esto] constituía un paso vital en la conformación de la comunidad cristiana.*” (Gutiérrez & Restrepo, 2017, pág. 31). Este Concilio ecuménico, citado por el Papa Juan XXIII en 1959, estuvo profundamente relacionado en la práctica con la Teología de la Liberación, la llamada “Opción por los pobres” y, especialmente en el Atrato, la doctrina de la inculturación (Restrepo, 2010, págs. 94-95).

<sup>72</sup> Los CEB’s eran espacios comunitarios en los que se hacía una lectura crítica de la biblia para el análisis de los problemas que afectaban a los campesinos, y las formas de acción colectiva que podían desplegar para solucionarlos (Restrepo, 2010, pág. 94).

compra o el traspaso de tierras mediante actas notariales. Ante la ausencia de títulos y por medio de la ley 2 de 1959, el Estado había declarado 11'140.000 ha del Pacífico como reserva forestal, basado en la idea de que eran baldíos (Leal & Restrepo, 2003, pág. 100).

Para frenar la extracción que amenazaba su monte con pasos de animal grande, los habitantes del medio Atrato tuvieron que organizarse y exigirle a CODECHOCÓ (Corporación autónoma regional para el desarrollo sostenible del Chocó) la “*reglamentación tendiente a proteger nuestras tierras y demás recursos naturales comprendidos en la cuenca del medio Atrato*” (Restrepo, 2010, pág. 86). La institución reclamó que la solicitud debía hacerse por medio de una entidad formalizada, lo que llevó finalmente a la creación de la Asociación Campesina Integral del Atrato – ACIA, en junio de 1987, durante el Segundo Foro Campesino por la Defensa de los Recursos Naturales. De la reunión, que se conoce de ahí en adelante como el Acuerdo de Buchadó, salió fortalecida la idea de titular y entregar la administración de los territorios (en tanto reserva forestal) a las comunidades del medio Atrato, cosa que ocurriría formalmente una década después<sup>73</sup>.

### ***Banano tipo exportación: el caso del Urabá antioqueño***

En medio de las dinámicas auspiciadas por los auges madereros, el Urabá antioqueño se convirtió a finales de los cincuenta en la nueva plataforma para la producción bananera<sup>74</sup> de gran escala, luego de la crisis sufrida por la United Fruit Company – UFC en Santa Marta pocos años atrás (Molano, 2017, pág. 193). El régimen agroexportador desarrollado en la zona desde entonces, funcionó gracias a la apertura de créditos para la compra de terrenos y el montaje de fincas bananeras en manos de colombianos<sup>75</sup>, apoyados por la asistencia

---

<sup>73</sup> La expedición de la Ley 70 de 1993 o Ley de Comunidades Negras, significó para la ACIA la titulación de 695.254 ha de terrenos colectivos en el medio Atrato en 1997. También representó el reconocimiento de la asociación como consejo comunitario, y por lo tanto, autoridad étnica frente al Estado. Así, su nombre cambió al de Consejo Comunitario Mayor de la Asociación Campesina Integral del Atrato – COCOMACIA. Gracias a esta potestad, la organización dividió sus territorios en 9 zonales, entre las que el río Munguidó se nombró como la zona 2 y Bojayá como la 8 (COCOMACIA, 2003, págs. 19-29).

<sup>74</sup> Desde mediados del siglo XIX en las plantaciones de Latinoamérica y el Caribe se sembró la variedad de banano ‘Gros Michel’ para la exportación. Después de 1950, la UFC comenzó a sembrar un “mutante” del Gros Michel conocido como ‘Coco’ (más resistente al viento, aunque más débil frente a plagas y enfermedades), que fue el que se introdujo en el Urabá. En las décadas siguientes distintas variedades “de laboratorio”, que van desde el ‘Cavendish’ hasta el ‘Valery’, serían sembradas con miras a mejorar la resistencia y el rendimiento. En la actualidad, la variedad más sembrada a nivel mundial es la ‘Grande Naine’ (CIBE, 2012, págs. 6-7).

<sup>75</sup> La producción bananera en el Urabá ha estado concentrada históricamente en manos de familias antioqueñas que fomentaron la colonización del Urabá por medio de la carretera al mar. Con el paso del tiempo, se han sumado grupos

técnica de la Compañía Frutera de Sevilla – CFS (comercializadora y filial de la UFC). El Estado por su parte, “*contribuyó con las instalaciones portuarias en Turbo, la titulación de tierras y, claro está, la conservación del orden público.*” (Ibídem).

Respaldados por el poder de la UFC, los finqueros se lanzaron a la conquista de Chigorodó, Apartadó y Mutatá, zona que muy pronto se afianzó como el gran eje bananero. La presencia de estas fincas dedicadas a la agricultura comercial y el monocultivo, transformó radicalmente el paisaje. En el transcurso de una década, entre 1960 y 1970

[...] se plantan 15.900 hectáreas de banano para la exportación, las cuales hacia mediados de los setenta en un 78% son de grandes empresarios y el área restante se asocia a mediana propiedad. A esta área le es complementario el cultivo de plátano en una extensión de 5.000 hectáreas que igualmente se orienta a la exportación. El espectro [...] se completa con 2.700 hectáreas de cultivo de cacao y 2.000 de palma africana establecidas por la Compañía Colombiana de Desarrollo Coldsas.” (Villa, 2013, págs. 20-21)

La intensa expansión de las fincas aprovechó los miles de campesinos sin tierra que llegaban de todas partes del país con la expectativa de la colonización o de la vinculación asalariada a la industria bananera. Por su cercanía geográfica y la amplia experiencia en el cultivo del banano, la llegada masiva de trabajadores afro del Chocó, y en especial del Atrato, no se hizo esperar (Molano, 2017, pág. 194). Pueblos como Chigorodó y Apartadó crecieron al ritmo del comercio bananero, pero las condiciones sanitarias eran pésimas y la mortandad infantil elevada. Entre otras cosas, los salarios en las fincas bananeras eran paupérrimos y comprendían largas jornadas de trabajo sin remuneración adicional. Más temprano que tarde, el descontento entre los obreros comenzó a generalizarse. Mientras tanto, los dueños de las fincas se enriquecían gracias a la explotación excesiva de los trabajadores y el precio elevado de la fruta en el mercado internacional (Ibídem, págs. 194-233).

---

empresariales bogotanos y algunas personas locales, cuyas fortunas provienen sobre todo, del contrabando y el auge marimbero de finales de los setenta (Ortiz, 2001, pág. 257; Wade, 1993, pág. 56).

A principios de los ochenta, el Partido Comunista Colombiano - PCC, así como el Frente V de las FARC y el EPL<sup>76</sup> ya hacían presencia en la zona. Su infiltración en organizaciones sindicales contribuyó en algo con las reivindicaciones laborales de los obreros bananeros, pero trajo también el cobro de vacunas, extorciones y secuestros a los finqueros, provocando un ambiente enardecido en el que las tensiones entre patronos y trabajadores alcanzaron un punto álgido. Ante la situación, los finqueros del Urabá asociados en AUGURA (Asociación de Bananeros y ganaderos de Colombia), acostumbrados a ejercer las violencias del despojo y la exacerbada explotación laboral, optaron por financiar ejércitos privados a su servicio; grupos paramilitares nacidos de la ganadería en Córdoba y Antioquia en cercano vínculo con carteles del narcotráfico<sup>77</sup>. Los ‘paras’ venían a enfrentar el poder de las guerrillas, a erradicar el sindicalismo, las huelgas laborales, y más tarde, a expandir a cualquier costo la frontera económica y territorial del Urabá bananero.

En este contexto, el emporio de la UFC (ahora Chiquita Brands International – CBI) llevaba tres décadas consolidado comercialmente a través de sus filiales CFS, Banacol y Banadex, que entre otras cosas, financiarían también la presencia paramilitar de las AUC<sup>78</sup> (El Espectador, 2012; Verdad Abierta, 2017 a). Los nacionales por su parte, constituyeron una red de varias empresas (Uniban, Banafрут, Sunisa) que poseen operarias de segmentos específicos en la cadena agroalimentaria (transportadoras, sociedades agrícolas, comercializadoras), pero que en su conjunto siguen restringidas al poder de pocas manos y apellidos infames, como los de las familias Gaviria Correa, Henríquez Gallo o Echavarría Mesa. Todos vinculados con la política antioqueña y nacional, así como con el paramilitarismo y el acaparamiento ilegal de tierras en el Urabá, Córdoba y el Bajo Atrato (Ibídem; Verdad Abierta, 2018 b).

---

<sup>76</sup> Luego de la IV conferencia de las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia – FARC en 1973, el secretariado decidió la conformación del Frente V en el Urabá antioqueño (Ortiz, 2001, págs. 261-262). Por su parte, el Ejército Popular de Liberación – EPL nació en la zona, formado originalmente por una línea maoísta disidente del Partido Comunista, entre quienes destacaban Pedro Vásquez Rendón, Pedro León Arboleda y Libardo Mora.

<sup>77</sup> La relación entre banano, ganado y narcotráfico ha sido estrecha en las sabanas de Córdoba y en el Urabá. Las primeras masacres ocurridas en Turbo y Giral (Darién chocono) fueron responsabilidad de “Los Tanelas”, grupo paramilitar al mando de Fidel Castaño. Este antiguo “ganadero, que en la época gozaba de estrechos nexos con las comandancias del Ejército y la Policía en Urabá, Chocó y Córdoba, mantuvo inicialmente un *modus vivendi* con la organización de narcotraficantes de Medellín mientras vivió el capo Gonzalo Rodríguez Gacha [...]” (Ortiz, 2001, pág. 264). Así, en plena efervescencia del cartel de Medellín, Pablo Escobar adquirió enormes cantidades de tierra destinadas para la ganadería y el procesamiento de hoja de coca en ambos márgenes del Bajo Atrato (Villa, 2013, págs. 33-34).

<sup>78</sup> Cabe mencionar que antes de financiar largamente a las Autodefensas Unidas de Colombia - AUC, la CBI había estado desembolsando dineros a las guerrillas del Urabá (FARC y EPL) durante años. En algún punto, llegó inclusive a mantener pagos simultáneos a paramilitares y guerrilleros (Laverde, 2012; Verdad Abierta, 2017 a).

Para mediados de los noventa el eje bananero había sido ganado por los paramilitares, y se hizo evidente que el enfrentamiento con las guerrillas tenía como asunto central el crecimiento de la agricultura comercial y la ganadería extensiva (Villa, 2013, págs. 35-36). A partir de allí, las AUC tuvieron como objetivo militar a la población civil: campesinos afro y colonos chilapos que habían logrado establecerse a lo largo de los ríos Salaquí, Truandó, Curvaradó y Jiguamiandó, así como en las inmediaciones de Riosucio y Bajirá, en sucesivas oleadas de colonización. Estas gentes, que vivían de la extracción maderera, la pequeña ganadería, y en general de una economía de subsistencia, habían realizado en los años anteriores a la violencia un giro importante hacia las plantaciones de plátano, que los conectaba al fin con la cadena de las grandes comercializadoras del Urabá, por medio del mercado estable del plátano de exportación (Ibídem, pág. 33).

La llegada del fenómeno paramilitar al Bajo Atrato hacia 1996, significó para sus pobladores una tragedia de proporciones épicas. Los campesinos fueron testigos de la nefasta alianza celebrada entre los ‘paras’ de la zona y la Brigada XVII del ejército colombiano (Molano, 2017, págs. 234-236), al amparo de la cual los armados masacraron y desplazaron a la población, a la vez que tomaban motores fuera de borda, motosierras y ganado como botín de guerra. Las FARC y el ELN<sup>79</sup>, que durante las dos décadas anteriores habían establecido dominio en la zona, ofrecieron resistencia, pero pronto perdieron control territorial (Villa, 2013, págs. 36-37). Paradójicamente, el proceso de despojo coincidió con la titulación de los territorios colectivos de los pueblos afrocolombianos, pero ya para el 2000 la gran operación militar había sido llevada a cabo con éxito: las tierras estaban desocupadas y la mayoría de las gentes muertas o desplazadas.

Para cerrar el proceso, aparecieron comisionistas<sup>80</sup> comprando los terrenos a precios irrisorios a las familias desterradas (Ibídem, pág. 38). Muchos campesinos no tuvieron más opción que vender, con lo que un sinnúmero de títulos quedó a nombre de empresarios y narcotraficantes antioqueños, cordobeses y de sus testaferros. En las transacciones

---

<sup>79</sup> Ejército de Liberación Nacional - ELN, es una guerrilla de orientación marxista-leninista y pro-revolución cubana creada en 1964.

<sup>80</sup> El comisionista es una persona que “*se dedica a desempeñar comisiones mercantiles, vendiendo a cuenta de otro y cobrando una comisión.*” (RAE, 2018). En el Urabá antioqueño, los comisionistas eran figuras viejas y reconocidas para los 2000, puesto que por medio de ellos los grandes empresarios bananeros y ganaderos compraron tierras para establecer sus fincas durante los sesenta y los setenta del siglo XX. Aún hoy en día es por su intermediación que se realizan transacciones de tierras en la región (Villa, 2013, pág. 38).

truculentas de este manipulado mercado inmobiliario, y los vericuetos que para el crimen ofrece la legalidad, notarios y registradores sellaron en sus escritorios la afirmación jurídica del régimen agroindustrial en el bajo Atrato (Molano, 2017, págs. 237-238). En adelante, fincas de palma aceitera y plátano hartón, junto con gigantescos hatos ganaderos, fueron fundados en los terrenos robados por los paramilitares (Villa, 2013, págs. 38-42). Asociaciones como ASOPROBEBA<sup>81</sup> en Bajirá, fueron clave para consolidar en la zona el modelo agro-comercial (Verdad Abierta, 2013 a).

### *Coca, oro y maderas: el conflicto armado*

La llegada en pleno de las guerrillas al Chocó, desde mediados de los ochenta, significó para sus habitantes la aparición de la hoja de coca<sup>82</sup> (*Erythroxylum coca*), que formaba parte del inventario económico y político de colonización abanderado por los insurgentes (Molano, 2017, págs. 22-23). En las décadas siguientes, cientos de campesinos fueron empujados hacia el auge cocalero en el frenesí ocasionado por el conflicto armado y debido a los cambios sucedidos en la minería y la actividad maderera<sup>83</sup>. En el Atrato, las FARC, el ELN y las AUC, han desempeñado desde entonces su rol en este teatro de guerra, donde se disputan el control sobre tres aspectos clave de la economía ilegal en el río: 1) el cultivo, transformación y transporte de la hoja de coca, 2) la potestad de cobrar vacunas y tributos

---

<sup>81</sup> La Asociación de Productores Agrícolas de Belén de Bajirá – ASOPROBEBA, hace parte del engranaje de la “reforma agraria” paramilitar desarrollada por los hermanos Castaño durante las décadas de 1990 y los 2000 en los departamentos de Córdoba, Antioquia y el Chocó (Molano, 2017, pág. 239). Creada en el 2001 por Sor Teresa Gómez (cuñada de los Castaño), ASOPROBEBA adquirió terrenos despojados en Bajirá para repoblarlos con campesinos sin tierra de Córdoba y Bolívar. Allí, por órdenes de Vicente Castaño, los campesinos fueron compelidos a sembrar palma africana y plátano hartón para exportación, con asistencia técnica de la comercializadora Uniban (asociada en AUGURA) y colaboración del Incora (Verdad Abierta, 2013 b).

<sup>82</sup> En algunas partes del Chocó ya conocían la hoja de coca debido a la aparición temprana de pequeños grupos de narcotráfico que habían optado por su cultivo en zonas aisladas del país, cercanas a corredores estratégicos. Tal es el caso de Juradó y Nuquí, poblados sobre la costa Pacífica chocoana (Molano, 2017, págs. 174-180). La llegada de las guerrillas y su expansión durante los años noventa, supuso para los carteles la alianza con los insurgentes o la pérdida de poder sobre varias áreas de cultivo; lo que usualmente desembocó en la nueva subordinación impuesta por la guerrilla a los viejos cultivadores (Ibídem, pág. 22).

<sup>83</sup> Desde finales de los ochenta, actores foráneos propulsaron el uso de motosierras en el Bajo Atrato y el Urabá para estirar la frontera agrícola (favorable a la coca) y aumentar el ritmo de la extracción maderera, ampliando el espectro de especies aprovechables (F.A. – Uniandes, 2017, pág. 46; Leal & Restrepo, 2003, pág. 65; Villa, 2013, pág. 33). La lógica productiva generó nuevos endeudes en los corteros por el alquiler o venta a crédito de las motosierras (Convenio BID, 2005, pág. 116).

sobre la actividad minera, y 3) la extracción maderera, aunque en esta última haya primado el modelo paramilitar<sup>84</sup>.

Durante el decenio de 1980 la minería de oro en el Chocó experimentó un gran repunte que generó un incremento significativo en la demanda de alimentos. Los productores de los ríos agrícolas del departamento, habituados desde la Colonia a suplir las necesidades alimenticias de las áreas mineras, aprovecharon la oportunidad articulándose efectivamente con la bonanza aurífera y manteniendo un rendimiento suficiente para abastecer a los mineros locales, las plazas habituales de los centros urbanos (Quibdó e Istmina), e inclusive, mercados extra-regionales como los de Buenaventura, Barranquilla y Cartagena. Por aquellos años, porcentualmente, la economía chocoana elevó su crecimiento por encima del promedio del PIB nacional; dinámica en la que víveres como el plátano y el arroz jugaron un papel fundamental (OAC, 2005).

En la década siguiente el auge minero sufre un estancamiento. El monte ha recuperado valor en tanto opción productiva, pero los campesinos volcados hacia la actividad agrícola se ven colmados con excedentes sin la salida que aseguraba el apogeo del oro. Algunos cultivos como el maíz, la caña y la yuca mantienen una demanda alta en los mercados tradicionales (Molano, 2017, pág. 161), sin embargo, en varias zonas aparece un vacío que la hoja de coca viene a llenar. Así, a medida que corren los primeros años del siglo XXI, se cierran minas y los campesinos abandonan cultivos de especies poco apetecidas, entre las que se cuentan ciertas variedades de mancha. En adelante, ríos como el Baudó y el San Juan conocerán un boom cocalero (ODC & SIMCI, 2013, pág. 7).

En el Atrato, la coca proliferó en la parte baja debido a la expansión del proyecto paramilitar en la segunda mitad de los noventa. Para el 2001, Riosucio se convirtió en el municipio norchocoano con más presencia del cultivo ilícito por hectárea (Ibídem). Por su parte, la siembra de la planta en el medio Atrato estuvo directamente relacionada con la llegada de los frentes XXXIV y LVII de las FARC, que operaban en la zona desde 1990 (Molano, 2017, págs. 258-259). Habitantes indígenas y afro de Bojayá recuerdan cómo los

---

<sup>84</sup> El Bloque Elmer Cárdenas, en cabeza del 'Alemán', ejerció un control temprano sobre el uso de motosierras y estableció arreglos con aserríos y propietarios de terrenos con potencial para la explotación de maderas en el Atrato; generándose un vasto poderío social y percibiendo multimillonarias ganancias a causa de esta actividad. En palabras del propio 'Alemán': "*la industria maderera del Atrato fue nuestra alma*" (Vargas R., 2010, pág. 102).

guerrilleros, en coordinación con carteles del narcotráfico, fomentaron el cultivo de coca e hicieron del río una ruta habitual para el transporte de armas y drogas<sup>85</sup> (CNMH, 2017; Serrano, 2012). Esto desencadenó un fuerte conflicto con los paramilitares por el control de los sembradíos cocaleros, y especialmente, por el corredor estratégico que es Bojayá para conectar con la costa Pacífica y Panamá. En el marco de esta confrontación fue perpetuado el crimen de guerra de Bellavista (cabecera municipal de Bojayá) en el año 2002.

El caso de Bojayá ilustra cómo el monte, que había recobrado valor en los proyectos de los claretianos y el DIAR, así como con el auge agrícola propiciado por la minería, lo pierde nuevamente en medio de los conflictos que sustentan la coca y las rutas del narcotráfico: devaluación de los cultivos tradicionales, confinamientos que generan hambrunas, restricciones a la movilidad que afectan el comercio, desplazamientos forzados y vaciamiento de los territorios, violaciones a mujeres, entre otros (Serrano, 2012). Muchas familias bojayaceñas que vivían de la agricultura, la pesca y la corta de madera, renunciaron al trabajo agrícola, literalmente, para salvar la vida. La historia se repite a lo largo de los ríos del medio Atrato (Munguidó, Arquía) que han sido la despensa agrícola de Quibdó, y muestra cómo el *“conflicto social y armado a partir de los años noventa hasta la década del 2000 introdujo la visión del monte como improductivo, insostenible y poco rentable”* (Meza, 2017, pág. 93).

La minería ilegal mecanizada es otro vector que genera presiones sobre la agricultura, bajo el poder de grupos armados al margen de la ley. Esta minería mecanizada dibuja un paisaje de dragas, retroexcavadoras y pálido cascajo que se apila en las orillas donde antes había monte. En el tristemente célebre escenario del río Quito, afluente de vocación agro-minera y antigua despensa alimentaria de Quibdó, la presencia ilegal de dragas y ‘retros’ amparadas por las AGC<sup>86</sup> (Molano, 2017, pág. 268) desapareció casi por completo la agricultura en el río, contaminó con mercurio sus aguas desencadenando el envenenamiento de los peces (Fierro et al, 2017, págs. 115-117), y la aparición de hongos e infecciones cutáneas, vaginales y digestivas en los y las ribereñas (Meza, pág. 88). Destruyó también

---

<sup>85</sup> Para conocer un relato sobre la coca de parte de un líder indígena del Alto Bojayá, ver: <https://youtu.be/nx3xlSwFPRO>

<sup>86</sup> Las Autodefensas Gaitanistas de Colombia – AGC, son un grupo paramilitar heredero de las disidencias de los Bloques Bananero y Elmer Cárdenas de las AUC. Dentro de las denominaciones establecidas para las Bandas Criminales (Bacrim) tras el proceso de paz adelantado con los grupos paramilitares en el gobierno de Álvaro Uribe, el Estado reconoce a las AGC con el nombre (eufemístico) de ‘Clan del Golfo’ (o anteriormente como ‘Clan Úsuga’) (FIP, 2017, págs. 13-27).



los meandros del afluente (López-Gallego, y otros, 2017), generó esquemas de prostitución y endeude entre las mujeres jóvenes dedicadas al barequeo, y ha promovido aún más el desplazamiento masivo hacia las ciudades, iniciado por la violencia desde la década de 1990 (F.A. – Uniandes, 2017; Molano, 2017, págs. 246-253).

Quibdó, receptor natural de los alimentos provenientes de los ríos aledaños, también se vio afectado en la escasez generada por el conflicto. En este caso, la confluencia de la violencia armada y la conexión de la ciudad con la región andina por las carreteras a Medellín y Pereira (a través de Istmina), generaron un nuevo desajuste para el comercio agrícola regional por cuanto favorecieron la consolidación del poder económico de los antioqueños, quienes podían traer los alimentos por tierra desde Antioquia y el Eje cafetero. De esta forma, la ocupación *paisa*<sup>87</sup> de tiendas y negocios en el anillo de comercio de Quibdó desde los noventa (Meza, 2010, pág. 134), coincide con la agudización de las restricciones militares impuestas a los agricultores en el campo.

La geopolítica del conflicto desarrollado a lo largo de los 2000, dejó al Atrato dividido entre actores armados. La parte media del río se convirtió en bastión del ELN y las FARC, mientras que los paramilitares hicieron presencia en casi todos los municipios atrateños, aunque su actividad es más fuerte en Quibdó y el bajo Atrato<sup>88</sup>. Con el mapa así repartido, el repliegue de las FARC tras los acuerdos de paz en La Habana en el 2016, abrió el camino hacia una nueva confrontación entre ELN y AGC por el control de los espacios anteriormente ocupados por los ‘farianos’, con los mismos resultados siniestros para los campesinos afro e indígenas de la región. En este marco, los pobladores de los ríos Truandó y Bojayá han llevado la peor parte (Verdad Abierta, 2017 b; Verdad Abierta, 2018 a). Asimismo, en los últimos años el cultivo de coca ha mantenido una presencia somera en el medio Atrato. Algunos laboratorios pertenecientes al ELN y disidencias de las FARC, fueron hallados en cabeceras de la cuencas de Munguidó (Chocó 7 días, 2011; Chocó 7 días, 2015) y Bojayá (ODC & SIMCI, 2013, pág. 11).

---

<sup>87</sup> *Paisa* es un apelativo de carácter étnico-racial, asociado directamente con categorías como *blanco* o *mulato*, en referencia con otras como *indio*, *moreno* o *negro*. Luis Emiliano explicaba: “[...] *uno a todo quién es mulato, toda persona que sea mulata en este mundo, uno le dice paisa. [...] La etnia se dice paisa. [...] Si no es un moreno, no es un indio, es paisa. Y hay unos que son ya chocoanos, aquí nacidos y criados en el Chocó, y siguen siendo paisas*” (Mosquera, 2017 b). Para conocer un estudio al respecto, ver Serna Botero (2013).

<sup>88</sup> Para una descripción más detallada de los actores armados y su ubicación en el departamento del Chocó a principios de la década del 2010, ver (Guerrero, 2013, págs. 45-46).

Estos enfrentamientos armados en el panorama atrateño, significan para sus habitantes afro e indígenas una verdadera ofensiva contra la diversidad cultural y el manejo ecológico del medioambiente. Tras tres siglos de la invasión colonial española, para la mirada foránea el Atrato aún pareciera figurarse como un mundo por colonizar (Convenio BID, 2005, pág. 144; Meza, 2017, pág. 31). La reanudación y recrudecimiento de los enfrentamientos en los años recientes revela un paisaje común que ha dibujado la guerra sobre este río, en el que la violencia armada conlleva.

[...] una dinámica de ‘reprimerización’ [sic] de la economía, que tiene diversos componentes centrales: expansión de la frontera agrícola; [...] cultivo, procesamiento y comercialización de drogas; armas y contrabando; concesiones a grandes empresarios de madera y de industrias extractivas minero-energéticas. Es decir, se trata del establecimiento de condiciones aptas para la expansión de capital como mecanismo de guerra y control territorial. (Guerrero, 2013, pág. 46)

### *En síntesis*

La vida social en el medio Atrato se ha visto dibujada por la relación de fuerzas entre distintas actividades extractivas y agroindustriales, la presencia de conflicto armado, las intervenciones desarrollistas y religiosas; y la economía de subsistencia practicada allí por los campesinos afro e indígenas. Un breve recuento muestra el inicio de los circuitos agroalimentarios en la región con la actividad agrícola de los libres, quienes surtían de alimentos a los entables mineros en las últimas décadas de la Colonia. En el tránsito del periodo republicano, la economía extractiva del caucho y la tagua se apoyó sobre las dinámicas campesinas de subsistencia, en tanto estas últimas fueron la base sobre la que se generarían cuantiosas ganancias para los comerciantes, y un flujo constante de materias primas desde el monte hacia Quibdó, Cartagena y los mercados internacionales. Ante la caída y desaparición de este comercio, la agricultura fue el refugio para los campesinos afro que se habían vinculado con esta actividad extractiva.

El auge del platino a principios del siglo XX, posiblemente llevó también a que la agricultura se fortaleciera ante el crecimiento de la minería, como sucedió durante la Colonia. Por su parte, la llegada de la carretera Medellín-Quibdó a la región en la década del cuarenta, generó un efecto de *desembotellamiento* (Meza, 2010, pág. 130) que le daría un nuevo impulso agrícola al medio Atrato y promovería la aparición de revendedores venidos de los ríos en el mercado del pueblo. Sin embargo, con la vía aparecerían también comerciantes antioqueños y del Eje cafetero, dispuestos a establecer tiendas y aprovechar el influjo comercial de la carretera para su beneficio (Wade, 1993, pág. 51). Más adelante, la desaparición de la compañía trasnacional Chocó Pacífico en 1978, coincidió con un crecimiento de la minería independiente de dragas y retroexcavadoras en manos de foráneos, y la consecuente revitalización que registra históricamente la agricultura medioatrateña frente a este fenómeno. En este crecimiento de la labranza, la labor intervencionista que venían desarrollando los claretianos con proyectos productivos dedicados al autoabastecimiento, también jugó un papel importante.

La expansión mundial de la Revolución Verde - RV desde la década del cincuenta, llevó a la tecnificación del campo para la masificación en la producción agrícola, cuyo ejemplo claro en el Atrato es el surgimiento del Urabá antioqueño en tanto plataforma bananera de gran escala. En el medio Atrato los proyectos desarrollistas como el DIAR fueron abanderados de elementos clave de la RV, como la articulación de la producción campesina con la lógica del mercado liberal y el uso de semillas genéticamente modificadas. El acelerado crecimiento del Urabá antioqueño condujo a una proletarización (parcial y temporal) de los campesinos atrateños en las fincas bananeras, y a la aparición en el río de saberes técnico-científicos orientados al monocultivo y la exportación. Así, el alcance general de la RV en el Atrato estuvo representado, entre otras cosas, por la creación de asociaciones mercantiles y una monetarización significativa de la economía campesina (Restrepo, 2010, págs. 19-46). Fue en este ambiente que las madereras llegaron al medio Atrato a principios de los ochenta. Allí encontraron una población campesina fuertemente arraigada en la agricultura y respaldada por actores institucionales que le dieron peso en el reclamo de sus derechos territoriales, concretados en la creación de la ACIA.

La presencia temprana de la guerrilla en el norte del Atrato trajo consigo la aparición de la hoja de coca en la región, y el inicio de la concepción del río y sus afluentes como rutas privilegiadas para el narcotráfico. Mientras tanto, el poder sindical alcanzado por los trabajadores bananeros (apoyados por el PCC y las guerrillas) en el Urabá desembocó en la creación de grupos paramilitares, que más tarde, expandirían el modelo agroindustrial de monocultivos al bajo Atrato, registrando consecuencias catastróficas para afros y chilapos habitantes de la subregión. Esta violencia, que se extendió hacia el medio Atrato en la disputa entre guerrilleros y paramilitares por las rutas de narcotráfico, devino en masacres y desplazamientos como los de Bojayá, que desvalorizaron el monte como opción productiva luego del repunte que había alcanzado la agricultura durante los años ochenta. En esta línea, el desabastecimiento alimentario en Quibdó provocado por el conflicto armado en el campo, terminó de consolidar el poder comercial de los antioqueños en la capital del departamento.

\* \* \*

La negación de la gente de Bojayá y Munguidó a la entrada de la minería, la mediana estabilidad del orden público (generada por el reparto del río entre actores armados) y el proceso de paz con la guerrilla de las FARC, fue el contexto en el que se dio nuestro trabajo de campo. Permitió un desarrollo constante de las labores agrícolas y la permanencia de los circuitos agroalimentarios en los años previos, y durante nuestra estadía en los ríos estudiados y en Quibdó. En este paisaje, los cultivos de sustitución a la hoja de coca impulsados por el gobierno y cooperación internacional (cacao, plátano), la presencia de *boleja* en el mercado de Quibdó y el boom en el discurso que promueve el consumo de alimentos *orgánicos*, también hacían parte de las dinámicas en las que se movían por aquel entonces los circuitos agroalimentarios.

En este panorama, el ámbito de la economía de subsistencia atrateña está enmarcado en los ciclos de auge y decadencia señalados por Whitten (1992) para el Pacífico colombiano. Por un lado, en tanto refugio para las crisis generadas por la economía dependiente y periférica del río (Wade, 1993, págs. 51-52), y por el otro, como eje articulador de los momentos de bonanza, bien sean estos por minería, maderas o la misma agricultura en cualquier periodo de auge. Sin embargo, la elasticidad histórica de esta economía que le ha permitido

sobrevivir a los moradores afros e indígenas del Atrato, se ve profundamente erosionada por la guerra, que en tanto estrategia destructiva del capital para generar acumulación (Harvey, 2008, págs. 43-48), socaba la capacidad flexible del monte frente a la dinámica cíclica de la economía regional.

## Capítulo 2. La trama de la vida: monte y mente en Bojayá y Munguidó

*Esto es lo que sabemos:  
La tierra no nos pertenece; pertenecemos a la tierra  
Todas las cosas están conectadas, como la sangre que une la familia  
Hay unión en todo  
Lo que ocurra con la tierra recaerá sobre los hijos de la tierra  
No tejimos la red de la vida; somos simplemente uno de sus hilos  
Lo que sea que hagamos a la red, lo hacemos a nosotros mismos*  
Home. Ted Perry

Inspirado por la figura del Jefe Seattle, famoso líder indígena del noroeste de los Estados Unidos, el guionista Ted Perry escribió un libreto para la película documental *Home*, de donde sale el epígrafe formidable con el que comienza este capítulo<sup>89</sup>. Su uso por parte del físico austriaco Fritjof Capra al inicio de su libro *La Trama de la Vida*, fue igualmente un elemento de peso que me llevó a colocarlo aquí. Tomándome una licencia literaria, quisiera hacer énfasis en el siguiente fragmento: “*los humanos no tejimos la red de la vida; somos simplemente uno de sus hilos*”. La frase resume muy apropiadamente la percepción que ahora tengo sobre la forma de la vida campesina en los ríos medioatrateños de Munguidó y Bojayá. Sin embargo, mis palabras se quedan cortas ante la explicación sencilla que tiene Capra acerca de *eso* que llama la *trama de la vida*. Veamos:

Puesto que los sistemas vivos son redes a todos los niveles, debemos visualizar *la trama de la vida como sistemas vivos (redes) interactuando en forma de red con otros sistemas (redes)*. [...] En otras palabras, la trama de la vida está constituida por redes dentro de redes. En cada escala y bajo un escrutinio más cercano, los nodos de una red se revelan como redes más pequeñas. (Capra, 1998 [1996], págs. 54-55. Énfasis mío)

Mis reflexiones acerca de las situaciones que viví durante el trabajo de campo, me han conducido a la conclusión de que la vasta complejidad ecológica y social con la que tuve breve contacto, reviste la forma de una gran *red*, de un orden mayor donde cada situación, cada ser vivo, cada palabra y acción, guardan una relación indisoluble; que por supuesto,

---

<sup>89</sup> El Jefe Seattle fue un líder indígena de las tribus suquamish y duwamish a mediados del siglo XIX. Es recordado por dar un discurso sobre la naturaleza de la relación desigual entre *blancos* y *pielrojas*, bajo la que accedió a vender las tierras que hoy en día componen el estado de Washington y su capital Seattle, nombrada así en su honor. En la misma alocución, expuso algunas formas del pensamiento amerindio en relación con el medioambiente. El Jefe dio el discurso en 1854, sin embargo, su primera versión escrita fue publicada por Henry A. Smith más de treinta años después. Posiblemente, basado en ese texto, así como en otras versiones posteriores, Perry escribió el fragmento citado de *Home* (Del Pont Lalli, 2000).

no me es del todo comprensible. Al menos no en su *global* magnitud. Esta percepción se ve muy bien reflejada en eso que Capra define como los *nodos*, que aquí bien pueden ser la selva húmeda chocoana, sus montes y sus ríos, las prácticas de agricultura, pesca o cacería, las dinámicas de un hormiguero, los mercados agrícolas, o los caminos enigmáticos de la magia y la cocina. Si bien pueden aprehenderse de alguna manera en sus propias interpretaciones y análisis, todos parecen mantener entre sí un secreto enlace, un hilo como el que, según describe Jaime Arocha (1999), hermana a los *omblijados* de la diosa araña Ananse, con el filamento sutil que saca de su barriga (Pág. 13).

A partir del relato de Ananse, una analogía se me reveló especialmente adecuada para pensar los circuitos de Munguidó y Bojayá, por cuanto la palabra original que usó Perry para describir la trama de la vida fue *web*, que en su acepción más simple traduce *red*. No obstante, una red de un tipo muy específico: el de las *telarañas* como las que teje Ananse (Cambridge Dictionary, 2020). Con esta afinidad en mente, me permito observar en las *redes* de los circuitos agroalimentarios, esa cualidad especial de las telarañas, que sirven a sus creadoras como *casa y alimento* al mismo tiempo<sup>90</sup> (Arocha, 1999, pág. 16). De esa misma forma, a través de los circuitos agroalimentarios de ración y marabaya, agricultores, boteros, comerciantes del mercado, y consumidores quibdoseños, viven y se alimentan. Además, buena parte de estos actores, de hecho, han establecido sus viviendas y generado patrones de poblamiento en función de los circuitos, directa o indirectamente<sup>91</sup>.

Pues bien, considerando los límites de mis propias cavilaciones, lo que busco presentar a continuación es tan sólo una *hebra*, o si se quiere, un conjunto de hilos en los que parecen urdirse pequeños tejidos ecológicos, sociales (y por supuesto narrativos), que en la medida

---

<sup>90</sup> Valga aclarar que las similitudes que establezco entre *redes* y *telarañas*, así como el uso conceptual que les doy a partir del relato de Arocha, no significa que comparta sus apreciaciones más específicas sobre Ananse y sus omblijados. No quiero sugerir que los circuitos agroalimentarios responden a una suerte de hermandad por una *huella de africanía* como la de Ananse, o cosa semejante. Son simplemente analogías sobre el concepto de *red* y *telaraña*. No obstante, sí considero que la forma de los circuitos agroalimentarios que estudia esta tesis, responde a particularidades de la historia de las gentes afro que habitan el medio Atrato, y de su epistemología integrativa entre *mente* y *naturaleza* expresada en prácticas como el policultivo.

<sup>91</sup> Con *directamente* me refiero a la disposición de los poblados y las viviendas rurales, que giran alrededor de la agricultura para el comercio con Quibdó. También a las ataduras territoriales que genera el movimiento de los circuitos, y la constitución de lugares física y simbólicamente significativos, como el mercado agrícola de Quibdó. Por *indirectamente* quiero decir, por ejemplo, los barrios enteros que existen en la capital chocoana creados y poblados por gentes provenientes de ríos medioatrateños, de donde diariamente llega comida al mercado. Aunque en muchos casos su fundación responde a éxodos masivos por desplazamientos forzados a causa de la violencia, igualmente se debe a la migración consustancial del campo a la ciudad, apoyada en las dinámicas de los circuitos.

de mis posibilidades, extenderé como nodos de sistemas más grandes. El conjunto de estas articulaciones va conformándose poco a poco en una *telaraña* de relaciones, red que he estado llamando *circuitos agroalimentarios* de Munguidó y Bojayá. En la primera parte de este capítulo comienzo con las orientaciones conceptuales y una contextualización sucinta de los caseríos de Güinandó en el río Munguidó, y La Loma sobre el Bojayá, los lugares donde estuve la mayor parte del tiempo durante el trabajo de campo. En la segunda parte, la narración pasa por los caminos de las parcelas de ambos lugares y sus policultivos.

A pesar de la comprensión analítica de los circuitos en sus etapas de producción, distribución y consumo, trato de partir desde redes que conforman nodos de sistemas más grandes, que se articulan a su vez hasta llegar a la totalidad de los *circuitos*. El objetivo es elaborar el relato siguiendo el camino *de las partes al todo*, para abarcar el sentido de *totalidad* (Capra, 1998 [1996], págs. 37-92). La idea central es que un sistema no puede ser reducido a sus partes, sino que sus propiedades y características son comunes al conjunto, a la reunión del sistema, que ninguno de los nodos tiene por sí solo. Así, es sobre todo la cualidad relacional lo que me interesa de los circuitos. Este elemental sentido de *correspondencia* por el que cada parte no tiene valor por fuera de un sistema que la signifique. En esa línea, planteo que el material de las *telarañas* que quiero presentar, las pequeñas tramas que van tejiendo la red de los circuitos medioatrateños, están basadas en una epistemología integrativa entre *mente y naturaleza*, así como en fuertes relaciones de *confianza y reciprocidad*; esto es, en términos generales, de *proximidad* ecológica y social.

### ***Güinandó: entre arrieras y cacaos***<sup>92</sup>

Es junio de 2017 y en lo alto de una noche despejada la luna llena alumbra el firmamento. Debajo de ella, en los dominios del río Munguidó, Luis Emiliano, Andrés, Liliana y yo, escuchamos atentos los cuentos, décimas y refranes de la oralidad chocoana, que salen del

---

<sup>92</sup> El relato de esta sección hasta donde comienza '*La Casa-Finca Las Palmas*', fue elaborado con la información de mis diarios de campo, la transcripción de las grabaciones "Audio #1. Munguidó. Finca Luis Emiliano. 08-2017.0", "Audio #2. Munguidó. Finca Luis Emiliano. 08-2017.1", y mi memoria. Aunque todos los acontecimientos y personajes descritos son reales, debo aclarar que la información pertenece a diferentes momentos del trabajo de campo. Mi objetivo presentándolos como "un solo suceso", es articular un sentido narrativo para significar una serie de conceptos (en este caso, sobre las hormigas arrieras y las ombligadas) en los relatos dispersos de Luis Emiliano. Por lo tanto, utilizo la recreación ficcional como una estrategia, que, siguiendo a Castro y Meza (2017) no se refiere a "*hechos y personajes inventados o falseados [...], sino a un material formado y compuesto de diversas fuentes que identificamos a partir del relato*" (Pág. 26).



ingenio perspicaz y memorioso de don Luis. Historias como la de la picardía del mono diarré, que en su *viveza* buscaba tener seis dedos y fue castigado por Dios que le dejó apenas cuatro, o la de los picos cambiados de los pájaros al momento de la Creación:

Cuando estaban repartiendo los picos pa' los animales que tenían pico, bueno, el pico que tiene el paletón era el pico del pavón y el que tiene el pavón era el del paletón; entonces cogió el paletón y se metió ese pico ¡Ay! Dijo, “¡Ay! Yo con un pico de estos sí quedaba bueno”. De una se quitó su pico y el de él se lo dejó al pavón ¿No ve que él [El paletón] no puede mirar pa' abajo porque se viene de cabeza? Con ese picote que es más grande que él, entonces él siempre pa' cantar tiene que “¡Dios-te-de! ¡Dios-te-de!” [Con una voz aguda] con el pico pa' arriba. Él no camina así pa' abajo, porque viene ahí y el pico lo domina y lo zampa pa'l suelo, entonces él lo tiene que tener pa' arriba y el pavón mira pa' arriba, mira pa' abajo, no tiene problema y se ve un animal tan grande como es el pavón, debía haber tenido un pico grande ¿No? pero por *vivo* también se lo dejaron al paletón y quedó con es que no puede mirar pa' abajo. (Mosquera, 2017 a)

Mientras miramos las narraciones teatrales de don Luis sentados en el frente de la casa Las Palmas, el aura de la luna nos enciende el rostro con un tenue azul perlado, y le da un aire místico a la sonrisa del campesino. Entre sus relatos, nuestras preguntas y su paciencia prodigiosa para responderlas, una hilera interminable de hormigas arrieras (*Atta Colombica*) trepa un sauco coposo de mediana altura, plantado en la terraza junto a nosotros. En su trasegar incesante, unas hormigas suben afanosamente al árbol, mientras otras bajan ya cargadas con pedacitos de hoja recién cortados por sus mandíbulas minúsculas. En el suelo, las arrieras que acarrean las hojitas continúan con su marcha en una fila que bordea un arbusto de badea (*Passiflora quadrangularis*), una palma de coco y las patas de la silla donde nos sentamos, hasta desaparecer bajo la sombra de unos palitos de cacao (*Theobroma cacao*) y una mata de banano, sembrados en la esquina de la casa.

Ya sea por su caminar apresurado, o por su reconocida fama de plaga voraz, estas hormigas laboriosas han sido llamadas *arrieras* por los campesinos atrateños, que cada tanto las ven

trepar un árbol nuevo y consumir la misión absoluta de sus vidas, dedicada a la corta de hojas para el hormiguero. “*Me van a acabar el arbolito, ¿eso lo dejan es pelado!*” suelta Luis Emiliano con resignación cuando le preguntamos por los insectos. Al día siguiente, mientras recorremos los alrededores de la casa, don Luis nos cuenta que en todo el sector de Güinandó las personas han buscado con desesperación acabar con las arrieras. En medio de su apetito insaciable, estas hormigas pueden deshojar en cuestión de horas el arbusto perenne que florece sobre las yucas. Sin hojas, el tubérculo bajo la tierra no madura, y así se acaba de golpe una cosecha ventajosa para los agricultores: un sólo bulto de la raíz cuesta fácilmente \$60.000 pesos en el mercado de Quibdó.

Para el otro día, cuando amanezca en la mañana y Luis Emiliano se levante como siempre a trabajar, las diferentes castas de hormigas habrán pasado la noche entregadas a las tareas que requiere el *arrieral*: la reina habrá procreado cientos de hijos, mientras los zánganos se alimentaban esperando las lluvias de mayo para la inseminación. Entretanto, cuando doña Carmen se despierte, preparé café y aliste algunos bananos cocidos para el desayuno, las hormigas *soldado* de la colonia habrán salido a explorar posibles amenazas cerca de la orilla del río, donde usualmente se encuentran los nidos. Las trabajadoras *medias* seguirán en su tarea asidua de buscar árboles y cortar hojas en los frutales cercanos, con el objetivo de surtir a las mínimas o *jardineras*, encargadas de cultivar la comida para toda la colonia: un hongo (*Leucocoprinus gonglylophorus*) que requiere de hojas masticadas y saliva para crecer. Así, en el momento que don Luis salga a cosechar sus colinos y doña Carmen se dirija a rozar su piñal, miles de hormigas se habrán alimentado y salido a la superficie de la madriguera para depositar su estiércol, un bioabono conocido como *tierra de hormiga*. La sustancia, supremamente fértil, es utilizada por los campesinos afrochocoanos para la siembra en las *zoteas*<sup>93</sup>, como la que tiene doña Carmen junto a la paliadera.

Arocha (1999) relata que en el Baudó cuando las mujeres saben que están encinta, escogen un árbol cualquiera, usualmente una palma de coco, y colocan una semilla de esta a germinar sobre sus zoteas, alimentándolas con la preciada tierra de hormiga. El día del parto o en alguna de las jornadas siguientes, la madre plantará cerca de la casa el árbol que

---

<sup>93</sup> Don Luis explicaba que además de la tierra de hormiga, otros abonos útiles para fertilizar las zoteas son la *hojarasca de playa* y la tierra bajo los grandes árboles que se dejan descomponiéndose en el suelo de las parcelas, tras tumbarse durante la socola.

venía creciendo en la pequeña huerta, y justo debajo enterrará su placenta y el cordón umbilical, hermanando al niño o niña con la planta y enseñándole de ahí en adelante a reconocerla como su *ombligo* (Arocha, 1999, pág. 15). Este rito de vida está acompañado en la región por otro igualmente significativo para imprimir en las personas fuerzas vitales, conocido como *ombligada* (Meza, 2010, págs. 233-234). En él, los padres del recién nacido escogen una sustancia animal, vegetal o mineral, para untarla sobre la herida provocada por la separación del cordón umbilical, que más tarde será el ombligo. El objetivo es imprimir en los niños las virtudes o cualidades atribuidas a las sustancias, otorgándoles un carácter que los acompañará de por vida<sup>94</sup> (Arocha, 1999; Meza, 2010). “A mí me sembraron [el cordón umbilical en] *la chocolatera, más me echaron en el ombligo esta arriera que anda así*”, dice Luis Emiliano mientras señala la fila de hormiguitas sobre el sauco de la terraza. Luego, explica que para ombligar a un infante con arriera:

La cogen, la tuestan y cuando está bien tostadita se la echan a uno [...] pa’ sanar el ombligo. Pero sale usté que *vive es en el monte trabajando* ¡mejor dicho! Eso es *trabajando trabaja’o*, que le gusta mucho, que ya todos los días está trabajando, ya no respeta festivo (Mosquera & Mosquera, 2017).

Sobre el cacao, recuerda:

Y todavía existen mis palos de chocolate ahí y están dando cacao ¡Ay! Cargando común y corriente porque es que un chocolate puede durar 50, 60 años, eso no tiene nada, hasta 100 años. [...] Cuando ya yo estuve grande ya, de 10 años pa’ allá, ya yo rozaba mi chocolate, cogía mi chocolate, eso lo vendía y todo eso y hasta hoy todavía me queda de mi papá. Uno muere y les queda de herencia a los hijos. Yo *ombligado* a eso... (Ibídem).

---

<sup>94</sup> Don Luis contaba que son varias las cosas con las que se puede *ombligar* a un recién nacido: uña de oso o perico para que tenga agarre y sea buen peleador, anguila para que sea escurridizo, o *macho ‘e monte* (danta) para tener una gran fuerza. También con culebra o araña, que hace al ombligado inmune a la ponzoña de estos animales y le permite curar con su saliva a *ofendidos* y picados. En el caso del Baudó, Meza (2010) refiere un inventario más grande de sustancias, entre las que destacan recientemente la mina de lápiz y el papel periódico, con las que se busca darle *inteligencia* a los ombligados de cara a las habilidades escolares necesarias para abandonar la vida del monte (Págs. 234-236).

Ahora, 67 años después de que a Luis Emiliano lo obligaran al cacao y las arrieras, el vínculo robusto que lo une con la tierra fértil del río Munguidó hace sentido, y permite comprender mejor su amor incondicional por el trabajo del monte. “*Yo no estudié, pero ser campesino es mi profesión*”, repite a menudo. Como muchos otros chocoanos, en su juventud fue un hombre de *coger camino*. Después de *jovencear* viajó a las bananeras del Urabá, donde trabajó por siete años cultivando banano y empacándolo para el comercio internacional. La violencia desmedida en la región durante los años ochenta lo llevó a volver a su natal Munguidó, para dedicarse de lleno a las labores de sus parcelas. Gracias a distintos proyectos auspiciados por COCOMACIA, la Diócesis de Quibdó y USAID, para el establecimiento de fincas orientadas a la producción auto-sostenible, Luis Emiliano logró montar y mantener en el transcurso de los últimos treinta años la Casa-Finca Las Palmas, su lugar de residencia y parcela demostrativa<sup>95</sup>.

---

<sup>95</sup> El apelativo de ‘parcela demostrativa’ no es sólo una presunción de don Luis. Su finca de hecho es utilizada por COCOMACIA para llevar visitantes que quieran conocer el río, como nosotros, o cuando se requiere de un terreno para la prueba piloto de un proyecto productivo, como ha sucedido en las últimas dos décadas con el montaje de porquerizas, estanques piscícolas, y la siembra de cacao, entre otros.



Tal vez, influido por el ánimo infranqueable de las arrieras, las fuerzas le han alcanzado para echarse al hombro, junto con Mabel Gisela y doña Carmen, la crianza de los 18 hijos que crecieron con ellos en el campo. Quizás, la esperanza que deposita en los cultivos de cacao que viene sembrando copiosamente en sus parcelas, responda al vínculo primigenio que tiene con el árbol que se alimentó de su ombligo, y que aún hoy le da frutos. Acaso su expresión amable y el interés continuo que muestra por los problemas de su comunidad, sean también una herencia del sentido colectivo de las hormigas con las que lo hermanaron. De cualquier forma, el espíritu trabajador de doña Carmen y don Luis, la necesidad obligante de la vida en el campo y las labores y ritos que aprendieron de sus *mayoritarios*, los han empujado hacia la diversificación de sus cultivos y el mantenimiento de las *ombligadas*. Tal como hicieran sus ancestros en la colonización de los montes chocoanos (auspiciada por la esclavitud y el cimarronaje), estos campesinos ombligan con árbol y animal, y cultivan habitualmente cientos de variedades de mancha, madera y frutal, sobre la vega de los ríos y en lo recóndito de las montañas.

### *Cultivos asociados*

Después de descansar por el viaje y tras una llovizna suave que cayó al mediodía, salimos con Andrés y Alexander a conocer la parcela guiados por don Luis. Lo seguimos por un sendero estrecho que se desdibuja a medida que nos alejamos de la casa y *subimos* por el río. Pronto, llegamos a un colino de plátano y banano junto al que crecen pequeños árboles de cacao, bajo la sombra grande del follaje de la mancha. A unos cuantos metros, varias matas de felipita y popocho se alternan en las orillas. Algunos palos de borojó, zapote,

limón, y maderables como guadua, teca y roble, prosperan también en los contornos. En el suelo, la maleza pinta una diversidad de verdes mezclados con los tonos cafés y ocres de la hojarasca.

Luis Emiliano se adelanta para bajar un racimo de banano que comienza a madurarse. Desenfunda su machete y le hace cortes diagonales a la mata, que va cayendo justo a su lado. Acto seguido separa el racimo al filo de la rula y siega el tallo en pedacitos para facilitar su descomposición, que sirve como abono para el suelo. Antes de continuar, retira algunas hojas secas de un palito de chocolate *clonado*<sup>96</sup> que crece hace dos años junto al banano. Los movimientos fuertes del machete ahora son los delicados cortes del jardinero. “*Una mata de estas*”, explica señalando el banano, “*hay que irlo eliminando porque ya va atacando el árbol [de chocolate]*”. Luego remata en voz baja: “*Entonces eso vamos haciendo acá: asociando el cacao con sombrío de plátano. Mientras da el cacao estamos cortando plátano*”.

A medida que los palos de chocolate vayan creciendo y las sucesivas generaciones de mancha *paran* sus racimos, el terreno se convertirá sobre todo en una cacaotera, que es el cultivo al que don Luis le apunta para sacarle más provecho comercial. Un solo bulto del preciado fruto puede llegar a costar hasta \$300.000 pesos en el mercado de Quibdó. Los frutales por su parte, seguirán entregando anualmente sus respectivas cosechas, mientras que los maderables, como el roble o la teca, crecerán en tiempos prolongados de varias décadas, hasta que alcancen un grosor suficiente para el comercio. Este esquema de cultivo, que don Luis mantiene en sus parcelas, y muy especialmente en la Casa-Finca Las Palmas, es el de los *cultivos asociados*. Como estrategia para el manejo de la labranza, se realiza con miras a tres aspectos: 1) permite un manejo de los tiempos de producción acorde con la oferta ambiental y las fluctuaciones del mercado, 2) contribuye al manejo de plagas y

---

<sup>96</sup> Además del cacao nativo o *criollo*, en años recientes ha sido introducida en el Chocó una variedad conocida como *mejorada* o *clonada*, en medio del auge suscitado por la sustitución de cultivos ilícitos, promovida por los últimos dos gobiernos nacionales (Consejería Presidencial, 2018; El Espectador, 2017; FEDECACAO, 2017). En cuanto a características productivas, el cacao *clonado* (de mazorca morada) tiene un mejor rendimiento, ya que comienza a producir a los 18 meses de sembrado, sus frutos son más grandes y la cosecha se mantiene constante a lo largo del año. En cambio, el cacao *nativo* (de mazorca amarilla), tiene periodos de cosecha marcados y comienza su producción tras tres años de la siembra inicial. No obstante, por la baja adaptabilidad del cacao *clonado*, debe ser injertado en un retoño de la variedad nativa, de lo contrario no logra crecer en el ambiente húmedo de la selva chocoana.

catástrofes ambientales como las inundaciones, y 3) facilita la disposición diferenciada de los espacios de la parcela (orilla, terraza, mangual y colina) a lo largo del tiempo.

Caminando con don Luis por la finca, una variedad de asociaciones se abrió entonces ante nosotros, y empezamos a percibir mejor la diversidad abundante que reinaba en la parcela. Subiendo de camino hacia la montaña, tras pasar los secaderos de cacao, don Luis nos iba mostrando la multiplicidad orgánica de los cultivos del terreno, que se relacionaba con tiempos de cosecha, aplicaciones medicinales, subiendas de pescado, estaciones del año y movimientos del mercado en Quibdó:

Es la *guayaba agria*, toda esta que está caída aquí ¡Ve! Todo se cae y se daña aquí porque jum... a mí no me gusta casi, y este es el *azafrán*, vea, toda esta yerba que está aquí es la [misma] *cúrcuma*, esta yerba, toda esta que tiene la hoja ancha. Y véale el huevo, esto es lo que se utiliza y este es lo que es carísimo, pero es medicinal [...]. Este palo de *arazá* también tiene, está más parido que... Ese es el palo del *bacáo* que se cayó, el viento lo tumbó, lo sacó del camino... Acá hay veces que se recogen 5.000 *limones*. 5.000, 4.000 pa' llevar pa'l pueblo, pero en estos momentos que esto no tiene precio, se cae y se pudre aquí. Cuando ya tenga precio ahí sí lo coge uno y lo lleva, y ya las revendedoras se lo encargan a uno "¡Ay! ¡Tráigame limón que yo no tengo limón!". Ahora estamos en julio y vea que ¡Todo palo está cargado en cosecha! y entonces él tiene precio que se coloca caro es cuando hay pescado. En tiempo de pescado, la *subienda* del *bocachico* porque ahí es que lo persiguen pa' comerlo con él y ahí se escasea. Porque él cuando es la cosecha no hay pescado y cuando hay pescado no hay cosecha: graneadito, usted se carguea por ahí 100, 200 limoncitos. [La subienda de pescado es] desde enero que inicia, hasta la semana santa que cae marzo, abril. Hasta abril que se vuelve a ir, hay pescado, y pescado sin limón no se come, porque el limón le mata el *marisco* al pescado. [...] Esto aquí todo era un piñal, cuando se murió la *piña* le metí *chontaduro* y dejé ahí. La palma, la mamá se murió y esas son las hijitas que van saliendo. Y ahora ya este *chontaduro* es pa' tumbarlo todo porque ya

esto hay que meterle *cacao*, porque vea, el cacao sí está bien. Al cacao sí no le ha caído plaga<sup>97</sup>. Toda esta madera que está aquí es sembrada. El *güina*, el *guanamo*, *chingalé*, *cedro*... de herencia pa' los hijos. Yo sembré ese cedro hace como 20 años y es para ellos. Ese árbol grande que está ahí se llama *güina*. Es madera pa' la casa, pa' comercializar, pa' todo, y estos son *güinitas*, hijos de él. [...] Todo esto estaba sembrado de piña ¡Ve! Dejó morir y ahora está en el monte. Entonces ahí lo tiene uno de reposo. Por ahí dentro de uno, dos años más lo cojo y lo rozo todo, lo tumbo y le meto cacao y cualquier otro producto: chocolate revuelto con limón. (Mosquera, 2017 b)

Varios meses después, en agosto de ese año, Liliana y yo acompañamos a doña Carmen, esposa de don Luis, en la siembra de un piñal, ubicado sobre una lomita detrás de la porqueriza abandonada y junto a uno de los estanques de cachamas. Desde la casa, doña Carmen había traído algunas herramientas como el machete y algo de cabuya, metidos en una *catanga*<sup>98</sup> pequeña que llevaba sobre su cintura de la misma manera que las mujeres cargan a los bebés<sup>99</sup>. Las semillas que va a resembrar las trajo de otro piñal que tiene su hijo *Pasivive* más arriba en la montaña. Mientras conversábamos, ella iba haciendo los huecos para sembrar las piñas de un solo golpe, “*porque así mismo se demora. Si usted le da 2 golpes se demora 2 años. Si el otro le da un golpe se demora 1 año pa' dar la piña*”. Ese día, doña Carmen nos contó la historia del cambio de cultivos y nos mostró así otro ejemplo de asociaciones que supone esta forma de siembra en el uso de los terrenos productivos, especialmente para el consumo de la casa:

---

<sup>97</sup> Hace aproximadamente 15 años un coleóptero conocido como cucarrón *picudo* (*Rhynchophorus palmarum*) atacó las palmas de chontaduro, acabando casi en su totalidad con la producción del fruto en el Chocó.

<sup>98</sup> La *catanga* es un recipiente tejido de bejuco en el que se llevan usualmente raciones de plátano, racimos de otras variedades de mancha, o semillas de colino y frutales para el re-sembrado. Generalmente son fabricadas por indígenas embera. La gente acostumbra colocarles una cinta elaborada con la corteza de un árbol para terciarla sobre la cabeza y cargar más fácilmente con el peso de la *catanga* cargada. El origen de la palabra parece ser africano, ya que en el Kiluba, una lengua afiliada con la familia lingüística Bantú del África Central, términos como *motete* o *catanga* se refieren a “*recipientes para depositar muchas cosas*” (Meza, 2010, pág. 196).

<sup>99</sup> Como otros cientos de gestos cotidianos, las mujeres que tienen niños pequeños los sostienen con un brazo apretándolos contra una de sus caderas, mientras el bebé mantiene las piernas abiertas, ceñido al cuerpo de su madre. Como lo señala Losconzy (2006) y lo sugieren trabajos como el Vargas (2003), este tipo de gesticulación para el cuidado de los infantes, así como la carga de objetos pesados sobre la cabeza con el cuerpo erguido, caminar meneando las caderas, o el trenzado del cabello, sugieren patrones conscientes e inconscientes en el manejo del cuerpo que revelan memorias-hábito de africanidad.



Toda esa [piña] de allá, de ahí a donde se ve hasta la palma de *chontaduro* va eso juntico ahí. Hay tiempos que usted se va al piñal y usted no le encuentra una *piña* pa' usted comérsela y cuando es cosecha ¡Ayy Dios mío! Cuando es cosecha aquí se pone *baratica baratica* [sic]. Cuando se baja mucho vale \$1.000 pesos. Nosotros ya no sembramos piña, sino que como está cerca a la casa, entonces llega gente a veces y entonces le provocó una piña, de visita, alguna cosa, “Bueno, vamos a cortarla pa' comer”; pero aquí nosotros no tenemos piñal. Esto aquí era un yucal. [...] Y uno aquí [en el piñal] si quiere también, pa' sembrarle otro, le mete yuca aquí, en el medio de las carreras le mete su... [Yucal...]. Ese palo se llama chingalé, el que está grueso sí, chingalé. Pa' aserrá madera. [...] Luis aquí tenía 500 palmas de chontaduro ¡y eso cargaba sin compasión! (Tovar, 2017)

Doña Carmen y don Luis poseen varios ejemplos de *cultivos asociados* a lo largo de sus parcelas, y no sólo en Las Palmas. Como es el caso de la finca El Lindero, terreno cedido por un primo de don Luis, en el que él y doña Carmen tienen uno de sus colinos más grandes de plátano. Allí mismo, hay unas cuantas matas de banano tumaqueño, dominico, primitivo y guineo, así como dos surcos de aguacate, lulo, papaya y árboles de cedro. Junto a los palos, algunas enredaderas de ñame brotan de la tierra, delatando el crecimiento sano de la raíz, y unos arbustos de yuca crecen igualmente cerca del lulo y entre la mancha.

Estos *cultivos asociados* mantienen una “regla de oro” que siguen constantemente don Luis y doña Carmen, por la que las especies comestibles se agrupan en un mismo espacio con maderables. Este patrón de siembra agrícola, que se repite en distintos ríos del medio Atrato, ha sido llamado de *sistemas agroforestales* (Convenio BID, 2005, pág. 86). Como se ve en los relatos, comprende una forma de asociación que implica siempre la siembra colectiva de productos alternos, que bien podemos reunir en cuatro grandes grupos: *mancha*, *frutales*, *tubérculos* y *maderables*. Aunque cada sistema posee siempre un elemento *maderable*, sus configuraciones particulares pueden ser tan distintas y variadas como permita la enorme diversidad de las parcela chocoanas.

Entre los ejemplos narrados de Las Palmas y El Lindero podemos encontrar, por ejemplo, los siguientes sistemas agroforestales: banano y plátano (*mancha*) - cacao, borojé, limón

(*frutales*) - roble, guadua y teca (*maderables*), como el que don Luis mantiene en las orillas, o bien, del que describe entre guayaba agria, bacao, limón (*frutales*) – cúrcuma (*raíces*) – güina y cedro (*maderables*), que se halla hacia las colinas. En sí mismos, estos sistemas agroforestales revisten la forma de *redes*. Pequeñas *telarañas* ecológicas conectadas desde los sistemas radiculares en el suelo hasta sus hojas más altas, que reciben la energía constante de la radiación solar y la gravedad de la luna.

No obstante, la multiplicidad de relaciones de los sistemas agroforestales no comienza ni se agota en las condiciones biológicas de supervivencia. Sus conexiones están *ecológicamente* imbuidas en procesos sociales, como parte de un espacio configurado e intervenido por la acción humana. Por un lado, en tanto aparatos ecológicos coordinados para el manejo de plagas. Así, para mermar el daño producido por las plagas, los cultivos asociados buscan relaciones simbióticas y mutualistas, o bien, para la protección del cultivo más valioso. Don Luis *asocia* especies donde uno de los vegetales posee ciertas *herramientas ecológicas* para repeler las plagas que atacan al (o los) otro(s). Por ejemplo, un pájaro que le cae al cacao (altamente perjudicial para el árbol durante su crecimiento), se alimenta también de plátano o banano maduro, por lo que se comerá primero la mancha y no las hojas del chocolate, mucho más valioso en el mercado.

Igualmente, los cultivos asociados se mantienen en función del aprovechamiento agrícola, como el que obtienen Luis Emiliano y doña Carmen del acople en los calendarios de recolección. Aunque tiene variaciones y cruces, el ciclo agroalimentario simplificado en los periodos de cosecha, puede resumirse más o menos así: durante el tiempo de verano o *seca*, que va de noviembre a marzo, la piña y el borojó tienen su cosecha. Si bien el banano, el plátano y el primitivo producen parejo todo el año, es en este mismo tiempo de *seca* que más florecen los racimos. Para el invierno o época de *lluvias*, el borojó se cruzará con la piña en los meses que van entre abril y agosto. En el paso de septiembre y octubre, temporada intermedia de *lluvias* y *secas*, el cacao parirá sus mazorcas en cantidad hasta entrado diciembre, cuando la cosecha de borojó y el verano vuelven a comenzar. Con el paso del tiempo, la mancha reducirá su cantidad cedida al chocolate, y al correr de las décadas, robles, guadales y tecas serán utilizados para la construcción de casas, o bien, para la venta en trozas en el mercado de Quibdó.

La siembra variada de los cultivos asegura entonces el abastecimiento constante de productos durante todo el año, en concordancia con la periodicidad propia de cada especie vegetal. Así, mantiene un *régimen de sostenibilidad* (Shiva V. , 1995 a). En este mismo sentido, los sistemas agroforestales, sus movimientos y transformaciones en el tiempo, están relacionados con una *gnoseología* de la tierra por la que los campesinos munguidoseños definen y entienden las relaciones de apropiación espacial, de acuerdo con las condiciones del suelo y los cultivos. Por ejemplo, el plátano y frutales como el cacao, son *cultivos de sol* que requieren mucha luz del día y suelos fértiles para *pegar*, crecer adecuadamente y *jechar más ligero*, como bien dice Luis Emiliano. Entre los *cultivos de sombra* están variedades de mancha como el banano o el primitivo, que prosperan con facilidad rodeados de maleza en la oscuridad del monte.

Además de la diferencia de cultivos como los de *sol* y *sombra*, hay dos polos opuestos en el estado de la tierra para los agricultores munguidoseños: 1) luego de la socola y con el comienzo de los cultivos, la tierra es *negra, fría y húmeda*, señales inequívocas de fertilidad. Con el paso del tiempo va perdiendo estas cualidades y se va *cansando*, hasta el punto en que se pone 2) *caliente, roja y seca*, lo que advierte que sus nutrientes son escasos porque lleva mucho tiempo en producción y necesita descanso. Sin embargo, la diferencia entre una tierra *fría* y otra *caliente* puede ser sencillamente el tiempo. Una tierra negra fértil puede tornarse roja y árida al cabo de varios años alimentando cultivos, pero así mismo, luego de tener su periodo de descanso, puede recuperar su color negro y humedad original.

En la distinción entre los tipos de tierra y los espacios de la parcela, se definen los usos y la producción de las categorías de cobertura vegetal en el monte. El plátano y casi todas las variedades de mancha, así como los frutales se siembran en tierra negra y fría, característica usual de los terrenos *socolados*. Gradualmente se irán sacando la mancha y algunos frutales para dar paso a la piña y a la yuca, que tendrán en la tierra roja abono suficiente para germinar sus frutos y tubérculos, tan apetecidos en el mercado de Quibdó. Ya con la tierra exhausta, el *descanso* consiste en abandonar todo trabajo en la parcela y dejar que el monte se recupere. Los rezagos de la producción desaparecerán entre la maleza y contribuirán a la recuperación de la tierra con su descomposición.

En este largo proceso de relación íntima con el entorno que implican los cultivos asociados y sus sistemas agroforestales, las *ombligadas* se articulan igualmente, generando ese cruce tan particular entre lo *natural* y lo *humano* del afropacífico colombiano. Un día, conversando con don Luis y su hija Claudia en la sala de la casa, él contaba que sembró el ombligo de su nieta la Cholita (hija de Steven), y esperaba que Claudia, apodada la *Abuela*, llevara el de su hijo Yeiner para sembrarlo también. Entre otras cosas, don Luis explicaba que otro objetivo de plantar el ombligo del neonato bajo un árbol, es regalarle su primer ahorro. A los dos años, con la venta de lo producido por las palmas, los padres de la Cholita podrían comprar *alhajas*, prendas de oro y plata que le guardarían a la niña hasta que crezca y decida qué hacer con esas joyas de su propiedad:

¿El [ombligo] de la Cholita? Ahí en el patio de ella hay dos palmitas de coco sembradas, pa' donde se secó una grande hay dos palmitas, una amarilla y una verde, el ombligo de ella se lo sembré ahí. [...] Esas de la Cholita ya están grandes ahí esas palmas. Cuando ya ella tenga tres años, ya tiene cocos. Mejor que nada. Están vendiendo esos cocos por cualquier cosa, los pueden convertir en *alhajas*, en ropa, en lo que quieran conseguir, porque esa es una cosa muy rentable. De una palma de coco pueden hacer 1, \$2.000.000 de pesos<sup>100</sup>.  
(Mosquera & Mosquera, 2017)

Como suele hacer don Luis, las palmas de la Cholita fueron sembradas en cercanía de otros vegetales, como un carambolo, un árbol del pan y el árbol maderable del pichindé. La ombligada, un rito humano por el que se liga a las personas con su lugar de origen, define así la aparición de un nuevo elemento dentro del sistema agroforestal de frutales y madera que se mantiene en aquel espacio de la orilla. Además, como si se tratará de la serpiente que se muerde la cola, las hormigas arrieras como las que sirvieron para la ombligada de don Luis, se alimentan de las hojas de árboles como el cacao, el limón o el carambolo, aquel que se erguía frondoso a varios metros arriba de las palmas de la Cholita.

---

<sup>100</sup> El mecanismo de ahorro puede incluso comprender la compra de un cerdo (propiedad del infante) para el engorde, independientemente del árbol sembrado; en cuyo caso, las alhajas se comprarán con el dinero resultante de la venta de su carne.

### *Cosechando la red*

Cuando Luis Emiliano se dispone a cosechar frutales y mancha en su parcela es difícil seguirle el paso. El rostro se le torna serio y su caminar se hace rápido, determinado. Contrario al hombre de gesto sonriente que se mantiene contando historias, ahora su semblante adusto le da un aire trascendental a la tarea que ha emprendido: cosechar su finca en esta húmeda y bochornosa tarde de abril. El manto gris de las nubes que cubren el cielo advierte pronto la caída de la tormenta. Mañana sábado bajaremos todos al mercado de Quibdó, donde don Luis y doña Carmen venderán sus alimentos. En su afán por recoger rápido las cosechas, don Luis es acompañado por el Cholo, y ambos se mueven en una sincronía asombrosa por los terrenos de Las Palmas. A medida que nos alejamos del río remontamos una quebradita en dirección de las montañas, que ocupan el respaldo de la finca. Siguiendo el curso del modesto caudal de agua, el Cholo y su padre van cortando sistemáticamente los frutos y racimos de las especies comerciales que se encuentran *jechos*, para vender y comer en la casa.

El Cholo se detiene un momento a pensar cómo bajará un racimo de banano, que está entre largos palos de guadua y las ramas de un *chocolate*. “*Este bandido se va a encaramar*” suelta Luis Emiliano mirando el racimo. En apenas un par de movimientos, el Cholo ya se encuentra sobre una rama fuerte del cacao, y desde allí le da unos golpes suaves a la mata esperando que se acerque hasta su mano. Sin mucha fuerza, pero con bastante precisión, separa el racimo de la mata y se lo entrega a Luis Emiliano. Entre las hojas del banano, don Luis escoge una grande y se la coloca terciada al hombro. Con un solo movimiento levanta el racimo del piso y lo ubica sobre la hoja, protegiendo su ropa de la *mancha* que brota del banano. Esta mancha es, en sus palabras, *sangre* de la mata. La figura de Luis Emiliano con el banano al hombro, evoca a las hormiguitas que la noche de luna llena llevaban las hojitas recortadas del sauco, elevadas como una sombrilla. Guiado por su habilidad campesina labrada a lo largo de los años, don Luis sostiene el racimo con su mano izquierda, mientras con la derecha busca darse apoyo en la abrupta geografía de su parcela.

En nuestro tránsito apurado, numerosos senderos se abren como venas de un cuerpo, conectando las áreas de la parcela entre sí y los cultivos con la casa, corazón de la finca donde los agricultores llevan los racimos de mancha y frutales que han ido bajando de las

matas. Ahora, las pequeñas telarañas de los sistemas agroforestales se convierten apenas en nodos de una red más grande, dibujada por los caminos de la parcela hacia el centro de acopio que es la casa durante la cosecha quincenal. En este trabajo, la familia en pleno cumple funciones diferenciadas, orientadas a preparar los productos para el embarque y el posterior viaje hacia el mercado de Quibdó. Don Luis y el Cholo cortan los racimos, que van llevando para la casa, mientras que Ana y doña Carmen cortan sus piñas y recogen otros frutales. La mancha se coloca en el frente de la vivienda, desde donde don Luis y el Cholo la bajarán al bote. Cerca de la puerta, entre sala y terraza, varios bultos y redes de lona sirven como empaque para los frutales, tubérculos y demás alimentos que se recojan. Igualmente, algunas frutas se colocan en baldes para embarcarlas.

Entre dos y tres días antes de salir hacia el mercado, doña Carmen y don Luis realizan el mismo proceso de recolección y cosecha en sus distintas fincas de la quebrada Güinandó y sobre el río. Los productos recogidos los dejan entre el bote a la orilla de la casa, mientras cortan los alimentos de Las Palmas, que usualmente es la última parcela en cosechar. De la misma manera que sucede con cada sistema agroforestal, esta finca hace parte de una red más grande de terrenos, de donde salen los productos para la venta en el mercado de Quibdó. Para este momento, la cooperación familiar facilita la etapa de cosechar. Las actividades comerciales y la compra de abarrotos para el abastecimiento de la casa, tienen igualmente una dinámica que reúne a los miembros de la familia y sus ingresos por las ventas en el mercado. Sobre este proceso, doña Carmen nos comentaba:

[...] varias de las mujeres trabajamos por su cuenta, por su cuenta de uno y los hombres también. Uno le ayuda a los hombres ¿Ya me entiende? Yo trabajé ahí [en un colino de plátano] con Luis y puede preguntárselo a él, es la comparación: yo tengo lo mío, él tiene lo de él. Pero entonces cualquier cosa que yo necesite así, lo compra él. Como así en la comparación que yo ponerme a comprar como una cama, un ese... yo no, sino que él lo compra ¿Cierto? que en la cocina, también. [...] cuando yo tengo aporoto pa' la comida. Así, le doy a mis hijos, así le doy a mis hijas... eso, así les reparto a ellos a veces o a veces compro así como Chocolisto pa' la cocina, un juego 'e cobijas, cualquier cosa que una gente necesite. [...] lo que es mío lo vendo y mi plata es pa' mí [...] cuando él [don Luis] lo

vende también me trae mi platica. Él me lo vende, ahí voy ajuntando. Yo a veces cojo y cargamos el bote con el Cholo y nos vamos y él [Don Luis] se queda en su casa y yo vendo la carga. (Tovar, 2017)

Y don Luis, complementaba:

[...] ellas como hacen su siembra por su cuenta. Van y rozan su monte y hacen su siembra. Así como ella [doña Carmen] está haciendo su trabajo allá. Está sembrando su piñal, cuando ya tenga su piña eso es de ella. Vende su piña eso es plata pa' ella, a mí ná que ver con eso [Se ríe]. Si compra algo de comer y me da, como y si no, no. [...] Uno va pa' Quibdó y ella tiene su producto pa' llevarlo y ella no va pa' Quibdó, le toca a uno llevarlo, vendérselo y traerle su plata. (Mosquera & Mosquera, 2017)

\* \* \*

El recorrido breve por Las Palmas nos ha mostrado una serie de *redes* que van articulándose entre sí de distintas formas y a diferentes escalas. Así, la vida de las arrieras y las dinámicas de su colonia producen tierra de hormiga, abono básico para el mantenimiento de una forma particular de agricultura como lo son las *zoteas*. Los árboles que se germinan en aquellas huertas y las hormigas mismas, se ligan con los bebés por medio de los rituales afro-chocoanos de las *ombligadas*, en un vínculo peculiar entre *humanidad* y *medioambiente*. El ombligo que crece con el saco vitelino debajo de una palma de coco o de un árbol de cacao, pasa a formar parte de un escenario más grande, donde los agricultores chocoanos han dispuesto diversas variedades vegetales de mancha, maderas y frutales para su *asociación*. Las cosechas vienen a darle una nueva escala a estos sistemas (que llamamos agroforestales), articulándolos como alimentos y mercancías en el espacio de la *casa*. Desde allí, la casa como unidad productiva es también parte de una red más grande de parcelas, donde campesinos como doña Carmen y don Luis, siembran sus cultivos asociados y los recogen para el comercio con Quibdó. Todos estos elementos describen la forma de una interacción profunda con el espacio vivido:

De ahí que el conocimiento en torno a las *interrelaciones entre especies* que se traducen en la diversidad productiva; la ciclicidad en la temporalidad inmanente a los *ciclos agrícolas y temporales*; la reciprocidad en las *relaciones comunitarias*, y la complementariedad entre el *paisaje y las superficies de cultivo*, sean aprendizajes que surgen a partir de la participación activa con el territorio habitado. [...] emergen según la manera como la gente se encuentre instalada en el mundo, y, por tanto, son indisolubles a la acción y a los contextos naturales en los que las personas participan. (Giraldo, 2018, págs. 80-81. Énfasis mío)

El conjunto de las relaciones diversas que plantean estas *redes ecológicas*, alberga una serie de correlaciones específicas que le dan cuerpo a una epistemología integrativa afrochocoana entre *monte y mente*, en la que se desenvuelve la trama de la vida en la Casa-Finca Las Palmas. Podemos ver esto en dos tipos de asociaciones que revisten la forma de *sistemas integrativos*: las ombligadas (*tierra de hormiga-zotea-árbol en germinación-hormiga arriera-ombligo*) y los cultivos asociados (*mancha-frutales-tubérculos-maderables*). En ambas, complejas dinámicas ambientales se cruzan y vinculan con sistemas sociales humanos.

### ***La Loma: plátano y policultivos***

Antonio, niño dicharachero y valentón, juega con Tony, un perro *pajarito* (criollo) que pasa corriendo de aquí para allá mientras caminamos en una de las parcelas de Eladio Potes, agricultor de La Loma, un corregimiento del río Bojayá. Tras amarrar el bote que nos llevó hasta allí, Liliana, Antonio y yo seguimos a Eladio por estos terrenos familiares que le cedió su abuelo a un amigo de la comunidad hace más de cuarenta años: “*Es uno de los pocos que hay aquí que no son familia. Pero mi abuelo le cedió solamente esta partecita que son cinco hectáreas. Entonces aquí empieza lo de él, a partir de este cacao para allá es de nosotros*”. En la parcela, que hasta hace tres meses estaba en reposo, el monte trepa espeso cerca de una plantación de maíz. El grano dorado, vernáculo de las Américas y quintaescencia alimentaria a lo largo del continente, *pega fuerte* en esta tierra, nutrida por un prolongado descanso y las subidas ocasionales del río que, según Eladio, se presentan una vez al año. Con asombro, el hombre comenta que cuando rozó el terreno no había nada,



y ahora, apenas tres meses después, apareció una matica de primitivo silvestre: “*Sí esto es nativo, sale ahí... Póngale atención, yo rocé por allá por donde le mostré y salió una mata de banano y el banano más grande que yo haya cortado en mi vida ha sido ese*”. Entre otros frutos de esta tierra fecunda, el primitivo y el maíz van únicamente para la casa. Hace poco Eladio le llevó algunas mazorcas a su mamá, doña Eduviges Mena, para que preparara *envueltos*<sup>101</sup> y los vendiera ahí mismo en el caserío de La Loma, pero el grano aún estaba muy biche.

Dejamos atrás la maicera y caminamos casi 20 minutos entre el monte. En el camino, Eladio nos comenta que pronto espera conseguir algo de dinero para *limpiar* el terreno y *meter* plátano, que luego venderá a los *boteros*<sup>102</sup> del río que viajan al mercado de Quibdó. En el *respaldo*<sup>103</sup> (lomeríos que se encuentran monte adentro) quiere criar algo de ganado cebú, pero aclara entre risas que sólo si obtiene ayuda del Banco Agrario. Los rayos de sol que se cuelan entre los árboles comienzan a quebrarse en la espalda de Eladio y los grillos aumentan la bulla de su canto. Atardece en la parcela. Tras la cosecha, este hombre amable (oriundo de la quebrada Sabaleta) quitará el maíz y sembrará plátano hartón “*como lo hacían anteriormente*”, midiendo la distancia entre las matas a ojo, haciendo un huequito con *palín* (pala) y pisando la semilla para cubrirla con tierra; contrario al estilo “*tecnificado*” de algunos vecinos suyos y del que conoció como empacador en las fincas bananeras del Urabá antioqueño. “*Aquí está el experto pa’ sembrar vea*”, dice Eladio orgulloso mientras mira de reojo a Antonio, “*esto lo sembramos con él*”.

Este asunto del sembrado se presentaba especialmente interesante en Bojayá por lo que temprano en la mañana, un sábado de finales de agosto de 2017, Liliana y yo embarcamos

---

<sup>101</sup> Los *envueltos* son alimentos preparados a partir de maíz molido (generalmente choclo o *biche*) que se cocina *envuelto* en hojas de bijao o plátano. Se le pueden agregar especias u otros ingredientes, variando también la masa, que puede ser de yuca o plátano. Patiño (2007) resalta cómo para el caso del Pacífico colombiano, en los envueltos “*la cocción y la preparación tienen la impronta negra, en especial en el muy delicado choclo aun cuando la mayor parte de los ingredientes y, en este caso, también el envoltorio, sean de procedencia indígena.*” (Págs. 41-42).

<sup>102</sup> Los *boteros* son dueños de grandes botes que se dedican a mover plátano hacia Quibdó y llevar remesas de vuelta hacia las comunidades ribereñas. Su figura es más común en los afluentes que van desde Bojayá hacia el bajo Atrato, donde transportan también madera, materiales para la construcción y motores fuera de borda. Como veremos en el capítulo 3, su papel en el circuito agroalimentario del río Bojayá es el de intermediarios comerciales y personajes vinculantes del tejido social en la comunidad.

<sup>103</sup> El *respaldo*, espacio de ‘bosque primario’, es un “[...] *lugar de selva (a veces de piedemonte cordillerano, de serranía como la del Baudó o de las lomas o pequeñas colinas aluviales contiguas) con poca intervención humana donde se cazan los animales silvestres de mayor tamaño o se talan los árboles más frondosos. [...] es, además, el reservorio principal de recursos naturales para tiempos de escasez o para cuando se necesita el acopio de grandes cantidades de insumos para alguna celebración o actividad de índole comunitaria.*” (Peralta, 2012, pág. 122).

con Robinson Perea, para visitar una de sus parcelas. Tras veinte minutos de viaje llegamos al colino. La sensación visual era la de un bosquecito homogéneo de matas de plátano que contrastaba con el concierto de hojas y verdes que dibujaba la diversidad del monte a los costados. A nivel del suelo, la vegetación estaba a ras. En algunas partes la distribución de las plantas simulaba la forma de alargadas calles, y el follaje verde-amarillo de las matas se erigía sobre nosotros como un techo, que sólo se veía interrumpido por el tronco de algunos árboles de sombra que se posaban sobre el platanal. Robinson nos comentó que esa parcela constaba en total de 4 hectáreas, atravesadas por una quebrada paralela al río que parte en dos el terreno y sirve para alinear a medida que sube hacia las lomas en el respaldo.

Con asombrosa simetría, Robinson sembraba *a ojo* su platanar dejando una distancia de 3 o 4 metros entre mata y mata, siguiendo inicialmente el sistema de trazado en cuadro. Este consiste en establecer surcos a lo largo de un terreno y plantar matas linealmente sobre cada uno de ellos, dejando una distancia de 4 metros entre las plantas. Dicha distancia es equivalente a la que se deja entre surcos y permite la siembra aproximada de 625 matas por hectárea. Sin embargo, la distancia original se perdió debido a la forma de reproducción de los colinos, por la que el plátano *camina* y con el tiempo se va moviendo de lugar. Esto responde a que los esquejes de las musáceas crecen en torno de la madre, que al ser arrancada luego de la cosecha, deja a su retoño productivo un poco desplazado del espacio inicial de sembrado; repitiéndose el proceso en cada nueva generación.

Los chocoanos se refieren a la proliferación de la mancha en términos de descendencia. Así, cuando siembran por primera vez una mata de plátano esta se considera la *mamá*. Cuando la mamá crece, comienza a tener varios brotes a su alrededor, vástagos llamados *hijos*; que a su vez se convertirán en *mamás* una vez empiecen a salirle retoños alrededor. Dentro de los hijos hay dos clases: por un lado están los *puyones de agua*, que desde que brotan de la tierra tienen muchas hojas, y usualmente son retirados porque dan racimos pequeños y frutos delgados, consideración importante con miras a su comercialización. Así, los puyones de agua son generalmente retirados y se utilizan como semillas para la resiembra del plátano en otro lugar de la parcela, en un terreno diferente, o para la venta a otras personas de la comunidad. Por el otro lado, está el *puyón de aguja*, un cogollo que sale con las hojas cerradas en una sola punta y que no se abre hasta que alcanza una altura

mayor a 1 metro. Esa hija, que generalmente es única en una camada de puyones, es privilegiada por los cultivadores ya que su racimo y frutos crecerán grandes, asegurando una mayor ganancia al momento de vender las raciones a los boteros.



Esta forma de sembrado, que comprende la permanencia de *madres e hijas* entre las matas de plátano, es resultado de un proceso de capacitación que dieron entidades como la Federación Nacional de Cacaoteros – FEDECACAO en los años setenta del siglo pasado, cuando llevaron un gran proyecto al Bojayá

para sembrar palos de chocolate. Robinson nos explicaba sobre la técnica de sembrado, que él aprendió precisamente con FEDECACAO en un curso en Apartadó:

Entonces uno corta aquí [la tierra] con el palín 40, 40, 40 [cm...] esto nos enseñaron cuando la Federación [de cacaoteros], yo estuve en las capacitaciones. [...] la Federación no aceptaba que uno la sembrara afuera sino toda tapada con un alerón así como está. Bueno, entonces usted hace el hueco 40x40, luego vuelve y le echa tierra movida abajo, la deja en la superficie del hueco, la mata, le echa la tierra y luego la pisotea en los costados. Sin pisotearla, aquí [en la mitad] es donde va a salir. Yo siembro con esa técnica. [...] ahí le sale el retoño. Y requiere quitarle todos los hijos, los que tiene alrededor. Todos se los quita uno. [Deja la cepa] limpiecita. Yo acostumbro pelarla como un ñame ¡peladita! Y sale muy bonita... (Perea, 2017)

Como explicaba Eladio Potes en una de sus parcelas de la quebrada Sabaleta, dentro del río Cuía, anteriormente los mayoritarios no realizaban esta selección de los esquejes, ni enterraban las matas para su germinación:

Vea como está este colino. En los tiempos de antes que no había tanta contaminación, aquí no se sembraba plátano... se iba tirando la mata ahí y salían unos... ¡Noo! Los viejos no le perdían tiempo disque haciendo esos huecos, ¡no! Eso lo tiraban ahí y venían a los cuatro meses y lo rozaban y se iban. A veces lo hacían por allá lejos y por ahí a los diez meses iban a cortar ya... o sea ahoritica mismo por lo menos, ya nosotros apuntalamos, deshierbamos, desmachamos, le metemos más técnica; pero ya mi papá... y por decir algo, ellos tenían una mata y ¿quién le va a mochar un hijo de esos? Porque cada hijo daba su racimo. Igual lo echaba grande, pero el tiempo era otro. Ahoritica mismo que usted no le quite el hijo y le deje la hija y la nieta, vea, el segundo racimo ya le va a producir... Pequeño sí... (Potes E. , Video #5. Cuía. Parcela Eladio Potes. 03-2018.4, 2018)

En el cuidado de la parcela, Robinson tiene una suerte de calendario para realizar las distintas actividades. En la limpieza él mantiene un uso alternado de rocería con machete y fumigaciones con herbicidas. Nos cuenta:

Aquí lo normal es [rozar] cada 3 meses, pero entonces a mí no me gusta [...]. Yo rozo, por ejemplo bajitico, [...] y cuando ya el monte está así [a 70 cm del suelo], ahí le echo el veneno. [...] Ahí vuelvo y rozo y le hago una fumigación por medio para que la tierra no se coloque estéril, porque el veneno esteriliza la tierra. (Perea, 2017)

Para los terrenos que están recién sembrados Robinson utiliza herbicidas como Gramoxone y Panzer. A los que ya tienen más tiempo y están, como él mismo dice, *domados*, les aplica Gramafin<sup>104</sup> que es un químico menos fuerte. Otra tarea que requiere constantemente el colino es el deshoje, por el que se retiran las hojas que están enfermas o a punto de caer, ensuciando el tallo y quitándole savia a la mata que puede ser útil para el crecimiento del racimo. Dicha labor, Robinson la realiza por lo menos cada ocho días ya que también retrasa el surgimiento de la maleza. A la tarea de seleccionar los hijos más aptos para la producción se le conoce como deshije o desmache, quehacer que Robinson efectúa cada

---

<sup>104</sup> Un galón de *veneno*, como llamaba Robinson a los herbicidas, valía \$62.000 pesos en aquellos días.

vez que lo requiera la parcela. Además de asegurar el crecimiento de racimos apropiados para la venta, el desmache es importante porque dirige el movimiento del cultivo en una dirección determinada, para garantizar que las matas conserven una distancia adecuada entre ellas y no compitan por nutrientes en un mismo lugar.

Para estos cuidados los agricultores bojayaceños suelen pagar jornaleros, usualmente indígenas emberas, chilapos o jóvenes afro, que bien provienen de otros lugares o no tienen terrenos para cultivar. El acuerdo de pago puede ser de dos maneras diferentes: en *contrato* o al jornal. Por contrato se entiende un arreglo de palabra entre el dueño del terreno y un jornalero para cumplir con una o varias labores de trabajo en la parcela, como son la socola, roza, fumigación o siembra de cultivos, de acuerdo con lo que necesite el dueño. A diferencia del jornal, en el contrato se acuerda el pago por el trabajo completo, independientemente de los días que tarde el jornalero para realizarlo. El precio es fijado con antelación y usualmente incluye el suministro diario de desayuno o más comidas, dependiendo de lo acordado. El precio de rozar una hectárea y media con esta modalidad, rondaba los \$300.000 pesos por aquellos días. En cuanto al jornal, el dueño del terreno acuerda con el trabajador el pago de una suma diaria por las labores realizadas, que oscila entre los \$20.000 y los \$30.000 pesos<sup>105</sup>.

Para Robinson el acompañamiento en estas actividades es fundamental. En parte por esa razón estaba allí con el señor chilapo, quien había atravesado trabajosamente la quebrada que estaba crecida aquel día, y con la bomba en la espalda, rociaba todo el terreno para eliminar una incipiente maleza que asomaba sobre la tierra. Su manejo de la parcela suele ser tan estricto, que un día se puso a trabajar parejo con un chilapo a quién le había pagado para rozar. Jocosamente decía: “[...] entonces yo la jugué, dije “[...] lo pongo a rozar a como a mí me gusta” ¿El terreno es mío? ¡Vamos a rozar bajito mano! [...] Poco de días que eso se llevó” (Perea, 2017). Precisamente sobre el tiempo promedio que dura esta actividad de cuidado, comentaba:

---

<sup>105</sup> Para la rocería un día de jornal vale \$30.000 trabajando de 8 a.m. a 3 p.m., pero Robinson asegura que la gente en La Loma suele jornallear sólo hasta medio día por \$20.000 pesos, y que la mayoría de quienes realizan esta actividad son indígenas que trabajan en conjunto con sus esposas. La fumigación por su parte tiene un costo diario de \$40.000. y la realizan chilapos porque a los jornaleros indígenas no les gusta fumigar. En cuanto al desmache, por ser una tarea que requiere gran experiencia por parte del desmachador, el jornal tiene un costo de \$80.000 pesos.

[...] Dependiendo a cómo la hagan. Porque hay gente que se la saca en cuatro días pero mal trabajado [...] ¡dándole duro y mal trabajado! pero así a como está aquí, le digo que se mete más de diez días. Rozándola pues bien, *legalizando* el terreno. (Perea, 2017)

La obstinación de Robinson para acompañar y vigilar de cerca el trabajo de rocería se desvanece un poco en el asunto de la fumigación, ya que es una actividad peligrosa para la salud, y su pareja, una enfermera que trabaja en Bellavista, no lo deja. Entre otros, este es uno de los motivos para fumigar una vez de por medio, además del dinero que se ahorra trimestralmente en el pago de los jornales para rozar.

Robinson afirma que después de cinco años va llegando el momento de dejar descansar la tierra donde se ha sembrado un platanar. No obstante, hay personas que conservan colinos de treinta o cuarenta años que aún sacan producción, amén de la re-siembra constante y la ocupación de espacios que se hace con el movimiento natural del colino. El síntoma definitivo para dejar un terreno en descanso es la disminución generalizada en el tamaño de los racimos, señal de que la tierra ha perdido sus nutrientes y debe descansar. A pesar de que los platanares de Robinson aún se encontraban dando buena producción, él estaba considerando empezar a abonar sus matas con fertilizantes químicos, en detrimento de mantener la rotación del cultivo y llevarlo a otro lugar. En las consideraciones del agricultor sobre la aplicación de abonos, la fumigación jugaba un papel primordial:

[...] después de que usted fumiga debe de abonar [...] uno primero le echa el cal [sic] y luego le echa el abono ese... [...] Triple 15<sup>106</sup>, pero yo nunca he utilizado eso, pero ahora sí voy a... porque dicen que el abono le saca la acidez a la tierra y eso es lo que le da mejor follaje a la mata. [...] Es que estos colinos son viejos, porque estos tienen por ahí ¡5 años estas plataneras! (Perea, 2017)

La vocación de Robinson a producir exclusivamente plátano para la comercialización con Quibdó, y posiblemente su origen en el Urabá, lo han llevado a mantener su cultivo en un mismo lugar tratando de sacar provecho de fertilizantes y abonos, que hacen parte de los

---

<sup>106</sup> Según Robinson el bulto de Triple 15 valía \$80.000 pesos y alcanzaba para abonar 2 hectáreas de plátano.

paquetes tecnológicos que promueven la modernización del campo, en conformidad con la producción de monocultivos dentro del régimen agroalimentario corporativo mundial (Di Masso, 2012; Ecohuertos escolares, 2014; Ordóñez, 2014).

En esta misma línea, él es beneficiario de la creditización de la agricultura por medio de préstamos del Banco Agrario en Bojayá. Hacía un par de años había sacado uno de \$7.000.000 de pesos con una tasa de interés del 3% para la mejora de sus colinos, pero había tenido grandes dificultades para pagar las cuotas semestrales de \$960.000 pesos que implicaba la devolución del dinero al banco. Sin embargo, cuando estuvimos en su parcela estaba a punto de sacar otro de \$20.000.000 para montar una cochera de cerdos, tan pronto abrieran una sede del banco en Bellavista. Esta necesidad constante de adquirir dinero para hacerse con animales de cría, cultivos o realizar mejoras, así como el uso de químicos para el cuidado de la parcela, enlaza hacia *atrás* o *aguas arriba* la agricultura en Bojayá con la cadena agroindustrial, haciéndola dependiente de insumos proporcionados por terceros para su funcionamiento (Gutiérrez, 2010; Gutiérrez & Molina, 2013).

El establecimiento de condiciones previas para cultivar convierte a la agricultura en un eslabón más del proceso agroalimentario corporativo, y por esa vía le quita peso a los productores en la toma de decisiones sobre sus sembradíos y tiende a colocarlos en desventaja frente a los espacios de industria y distribución con los cuales eventualmente puede llegar a conectarse (Di Masso, 2012). Esta dependencia, entendida como garantía de *alto rendimiento* del producto agrícola, se postula además como requisito sine qua non para la articulación efectiva de los agricultores con los grandes mercados (Quintero, 2014; Shiva V., 1995 b). Como veremos en el siguiente capítulo, la aparición de estos elementos en el ámbito bojayaceño está ligada con la presencia de proyectos como el desarrollado por FEDECACAO en los setenta, o el DIAR durante los años ochenta del siglo pasado. Así mismo, la llegada masiva de financiación para proyectos productivos después del 2002, proveniente de entidades de cooperación internacional, fue definitiva.

Ahora bien, la articulación de la agricultura bojayaceña *aguas arriba* es incompleta, porque en el río las condiciones del monocultivo no están dadas a cabalidad y la posición de los agricultores es marginal frente a las grandes cadenas comerciales de plátano hartón, idealizadas en la exportación de las comercializadoras del Urabá. Estas condiciones hacen

difícil para los campesinos mantener el ritmo monetario que exige la creditización de sus labores productivas. Como cuenta Robinson, en La Loma mucha gente sacó créditos cuando él recibió el suyo por \$7.000.000 de pesos, pero la mayoría nunca los pagaron. El uso que le dieron los beneficiarios al dinero se repartió entre mejoras para las casas, compra de solares en Quibdó, y productos de comida manufacturada. Además, a diferencia de otros campesinos en distintas regiones del país, la gestión de los préstamos fue hecha por la alcaldía de Bojayá y no por las personas naturales, estrategia común en distintos lugares del Pacífico en vista de que la gente muchas veces cuentan con su tierra como único respaldo para los créditos, y las entidades bancarias no los aceptan a razón de que los terrenos de comunidades negras están amparados por la titulación de la Ley 70 de 1993, que los hace inalienables, imprescriptibles e inembargables.

En este escenario, las ganancias de Robinson provienen casi exclusivamente de las raciones de plátano que corta para venderles a los boteros que viajan hacia Quibdó. De ahí debe asegurar la mayor parte del sustento diario, el mantenimiento de sus parcelas, y en la medida de lo posible, el pago de las cuotas en el banco. Sin embargo, la cantidad de dinero disponible varía dependiendo de distintas condiciones que se reúnen en la parcela:

[...] hay cosechas buenas que yo aquí he llegado a cortar hasta 120 raciones. Sin aquel [el colino al otro lado de la quebrada] porque este es nuevo [...]. De aquí para arriba tenía por ahí 7 hectáreas y cortaba por ahí 120, 140 [raciones] [...] Está nuevita esa platanera, apenas la he cortado 4 veces y le he cortado hasta 70, 80 racimos. (Perea, 2017)

\* \* \*

Tras un buen rato conversando y caminando la parte inicial de su colino, le pedimos el favor a Robinson que nos llevara al terreno de don José Reyes, con quién habíamos acordado igualmente la noche anterior para visitar su parcela. Robinson habló con el señor chilapo y le dijo que mientras terminaba de fumigar nos iba a llevar al otro lugar, desde donde volvería por él para que regresaran juntos a La Loma.



### *Sociedades y cooperación en los policultivos*

Nos embarcamos y de la finca de don Robinson nos dirigimos a la de José Reyes, o simplemente ‘Reyes’, como todo el mundo le dice en La Loma. Guiado por la indicación que este último le había dado en la mañana, Robinson encontró la entrada de la parcela, señalada por un frondoso palo de guadua. Cuando llegamos, Reyes organizaba plátano en gajos y otro tanto picado en una champita que reposaba serena sobre la aguas. Al vernos, nos saludó tranquilamente y nos ayudó a bajar cuidando que el bote de Robinson estuviera asegurado en tierra. A diferencia del colino donde acabábamos de estar, aquí los cultivos no eran exclusivamente de plátano y estaban tras una pared de vegetación que los separaba de la orilla del río.

Una vez adentro, el primero de los cultivos que vimos fue un cañaduzal organizado en largas líneas rectas que parecía recién rozado. Al principio de cada surco, justo antes de las cañas, había matas de plátano creciendo entre el pasto. Don Robinson, animado, felicitó a Reyes: “*¡Qué finca tan bonita fami!*”, y agregó que hacía tiempo no veía una parcela “así de organizada”. Del cañaduzal, que don Reyes usa para hacer el guarapo con el que saca biche, pasamos a un camino sobre el que el monte se extendía en palos, ramitas y mucho pasto, de ese que crece abundantemente en las orillas y hace difícil caminar. La angosta trochita pasaba junto a colinos de banano enmontados, donde la maleza subía profusamente y algunos racimos comenzaban a hacerse grandes bajo las hojas. En el paso vimos también distintos palos de fruta como borojó, y algunas palmas de coco que se estiraban a los costados.

La finca de don Reyes, como la de Robinson, está atravesada por dos quebradas. Ambas las cruzamos, aunque también estaban crecidas y habían tapado las tablas que permiten el paso seco entre los cultivos de la parcela. Entramos a un espacio llano donde había un colino de banano variedad y plátano hartón en abundancia; la fuente principal de las raciones que el señor José le vende a los botes plataneros. Allí, el terreno revelaba varios meses sin rozar, aunque según don Reyes, los cultivos tenían más de veinte años de estar produciendo sin parar. Con algo de apatía por la mancha, don Reyes insistía en que nos moviéramos más adentro, donde estaban los frutales. Así, seguimos nuevamente la figura menuda del agricultor lomeño que nos condujo con prisa hasta un vasto claro en el monte, un área

destapada en la que crecían distintos palos y donde había un ranchito de madera para los días de trabajo.

Adentro de la pequeña casa montada sobre palafitos había un chinchorro guindado, varias cintas de colores y bultos de lona blanca con *cuido* para animales y otros rellenos con maíz. Don Reyes le comentó a Robinson que ese maíz lo había cosechado junto con ‘Saavedra’, otro agricultor de La Loma, y que ya lo tenía listo para sacarlo de allí. La forma de trabajo que revistió dicha labor fue la de *mano cambiada*, vieja institución del afropacífico en la que los campesinos intercambian trabajo para facilitar los tiempos y la carga de actividades agrícolas de siembra y cosecha, así como labores de rocería y hasta construcción. La mano cambiada se fundamenta en el lazo familiar extenso y de vecindad que guardan los habitantes de una misma ribera (Leal & Restrepo, 2003; De la Torre, 2004). Pocos días después, caminando por su parcela, Yamil Mayo, hermano de Reyes y agricultor como él, nos explicaría más claramente que

[...] *mano cambiada* es que por ejemplo usted tiene su sementera y yo tengo la mía, su parcela perdón, entonces [...] yo le digo “andá y me trabajás tres días y yo después voy te trabajo tres días”. Estamos cambiando los días, si por ejemplo una casa, [...] trabajo dos días en la tuya construyéndola y tú vas y construyes dos días en la mía, eso es *mano cambiada*, eso ha sido la tradición acá en el Chocó. (Diario de campo, 2017)

De acuerdo con la norma fundante de “*él me ayuda, yo le ayudo*”, Yamil señalaba que por la dificultad de conseguir dinero para pagar trabajadores (aunque eventualmente lo hacían), los hermanos de su familia solían ayudarse en las labores del colino, más aún porque los que todavía vivían en La Loma y se mantenían de la agricultura, colindaban entre sí debido a que trabajaban terrenos familiares. Esta proximidad generaba un tránsito constante de las personas entre las parcelas de su parentela, toda vez que muchas de las entradas implicaban atravesar primero los terrenos trabajados por hermanos u otros familiares que tuvieran allí derechos de propiedad. De hecho, cerca de los cultivos que recorrimos con Reyes, Yamil colindaba con una pequeña parcela de la que sacaba principalmente alimentos de “*consumo pa’ la casa*”: plátano, maíz, auyama (*Cucurbita maxima*), dominico, primitivo, banano y yuca, entre otros.

Igualmente se da el caso de trabajar los terrenos en sociedades conocidas como *al partir*, por las que el dueño de la parcela le facilita su uso a un amigo o familiar, a cambio de una parte de la producción<sup>107</sup>. En la modalidad de trabajo *en compañía*, el dueño de una parcela convida a un tercero para trabajar juntos y repartir equitativamente el resultado de las cosechas. Como sugiere Giraldo (2018), este tipo de asociaciones sociales en las que prima la reciprocidad y el beneficio colectivo para el trabajo agrícola, pueden hacer parte de una ecología productiva de policultivos, por la que las relaciones humanas *imitan* simbiosis y mutualismos del mundo vegetal, que de hecho ellos mismos contribuyeron a organizar en los espacios de huertos y parcelas. Es una retroalimentación constante en la que hay:

[...] un relacionamiento pragmático con un mundo vivido. Se trata de saberes co-construidos mediante la experimentación colectiva, en los que se ha aprendido a encontrar asociaciones virtuosas y a unir partes mutuamente complementarias, como ocurre en las milpas mesoamericanas, en donde el maíz coexiste con el frijol, la calabaza, el chile, y los quelites. [...] los principios organizativos, los paradigmas comunitarios, y las estrategias de intercambios mutuos que rigen a tantas sociedades rurales latinoamericanas —como el trueque y la reciprocidad en actividades como las mingas, tequios o la *mano vuelta*—, han sido aprendidos de la pluralidad, el consenso, el mutualismo y la complementariedad del policultivo. Porque la agricultura, más allá de ser una fuente material de producción para asegurar la reproducción de la familia y la comunidad, es el origen de las representaciones culturales, las aprehensiones cognitivas, las identidades y los significados colectivos. (Pág. 80)

Por ejemplo, tanto en el terreno de Yamil como en el de Reyes, las relaciones ecológicas cooperativas son buscadas con ahínco en la preparación de la parcela durante la socola, y en su organización posterior para la producción de los cultivos de sol y sombra. Acerca del uso de los árboles dejados tras la socola, Yamil nos contaba:

---

<sup>107</sup> Además de la sociedad para los cultivos, la modalidad *al partir* también puede utilizarse, por ejemplo, para la cría de cerdos. Así, un agricultor pondrá su terreno a disposición de otro para que alimente su piara, a cambio de crías (en caso de que haya hembras preñadas) o libras de carne cuando llegue la hora de tazar un animal.

Esto es control de enfermedad. Nosotros no trabajamos con químico, acá el sistema tradicional es ese, [... de] Sombrío, entonces clasificamos árboles que sean... porque todo árbol no es bueno para el sombrío [...]. El guarumo, el higuieron son muy buenos; también por [...] El sistema de las hojas. No son tan sombrías, entonces permiten el ingreso del sol. (Mayo, 2017 b)

En las parcelas de los hermanos Mayo las matas de plátano están sembradas con el sistema *tresbolillo* o triángulo<sup>108</sup> a 3 metros de distancia, en cuyo caso, el promedio en el tamaño del colino ronda las 1.111 matas por hectárea, casi el doble que el trazado en cuadro. En su parcela, cubierta por abundantes hojas de plátano y palos que se descomponen en el suelo, Yamil realiza él mismo el deshoje aproximadamente cada 12 días, y el desmache mensualmente. Especialmente este último, depende de la estación del año, ya que “*En el verano es que se hace más tarde por lo que hay menos brotes [...] pero cuando está lloviendo crece más y hay que desmachar más rápido*” (Mayo, 2017 b). Yamil, que es vocal de APLAMEDA y tiene responsabilidad en algunos proyectos de cacao que desarrolla la asociación, no se complica y fuera de asegurar los racimos, resembrar las matas y estar pendiente de la cosecha, deja tareas difíciles como el desmache en manos de un primo suyo que “sabe mucho de eso”; mientras que para la rocería eventualmente contrata indios que limpian los terrenos.

#### *De árboles y otros santos*

De vuelta en la parcela de Reyes, nos encontramos en la entrada del rancho de madera, donde había 3 tipos de palos, cortados, limpiados y alineados uno junto a otro. Eran *uña de gato* (*Uncaria tomentosa*), *hombre grande* (*Quassia amara*) y *canelo*, que son maderas *calientes* que don Reyes utiliza para hacer botellas *balsámicas*<sup>109</sup> y contrarrestar el frío

---

<sup>108</sup> Además de permitir un mayor aprovechamiento del terreno por la disposición cercana de las plantas, otras ventajas del *tresbolillo* que lo hacen un sistema de sembrado sustentable, son: “1) *Sombreo del suelo y protección de la vida microbiana*, 2) *Retención de humedad del suelo*, 3) *Limita el crecimiento de la maleza y reduce el trabajo del desyerbe*”; y 4) *facilita el ahorro de agua* (Info-CIASPE, 2015).

<sup>109</sup> En el Pacífico, además de beberse puro, el biche es utilizado en la fabricación de botellas *curadas* o *balsámicas*, que son “*bebidas alcohólicas multiherbales que sirven como medio de almacenamiento de los componentes activos de las plantas culturalmente relevantes* [...] *Hay botellas para “cerrar el cuerpo”, para “parir” y para “curar la mordedura de culebra*.” (Castro & Meza, 2017, pág. 233). En adelante, para referirme a estas bebidas utilizaré indistintamente los términos *balsámica* o *botella*, siendo esta última la denominación común que le dan las personas en La Loma.

provocado por la permanencia prolongada en la humedad del monte o en el río. También para la impotencia sexual generada por la vejez. Atrás del ranchito había sembrados diferentes frutales como guayaba dulce (*Psidium guajava*) (que según don Reyes es abundante en la zona), guayaba agria, caimito (*Chrysophyllum cainito*), papaya (*Carica papaya*) y corozo (*Bactris guineensis*), entre otros. “*La piña no la ve porque se la roban y entonces las abandoné*” dice don Reyes con algo de desánimo.

Mientras caminábamos lentamente recorriendo el lugar, don José fue a traer un balde para colocar adentro algunas guayabas dulces que habían caído del árbol y estaban listas para comer. Robinson, que llevaba callado un rato, soltó con tristeza “*¡Nosotros en el Chocó no hacemos sino es perder!*”, mientras pasaba la yema de los dedos sobre una matica de yuca que crecía cerca del rancho. Al escucharlo, Reyes respondió de inmediato: “*Ah sí aquí eso es cierto...*”. Entretanto, Robinson comenzó a contar que durante seis años él se sostuvo solamente del comercio de ese tubérculo en Chigorodó, pueblo bananero del Urabá antioqueño. Entre esas remembranzas, Robinson recordó que desde que había salido de Murindó, treinta años atrás, no veía una palma de corozo como la que José tenía en el claro de sus frutales. Don Reyes dice que esa mata está ahí desde que él estaba pequeño y entre ambos convienen en que produce un fruto muy sabroso, que en Bojayá no se comercializa. “*¿Sabe dónde hacen jugos de esas cosas?*” dice don Reyes mientras todos escuchamos, “*En Lorica, por allá por Córdoba*”, otro de los tantos lugares que él visitó en su juventud.

Cerca había una palma de chonta con sus millones de espinas y un cogollo incipiente que no llegaría a cargar: aquí como en el resto del Chocó, llegó la tragedia del cucarrón picudo y se perdió el chontaduro. Ver la palma estéril le dio a Robinson para recordar con asombro el caso curioso de una palma de coco cerca de una parcela suya en Caimanero<sup>110</sup>, cuya fama era extendida porque “*esa mata de coco se había secado y se la habían nombrado al santo Eccehomo y retoñó por un lado*”. La ecuación que se formula entre *sacralidad* y *árbol-vida*, retratada en la conjuración del Santo Eccehomo<sup>111</sup> sobre una planta culturalmente

---

<sup>110</sup> Caimanero es un caserío pequeño, de no más de 20 casas, algunas calles abajo de La Loma.

<sup>111</sup> El Santo Eccehomo es profundamente venerado en la religiosidad afrochoana. Su figura está retratada en un lienzo que reposa en la iglesia de Plan de Raspadura, un corregimiento y comunidad minera de la cuenca del río San Juan. Objeto de gran devoción, el Santo Eccehomo es reconocido entre los chochoanos por sus milagros, respuestas a favores que se le piden sobre enfermedad, dinero o suerte; a cambio de los que se le otorgan pagos y *mandas* por sus auxilios (Arocha, 2010; Losonczy, 2006). Raspadureños y peregrinos tienen la costumbre de pasar algodones sobre las heridas y

relevante, como la palma de coco, ha sido descrita y analizada por los afroamericanistas como una *bantuidad* y matriz de la filosofía *Muntu*<sup>112</sup>, presentes por medio de

[...] la oralidad, en la función simbólica y ritual del árbol, en la estética del cuerpo como depositario de la palabra, en la presencia activa de las deidades africanas en la religiosidad afroamericana, en las concepciones cíclicas y vitales de la relación vida-muerte y en la permanente comunicación de hombres y mujeres vivos con los antepasados [...]. (Meza, 2010, pág. 210)

Considerando que los árboles también son símbolos de memoria familiar, en lugares sagrados como cementerios o en tanto espacios de transmisión de conocimiento (Arocha, 2008; Meza, 2010, pág. 154; S. de Friedemann, 1974), no es de extrañar que Robinson trajera a su memoria la palma que renació gracias al santo Eccehomo y que la asociara rápidamente con la condición de infertilidad que tiene el chontaduro en el Chocó. Entre las plantas afiliadas con lo sagrado también se encuentran la palma de cristo y la mata de guineo, como una que don Reyes nos señaló con su machete, creciendo solitaria entre los frutales. “*Yo desde que siembre, donde siembro plátano meto la mata de guineo*” dice Robinson decidido. Y es que según cuenta, el guineo le salvó la vida. Cuando lo atacó el tabardillo<sup>113</sup>, una enfermedad cuasimortal en la que “*se le desarrolla a uno fiebre, dolor de cabeza, diarrea*”; a Robinson lo trataron haciendo uso de las facultades medicinales de la planta:

Mire, eso lo coge uno con otras plantas, corta el puyón y lo machaca y lo echa en agua para uno estar tomando agua de pasto, y con las otras plantas se baña y ella también allí [...]. La hoja verde antes de abrir, la saca usted, la tiende y allí, en vez de una colcha, una cobija, se

---

ciertas partes específicas de la imagen del Santo, que se guardan en botellas con agua bendita y se utilizan dosificadas con funciones curativas.

<sup>112</sup> La filosofía *Muntu* es una filosofía ancestral de los pueblos bantúes del África Central. Concibe el universo compuesto por cuatro categorías: 1) la de las personas, *Muntu* 2) la de los animales y las cosas, *Kintu*, 3) la de tiempos y espacios, *Hantu*; y 4) la de formas de ser, estilo y belleza, *Kuntu*. Todas se encuentran inmóviles hasta que son animadas por *nommos*, la palabra (Sierra Díaz, 2016). Considerando estos principios, se han encontrado correlaciones entre la filosofía *Muntu* y la epistemología integrativa entre mente y naturaleza de los afrochocoanos (Meza, 2010, págs. 207-259).

<sup>113</sup> En medicina alopática el *tabardillo* es conocido como tifus.

acuesta encima de esa hoja [...] de la hoja de guineo, y eso es lo último [...] Es muy fresco [...] (Reyes & Perea, 2017)

Para Alberto Chaverra, centenario mayoritario de La Loma, las propiedades curativas del guineo son causa de que la Virgen del Carmen lo bendijera, tras esconderla de una persecución. De nuevo la relación entre santos y árboles curativos o especiales por su santificación:

La única mata que está bendita es la mata de guineo. [...] usted lo parte y está la cruz ahí vea. Porque en esa mata fue que la Virgen del Carmen se libró cuando los judíos venían a matarla, se metió ella ahí en una mata y se escondió. (Chaverra, 2017)

Mirando al suelo en la parcela de don Reyes, Robinson encontró la *espadilla* (*Gladiolus spp*), otra yerba útil para tratar el tabardillo. De la misma forma que sucede con el puyón de guineo, la espadilla también debe machacarse y tomarse en jugo para *desenfogarse* por dentro y *cuadrarse* el cuerpo otra vez. Cuando le preguntamos a Robinson quién le había enseñado todos esos conocimientos sobre las matas del monte, levantó la mirada, y manteniéndola perdida en el horizonte, nos respondió que había sido su papá; un botánico tan sabio que “*me mordía una culebra en el monte, [él] me pegaba dos palmadas en la herida y seguía uno trabajando*”.

En el caso de don Reyes, en su juventud comenzó a acercarse a un tío suyo para aprender el viejo y secreto arte de las *botellas*, cuando ninguno de sus hermanos se interesaba por el asunto. Cuenta con un tono especial cuando el tío le dijo que lo acompañara al monte, y una vez allí, empezó a narrarle enciclopédicamente nombres, usos y cantidades de cada uno de los arbustos, árboles o flores que podían usarse en las *botellas*. A medida que caminaban, el viejo le señalaba enfático “*¡Póngale cuidado sobrino!*” y le enseñaba una nueva planta. Pocos días después del recorrido el tío mandó llamar a Reyes y le pidió que trajera tres matas de las que ya le había enseñado. “*Era como una prueba que él me estaba haciendo, pa’ ver si yo si le había puesto cuidado o qué*”, narraba José con entusiasmo.

Este cuantioso recetario ofrecido por el monte y aprendido por Robinson y por Reyes para la curación de determinadas heridas o enfermedades, es parte de la educación agrícola

propia de los afroribereños, por la que desde una edad muy temprana los niños son enseñados a una gran cantidad de saberes sobre botánica, técnicas de cultivo y curación, durante el trabajo de la parcela. En otras palabras, es la transmisión de conocimientos útiles para que pronto se conviertan en una parte funcional de la unidad doméstica y la comunidad (De la Torre, 2004, pág. 146).

La dinámica de mantener a los hijos involucrados en el trabajo agrícola desde una corta edad, se repitió a lo largo de nuestro trabajo de campo en Bojayá. Por ejemplo, en la visita a la parcela de Yamil, nos acompañó uno de sus hijos pequeños, Juan Pablo de cinco años. Durante todo el recorrido, el niño miraba atento a su alrededor e iba comiendo con nosotros cuanta fruta nos daba su padre en el camino. La forma precisa de este tipo de aprendizaje requiere de la interacción constante de los niños con el entorno y establece una relación fundamental entre las actividades de la vida rural y los saberes campesinos, que son

[...] todo un corpus de conocimientos desarrollado durante muchas décadas y enseñado a cada generación a través del uso pragmático. [...] las prácticas campesinas no se transmiten de generación en generación, como la transmisión de genes entre padres e hijos. Son, en cambio, las *relaciones entre agricultores insertas en contextos ambientales específicos* lo que soporta la continuidad de una tradición técnica. (Giraldo, 2018, pág. 81. Énfasis mío).

En este sentido, las epistemologías integrativas que atan *mente y monte* en la praxis continua del conocimiento con la acción, fabrican un pensamiento particular, por el cual actividades como el cuidado de las plantas y la crianza de los hijos se figuran en mutua alegoría. La siguiente reflexión de Robinson es ilustradora, cuando hablaba en su parcela sobre la educación de su hijo menor. Para explicarse, comentaba:

[...] el *niño es como una planta*, el niño hay que saberlo formar, hay que saberlo llevar. Tiene que enseñarle de todo. Yo al hijo mío, el que se fue ahora, ese *pelado* aquí se venía todos los días conmigo a volar. Salía a mediodía de clase y se venía. Desde medio día aquí conmigo. Cuando resultaban por ahí cargadas de madera también se iba mi peladito [...] y diario mantenía su plata en el bolsillo. Diario, él hacía de todo. Que había un viaje, que lo



buscaban de motorista, porque yo le enseñé a manejar motor desde pequeñito “¡Arranque de aquí para adentro!” [...] No, él sabe de todo. (Perea, 2017)

Durante el recorrido don Reyes iba preguntándonos a Liliana y a mí si conocíamos los árboles y frutos a los que nos acercábamos, pero en contraposición a los hábiles niños lomeños, nuestra ignorancia sobre la diversidad de los vegetales chocoanos era evidente. Uno de aquellos árboles era el arazá (*Diospyros blanco*) o *siete sabores* como también le dicen en el Chocó, cuyo fruto, según Reyes y Robinson, queda como yogurt cuando se mezcla con leche. Sin embargo, el palo no había cargado bien porque aún no estaba en temporada de cosecha (que es en octubre) y además, tenía encima un árbol de sombra que impedía su crecimiento. Robinson agregó: “*Los árboles frutales todos, en su mayoría, descujan es en agosto*” explicándonos sobre los tiempos de recolección. Mientras tanto Reyes, quien miraba hacia arriba buscando cocos en una palma cercana, exclamó con rabia: “*Vea esa palmita de coco se llena ¿y sabe qué? Los ladrones vienen y se lo llevan ¡16 cocos se me han llevado!*”. Con amargura nos contó que los robos en su finca eran cosa de casi todos los días.

Seguimos avanzando con calma hasta un lugar donde había algunas matas de primitivo y al lado un arbustal con raíces de jengibre (*Zingiber officinale*) y cúrcuma (*Curcuma longa*), o *azafrán*, como también se le conoce en el Chocó. De esta cúrcuma, don Reyes nos regaló un par de ‘huevitos’ para que sembráramos en Bogotá; y le dio otro a Robinson, quien le pidió para hacer infusiones que le ayudaban con la gastritis. A unos cuantos metros, junto a un árbol de zapote (*Pouteria sapota*), dos palos de caimito tenían algunos frutos lánguidos colgando de sus ramas y otros tantos que se descomponían en el suelo. “*¡Ay! ¡Le digo que da unos caimitos! Eso da en mayo [...] ¡Pero qué cantidad! Entre mayo y junio*”, explicó don Reyes de nuevo entusiasmado. En ese mismo espacio, había también un palo de almirajó (*Patinoa almirajó*) y otro de bacao. Sobre el primero Robinson comentó que “*Es una cepa así grande, polvosa por dentro ¡sabrosa como él solo!* [Sic]” y sobre el segundo, que es tal cual como las mazorcas que produce el cacao, con sus pulpas blancas y carnosas, sólo que más ácidas para el gusto. Sin detener su explicación sobre los sabores de estos

frutos del monte, don Robinson fue hasta una mata de bijao<sup>114</sup> (*Calathea lutea*) y cortó una hoja grande para que guardáramos las raíces de jengibre y cúrcuma que nos había regalado don José.

Saliendo ya de la finca de don Reyes, nos devolvimos por una ruta distinta de la que nos había conducido hasta los frutales. Luego de atravesar un matorral, la pequeña vía se abría paso entre enormes árboles selváticos de troncos gruesos, y un follaje alto que oscurecía el día debajo. En el camino, José vio un racimo de banano de gran talla que estaba ya jecho, y tras vacilar un momento, se devolvió y lo cortó de un solo golpe, segando el tallo por donde se nutren las bayas y dejando la mata intacta. Con algo de trabajo, Reyes se echó el banano al hombro y salió hacia la orilla, donde Robinson, Liliana y yo lo esperábamos embarcados. Dejó el racimo entre su champa junto al plátano picado y dijo que regresaría luego para llevárselo. Se montó al bote de don Robinson y arrancamos.

\* \* \*

El tipo de siembra mantenida por los agricultores de La Loma de acuerdo con las prácticas de *tumba y pudre*, el conocimiento de las distintas especies vegetales y la diversificación de los cultivos, responde a los principios básicos asociados con las prácticas agroecológicas que defiende la Soberanía Alimentaria (Núñez, 2017, pág. 3). En este sentido, el conjunto copioso de conocimientos entrelazados de las variedades que se cultivan en una parcela, los sabores y usos de las frutas y las plantas, las asociaciones religiosas y los derivados medicinales, forman una relación indisoluble entre maestros-aprendices, parcelas-cocinas, y población-ecosistema, en la reunión de *mente y naturaleza* que define la vida afrocolombiana en el Pacífico litoral. Como Vélez señala (2014):

A través de la transmisión generacional, oral y experiencial del saber y del hacer que tienen los artesanos, maestros y artífices del sembrar y el cocinar [...] se manifiesta la relación magia-religión-lúdica como una cuestión de saberes de la agricultura, la culinaria, la alopátia y el gusto. Aprendices de sembrador y de cocinero recorren de la mano de sus

---

<sup>114</sup> De las hojas de bijao se dice que dan buen sabor a las comidas, y tal como sucede con las hojas de plátano, las personas enrollan en ellas alimentos que se transportan desde la parcela, o preparaciones que se hacen en el pueblo como envueltos, pasteles o *tapados* de pescado.

maestros los mundos de la tierra y la cocina como coordenadas del saber (detención de poder) frente al ecosistema y la población. (Pág. 65)

La vida en el caserío de La Loma y en las parcelas que conforman el corregimiento, se sostiene así por medio de una interacción constante entre las parcelas, el caserío, los policultivos y las actividades de cuidado de los alimentos, entre los que sobresale el plátano hartón, fruto predilecto para el comercio con Quibdó. En este escenario, técnicas de cultivo como la siembra de colino, se han transformado con el pasar del tiempo, y el uso de herbicidas y otros agroquímicos son parte habitual de los cuidados de las fincas en producción. Igualmente, la filosofía Muntu de la que hacen parte las relaciones entre los seres humanos, los animales, las plantas y las cosas, y en la que se inscriben las relaciones de *árboles y sacralidad*, es señalada por Meza “[...] *como evidencia de la circularidad y el intercambio cultural entre etnias africanas, resaltando su carácter de epistemología holística, integradora de la mente y la naturaleza en los afrochocoanos*” (Meza, 2010, pág. 210).

### Capítulo 3. Ración y marabaya: calidad y confianza

*El que sabe no necesita confiar,  
el que ignora, no puede ni siquiera confiar*  
Georg Simmel

#### Parte I

Si hay una característica que define a los circuitos agroalimentarios, y en general, la vida en el medio Atrato, es la movilidad. En esta región, independientemente de la escala, todo se está moviendo o en potencial capacidad de desplazarse y andar: el plátano que *camina* entre las parcelas, las aguas que corren sin parar por ríos, arroyos y afluentes. La lluvia copiosa que cae y las hormigas que trabajan sin cesar. La marea que crece y la tierra que se desliza estrepitosa de las colinas. Los cazadores que recorren el monte rastreando su presa escurridiza y las agricultoras que navegan a sus cultivos en alguna quebrada alledaña. El oro que baila entre dragas y bateas, o el árbol que cede ante los dientes de la sierra. El compadre que viaja a visitar un familiar, los muchachos que *jovencean* y se van a conocer mundo, las personas que migran a estudiar o trabajar en algún río cercano o en ciudades lejanas entre las montañas. El chisme que vuela como el viento entre patios y terrazas, los recados que se embarcan en las champas y las *madreaguas* enviadas por el río para hacer un mal<sup>115</sup>.

La configuración de esta movilidad reviste tres vectores principales en la vida social: 1) de las cosas que salen para no retornar, 2) de las que llegan sin antes estar, y 3) todo lo que oscila, yendo y viniendo entre los espacios. En el primer vector están minerales como oro y platino, maderas como el cedro, el roble o el chimingal, y productos de la agroindustria y el narcotráfico como la palma aceitera y la pasta de coca. Todos resultantes del extractivismo asiduo que predomina en el Chocó. En el segundo se encuentra lo que llega, usualmente, en resultado de la primera forma de movimiento: dinero, artículos manufacturados, maquinaria, etc. En el tercer vector transitan personas, recados,

---

<sup>115</sup> Las *madres de agua*, *madreaguas* o *jai* son entidades mágicas que la gente afrochocoana considera producto de acciones brujeriles, usualmente asociadas con saberes y artes mágicas de chamanes emberas. Según las describe Peralta (2012), son “*engendros elaborados [...] a partir de materiales del monte como hojas de yarumo, tabaco y troncos de matamba. Se les insufla vida mediante artes mágicas y se les pone una etiqueta con el nombre de su objetivo. Para cazarlo, las madres de agua pueden adquirir la forma de animales acuáticos, troncos y hasta de personas conocidas y así atraen a las desprevenidas víctimas hacia el elemento líquido donde las ahogan*” (Pág. 128).

encomiendas, *marabaya* y hartón, champas, bongos y pangas<sup>116</sup>, así como todo el resto de variedad orgánica que se mueve entre cocinas, puertos y parcelas. El conjunto de estos elementos es la circulación constante que han practicado los atrateños y sus ancestros desde mucho tiempo atrás. Los motivos de estas movi­lidades están vinculados con las actividades de la economía extractiva chocona, y de hecho, responden a un esquema de desplazamiento común a todo el Pacífico, conocido como *movilidad fluvial pendular*; donde las personas circulan

[...] de ida y vuelta, entre veredas, corregimientos y centros urbanos dentro de una misma cuenca hidrográfica o que son polo de atracción o sujeción para un territorio [...]. La *movilidad pendular* ha sido una estrategia adaptativa de las poblaciones negras al medio del Pacífico, dentro de una dinámica económica de extracción y comercialización de productos del bosque así como de productos agrícolas, cuya venta en las ciudades ha permitido a la población negra de la zona rural acceder al dinero con que ha obtenido productos manufacturados. (Meza, 2010, pág. 26. Énfasis mío)

Esta forma de movimiento está íntimamente relacionada con la vitalidad afroribereña, donde la acción de estar *embarcado* es el corazón de estas sociedades fluviales, matriz de los lazos colectivos (Quiceno, 2015). Las conexiones generadas entonces por la *movilidad fluvial pendular*, en el intenso trasegar de las gentes entre montes, ríos y pueblos, define también la vida ribereña en la correlación de diferentes espacios, como parcelas y viviendas, o caseríos y mercados. En este sentido, la movilidad pendular en ríos como Munguidó y Bojayá ha sido crucial en el devenir comercial de los circuitos agroalimentarios: allí, botes y bongos surcan ambos afluentes y remontan el gran Atrato llevando *ración* y *marabaya* hasta Quibdó. Igualmente, navegan de vuelta cargando remesas y abarrotes hacia las casas de orilla y los caseríos.

---

<sup>116</sup> Un *bongo* es una “Embarcación grande de fondo plano que se utiliza para el transporte fluvial” (RAE, 2018). En el Atrato a los bongos se les conoce normalmente como *botes*. Estas embarcaciones, que usualmente transportan alimentos, trozas y materiales para construcción, están hechas de madera, son de gran eslora y cuentan con propulsión a motor. La *panga* por su parte, es una embarcación de fondo plano fabricada habitualmente en fibra de vidrio y propulsada por motores potentes. Se utiliza para movilizarse velozmente entre uno y otro lugar, y debido a que su proa suele elevarse sobre el nivel del agua al acelerar, también se les conoce como *voladoras* o *rápidas*.

En el tránsito que registran los géneros alimentarios entre agricultores, intermediarios, revendedores y consumidores quibdoseños, las nociones locales sobre la *calidad* de los productos agrícolas del medio Atrato, se desempeñan como una forma de conocimiento compartido entre los actores sobre el alimento y sus contextos de producción y distribución. Las ideas de *calidad* en los circuitos de Munguidó y Bojayá están nutridas entonces por la historia común que mantienen los habitantes de la región, desde el inicio de los circuitos para el abastecimiento de los reales de minas en el siglo XVIII. Igualmente, de los saberes africanos e indígenas sobre el monte atrateño que se fusionaron en el escenario de la esclavitud, y que se han recreado a lo largo de tres siglos y medio. Además de la calidad, las transacciones comerciales efectuadas en parcelas, botes y puertos se ven configuradas en buena medida por la *confianza* y *reciprocidad* extendidas en redes familiares, vecinales y de paisanaje. Estas operan como articuladoras de los procesos agroalimentarios, en prácticas como el adelanto, el fiado, los favores, los encargos, o las relaciones familiares que sostienen y apoyan las rutas comerciales de ración y marabaya.

### ***Ración***

Hace un par de minutos salimos de la finca de don Reyes, y nos dirigimos hacia La Loma en el bote de don Robinson. El río Bojayá baja revuelto y sus aguas cafés llenas de espuma, palos y ramas, revelan su crecimiento aguas arriba por las lluvias de la noche anterior. Pronto nos topamos con el bote del INCODER<sup>117</sup>, una de las embarcaciones que compra plátano en La Loma para *subir* a venderlo en el mercado de Quibdó. Alrededor varias personas pasaban gajos de hartón de sus propios botes y champas hacia el bongo. Al ver la situación, don Reyes le pidió al señor Robinson que se acercara. Una vez allí, notamos que uno de los botes era del señor Yamil Mayo, quien llevaba plátano de su parcela para venderlo. Después del saludo, don Reyes le preguntó al ayudante encargado del bote del INCODER si tenía cupo para unas cuantas *raciones* de plátano, el mismo que había dejado pocos instantes atrás en la champa que flotaba a la orilla de su parcela. Mientras esto

---

<sup>117</sup> Este bote pertenece a una asociación de agricultores que fue creada a través de un proyecto auspiciado por el Instituto Colombiano de Desarrollo Rural – INCODER. Por esta razón, la gente en La Loma reconocía como INCODER a la asociación y el bote tenía pintado aquel nombre en los costados. La dinámica para utilizar la embarcación era que uno de los miembros lo alquilara por un valor determinado a la asociación. Por aquellos días, el señor Armenio Mayo, hermano de Yamil y don Reyes, lo alquilaba por un valor de \$600.000 pesos el viaje, como me comentó durante una entrevista.

sucedía, otros ayudantes del botero seleccionaban y organizaban el hartón que Yamil y otro agricultor pasaban rápidamente desde sus botes hacia el bongo, acomodando los frutos en arrumes: uno para el plátano *bueno* o *de primera*, seleccionado así por ser grande y encontrarse aún verde, otro para el *rechazo* o plátano *de segunda*, que son las bayas verdes de menor tamaño; y finalmente, uno con los plátanos pintones que estaban más próximos a madurarse.

Esta forma de categorización que manejaban aquel día productores e intermediarios en el bote del INCODER, es común a la comercialización del hartón en el medio Atrato. Como selección de la mancha, implica precios diferentes para cada tipo de plátano, pero asegura la comercialización casi total de la carga que ofrecen los agricultores para la venta en los botes. Igualmente sucede en el puerto del mercado de Quibdó. En una entrevista que le hicimos al botero lomeño Ángel Romaña, él explicaba:

[Un bote] Sale con *rechazo* y plátano *de primera*. El rechazo es lo que más compran. En Quibdó normalmente se vende a \$20, \$18 o \$15 dependiendo de cómo esté. Nosotros colocamos el rechazo en la parte de adelante [del bote], uno lo coloca donde uno quiera, [...] este junto con el *maduro* se venden de primeras y más barato. [...] [Al momento de la compra] ya uno sabe y va recibiendo y ve que está pequeño y va para un lado y el otro para el otro lado. Entonces si al tipo le recibí 20 raciones y le rechacé 2, quedan 18 grandes, 2 pequeñas. Entonces las pequeñas tienen un precio, las grandes tienen otro precio. [...] En la noche cuando uno le paga a cada quien su plata ahí cojo la lista: “llevo tanto de rechazo, tanto de grande.” (Romaña, 2018)

Ante la cercanía de su parcela y la posibilidad latente de embarcar de una vez el plátano y asegurar la venta, don Reyes, con algo de pena, le pidió el favor a Robinson de traer hasta el bongo lo que había dejado en la champa. El murindoseño accedió y remató con una sonrisa: “*para eso estamos*”. Luego de prender un cigarro que cargaba en la comisura, encendió el motor y los que veníamos de donde Reyes nos devolvimos por la carga. Una vez en la orilla pasamos la mancha de la champa al bote, en lo que Liliana y yo sentimos con nuestras propias manos el peso del plátano picado en gajos y de los racimos de banano.

Conocimos la experiencia de la *mancha* que se pega en todas partes, y aprendimos sobre otras formas de agrupar la *musa*: primero el plátano en *manos* que pasábamos velozmente al otro bote, luego el picado que nos ocupó algo más de tiempo; y finalmente, dos racimos de banano que levantamos entre Reyes y yo desde la orilla hasta la embarcación.

Regresamos al bongo y para enseñarnos y divertirse un poco, don Robinson me dijo que contara el plátano para saber la cantidad que le entregábamos al botero. Mi tarea consistía en recibirle las bayas para ir pasándoselas al ayudante, y en ese proceso, contar la cantidad de plátanos que estaban moviéndose en la transacción comercial. Comencé a hacerlo, pero no es una tarea nada fácil debido a la rápida velocidad habitual con la que los agricultores van pasando *mancha*. El método más común para el conteo es por pares, es decir, sumar de a dos los plátanos independientemente de las unidades que se pasen de un bote a otro en cada movimiento; y así sucesivamente, hasta completar mentalmente o en voz alta, los 32 pares (64 plátanos) que componen una ración. Los ayudantes que reciben la carga y los agricultores que la están vendiendo, deben llevar en todo momento la cuenta de los plátanos que se van pasando y de las raciones acumuladas, para que el pago por la carga sea el justo y adecuado. De esa manera, tratan de evitarse malentendidos y disgustos: que ninguna de las partes se sienta afectada. Ante mi demora, don Reyes, que había sido escéptico de mi participación, se rió y dijo tranquilamente que me apartara y dejara que el ayudante del botero hiciera con él la tarea.





Empezamos a ver cómo Reyes pasaba plátano bajo la mirada atenta del ayudante, un hombre de unos 30 años que tenía puesta una camisa blanca completamente cubierta con la mancha del plátano. El comprador llevaba la cuenta a una velocidad impresionante. Con una sola mirada a un gajo, o pasando rápidamente los dedos sobre los frutos, ya sabía exactamente el número de pares, y si el gajo era impar, llevaba la cuenta para el gajo o las unidades siguientes. Al finalizar, en menos de 5 minutos, acordaron que Don Reyes entregaba cuatro raciones de plátano *de primera* y un racimo de banano. Convinieron el precio de la carga y don Reyes se despidió para irnos. En el camino a La Loma nos explicó que el bote era de Armenio Mayo, hermano suyo y tío del ayudante; y que el botero le pagaría su parte en el pueblo al anochecer.

En cada transacción de este tipo, la experticia evidente en la evaluación del plátano reviste un conocimiento localmente situado sobre la mancha. Así, la destreza para calificarlo rápidamente a través de los criterios de tamaño y color adecuados, viene dada en dos condiciones particulares que se entrelazan en el contexto del río: 1) los sistemas de conocimiento estético y perceptivo, basados en el trasfondo histórico de la vida agrícola entre los afrodescendientes del Pacífico; y 2) la noción de *calidad* tejida en el Atrato sobre el hartón. En ambas, participan definitivamente los saberes acumulados durante siglos sobre la mancha por las comunidades afrodescendientes, que han sido depositarias de su cultivo al menos desde el siglo X en África occidental (CIBE, 2012, pág. 5), y movilizadoras en América y el Caribe de este y otros alimentos desde comienzos de la trata esclavista (Carney, 2003).

El primer sentido que le da cuerpo a la destreza de los medioatrateños con el plátano hartón, está enmarcado en su denso sistema de conocimientos sobre selvas, mares y ríos en el ambiente del Pacífico colombiano (Leal & Restrepo, 2003, pág. 28). Igualmente con los detallados conocimientos que tienen de las características de las variedades de mancha y las demás especies vegetales que siembran asociadas en sus parcelas. El inició de este corpus

de conocimientos entre los afrodescendientes se remonta en América al periodo colonial, con los trabajos continuos que alternaban a los esclavizados entre la labranza en el monte y el mazamorreo de las minas (Peralta, 2014). El laboreo constante de plátano, maíz y caña para surtir las raciones esclavas, devino entre los afrodescendientes atrateños en la recreación y elaboración de un manejo ecológico del monte con miras a la producción diversificada de productos, con resultados tan exitosos, que ya para la segunda mitad del siglo XVIII aparecía en el medio Atrato un movimiento comercial de circuitos regionales manejado por libres, para el abastecimiento agrícola desde los ríos hacia minas y centros poblados (Ibídem, pág. 212).

En el devenir de los últimos tres siglos, y gracias al trabajo y comercio ininterrumpidos entre el monte atrateño y Quibdó, docenas de generaciones de agricultores y boteros bojayaceños desarrollan en el transcurso de sus labores una sofisticada percepción sobre las formas y cantidades del plátano, al punto que, como vimos, con una mirada saben con exactitud cuántos pares contiene un gajo y su clasificación para el mercado entre *bueno* o *rechazo*. El mismo Robinson con admiración nos contaba:

¡Ah! ¡Esos compradores de plátano tienen un cerebro! ¡Carajo! Ve, yo a Ángel [Romaña] le recibo y esa práctica, “Que esta mano que arrancarle 2, 3 plátanos de acá pa’ allá, acá pa’ allá” y [un ayudante conocido como] el Mello atrás, [ordenando el plátano] ¡Bien organizado! Que eso es ¡Bien encarradito mano!

En este ambiente, la calidad del plátano bojayaceño viene dada en la forma de un sistema de clasificación cuyas características bien podrían entenderse (en términos levistraussianos) como *unidades mínimas de sentido*, que se ubican en pares de oposición: verde/amarillo, bueno/maduro, pequeño/grande; en los que la combinación *verde-bueno-grande* es establecida como una suerte de estándar desde donde es seleccionado el plátano y que obliga la circulación comercial del tipo específico de bayas que cumplan con dichos criterios. La reunión de estas características en la definición local de calidad en el circuito del plátano hartón, no opera entonces bajo la lógica de estándares técnico-científicos, abiertamente legitimados en el régimen alimentario corporativo (Hernández & Villaseñor,

2014, pág. 570); sino que se teje en las relaciones de conocimiento territorial compartido y repetido a lo largo de los años.

Como sucede en las cocinas caribeñas, en el Atrato, el Chocó y el Pacífico litoral, la mancha se consume verde, como un alimento de sal que es preparado frito, cocido o asado. Esta preferencia presente en el paladar quibdosoño, interviene en el criterio comercial sobre el plátano *verde* (y sus acompañantes *bueno* y *grande*) como el “adecuado”, y plantea una selección y evaluación constantes del fruto, que empiezan desde las actividades de parcela. Así, dos revendedores de mancha en Bellavista, bocas del Bojayá, le comentaban a Liliana que el racimo de plátano dado por los puyones de agua:

[... P2<sup>118</sup>] no es comercial, lo que es, es como para uso de la casa. Los gajos que da son *pequeños*, o sea que eso no lo vende uno. Por eso no se deja ahí ese poco de matas, porque si las dejan eso producen pero de *mala calidad*. Salen fenómenos, plátanos *pequeñitos*, *corticos*, [...] uno los llama acá *mirá pa'l cielo*. [...] Los más *grandes* son los comerciales [...], entonces se saca y se vende el comercial, porque como el racimo da unos plátanos que no tienen el mismo tamaño entonces uno siempre deja [PV] de mayores a menores. [... P2] a veces por ejemplo la gente le compra el *rechazo* como dice uno [...], los *pequeñitos*, los últimos de abajo. (Julio, 2017).

De esta forma, la gama de apreciaciones sobre el hartón que van desde *verde-bueno-grande* hasta *amarillo-maduro-pequeño*, definen la ruta que han de seguir los plátanos entre las distintas posibilidades y prioridades comerciales, que en orden descendente son más o menos así: venta como plátano *de primera* o *rechazo*, autoconsumo en la casa, regalos a vecinos, encomiendas a familiares en Quibdó, y finalmente, alimento para los cerdos y abono para la tierra, cuando se dejan los racimos descomponiéndose en la parcela.

---

<sup>118</sup> En este fragmento los revendedores iban complementando lo que decía el otro. Por eso coloqué antes de cada frase quién decía cada cosa. En la grabación no aparecen completos los nombres de los agricultores entrevistados, por lo que utilizamos categorías para nombrarlos en la transcripción. ‘PV’ de Productor-Vendedor, es un señor llamado Julio a quién en mayor medida Liliana le realizó la entrevista. ‘P2’ por su parte, es otro productor que llegó a participar en la conversación.



En conjunto, esta noción de calidad del plátano bojayaceño se mueve en una dinámica que adquiere sentido en tanto está directamente relacionada con un *saber-hacer* de vieja data enraizado en el trabajo del monte, el comercio

regional del medio Atrato, y los *gustemas*<sup>119</sup> (acudiendo de nuevo a *Lévi-Strauss*) que ubican la mancha en el espectro de lo *salado*. Al mismo tiempo, las prácticas sobre la calidad mantienen itinerarios diversos para la producción platanera en distintas esferas de la vida medioatrateña, lo que asegura el uso casi total de lo que sale de las parcelas en Bojayá. Entre estas rutas, la selección derivada de la calidad permite asimismo la alimentación efectiva de la población rural y urbana relacionada en el *circuito de ración* que gira alrededor de Quibdó y Bojayá, bien sea de manera directa (autoconsumo, plátano comercial), o indirecta (regalos o encomiendas a vecinos y familiares, alimento para cerdos).

### *Los boteros*

La calidad se ve sustentada entonces en las condiciones culturales que se desenvuelven a nivel local. Entre dichas condiciones, las redes en las que se mueven los sentidos de calidad son importantes para asegurar la comercialización de la mancha en vista de la inestabilidad en los precios del mercado. Una situación común en el ámbito regional, a razón de la incertidumbre comercial que hace parte de la estructura cíclica de la economía extractiva en el Pacífico colombiano (Whitten, 1992). En Bojayá, la oscilación de los ingresos campesinos relacionada con la actividad agrícola, se ve subsanada en tiempos de escasez por la ayuda ofrecida en las redes comerciales del circuito del hartón, afincadas en la

---

<sup>119</sup> Los *gustemas* son las unidades mínimas de sentido en el ámbito del gusto (Delgado Salazar & Delgado Giraldo, 2010, pág. 128). Entendidas como formas irreductibles del pensamiento, son “*la impronta cultural que llevan los sabores, las texturas y, en esencia, toda comida y toda bebida, y que, además, ubica de manera diferente una preparación culinaria en un contexto humano*” (Ibídem).

vecindad y la parentela; característica propia de los mercados donde reina la producción *artesanal* (Hernández & Villaseñor, 2014, pág. 572).

Entre los actores de la red comercial la figura del *botero* es clave, ya que además de operar como intermediario y contribuir con la circulación de dinero en la economía local, refuerza vínculos comunitarios de solidaridad alrededor de su actividad. En La Loma, el personaje que mejor representaba dichas características entre los boteros, era el señor Ángel Antonio Romaña. Lomeño de nacimiento, a sus 65 años don Ángel contaba más de 40 años de experiencia en el negocio del transporte de plátano. Su padre murió cuando estaba pequeño, por lo que pronto se puso a trabajar como ayudante de su padrastro, un señor que compró un motorcito y empezó a subir mancha hacia Quibdó. Cuando lo conocimos, don Ángel tenía un bongo movido por dos motores 50 (rh) en el que transportaba su carga, y otro en camino, que le construían un par de maestros artesanos en el puerto viejo de La Loma. De su familia, entre sus 12 hijos (9 mujeres y 3 hombres), sólo el mayor trabajaba con él, y un sobrino que también vivía en La Loma.

Al igual que don Ángel, los demás boteros de Bojayá son personas importantes en sus comunidades porque se encargan de la comercialización y distribución del plátano, así como de traer de regreso cargas, encomiendas y personas. En cierto sentido, los boteros son movilizadores de la economía regional. Conversando en su parcela, Robinson contaba con entusiasmo cuando Ángel anunciaba el pago de las raciones luego de pasarse el día recogiendo en el río: “*¡y en la tarde vamos a liquidar carajo!*” [Replica Robinson la voz de Ángel], *Eso se llena de gente allá en la casa de él, porque comienza a pagar en la tarde. Hay gente que cortan hasta 200 raciones*” (Perea, 2017). De acuerdo con Ángel, en el río Bojayá hay alrededor de 19 boteros: 3 de La Loma, 8 de Piedra Candela, 4 de Cuia, 3 de Pogue y 1 de Caimanero. Sin embargo, “*los puntos más importantes de venta son Piedra candela y la Loma*”, precisaba. El comerciante comentaba que entre ellos todos se conocen, y a veces, han tratado de cuadrar sus fechas para subir a Quibdó, en aras de favorecer el precio del plátano generando escasez en el mercado. No obstante, los sucesivos intentos por organizar las subidas a Quibdó han sido un fracaso<sup>120</sup>:

---

<sup>120</sup> En diversos relatos recogidos entre La Loma, Quibdó, e incluso Munguidó, la gente señalaba el problema que ha sido organizar a los boteros de ración para que cada cual suba a Quibdó en una fecha distinta. Al parecer, en algunos

La gente trató de organizarse, pero eso es muy duro. Hace como un año lo intentaron, eso a veces ponían la fecha y el uno rompía eso en ese pacto y se venía. Cada quien hace lo que puede, uno mismo allá [en Bojayá] trató de organizar eso pero no se pudo. (Romaña, 2018)

Entre las gentes de La Loma, Ángel Romaña es (como dije antes) un personaje apreciado y reconocido de la comunidad por su labor como botero y comerciante. Un día, sentado en su casa de La Loma, Alberto Chaverra recordaba asombrado el día que el señor Romaña le llenó una caja con comida, en pago por el plátano que le había entregado su esposa al botero para vender en Quibdó:

Bajé yo el sábado [a la tienda], que “el Chaverra ¿qué va a llevar?” y dijo [Ángel Romaña] “despáchale unas vainas y una comida ahí”. De toda clase de comida que tenía ahí, todo. Me llenó un cartón. Le digo “-Vea ve y de este cartón ¿no le queda debiendo la señora? – No, le quedan los 200 a ella antes” ¡Ayy! ¿Usted puede creer hombre eso? [...] ¡Regalado y le quedó plata! [...] ¡Muy bueno es ese hombre Ángel Romaña! [...] Yo me quedé espantado ese día, ese cartón casi yo no podía con él y le quedaban los 200 a la señora. (Chaverra, 2017)

Esta gratitud que le guarda el mayoritario Chaverra al señor Ángel Romaña es común entre las gentes de La Loma, y la tienen con él otros muchos productores del caserío. Entre otras cosas, el aprecio le asegura al botero mantener siempre buena relación con los productores de mancha, con la cual llena su bongo platanero al que le caben 1500 raciones de hartón. Es usual en estas relaciones de confianza que los agricultores tengan boteros “preferidos”, como sucede en el caso de Armenio Mayo, a quién, en la medida de lo posible, sus hermanos José y Yamil le venden la carga. Las relaciones vinculantes, afectivas y de confianza que existen entonces entre productores e intermediarios, le dan una forma particular al enlace comercial, que en Bojayá es fundamental para el movimiento del circuito. Una de las formas que expresa este vínculo son los *avances*, convenciones tácitas

---

periodos de los años más crudos del conflicto armado (entre los 1990 y los 2000), grupos guerrilleros como el ELN y las FARC establecieron fechas y turnos de viaje para los boteros medio atrateños. Sin embargo, dicho orden tampoco duró mucho y los boteros comenzaron a subir de nuevo en sus tiempos habituales.

de confianza y reciprocidad que cumplen una función asociativa del tejido social con orientaciones económicas, de la misma manera que lo hacen instituciones productivas como la minga o la mano cambiada.

En Bojayá las personas entienden como *avance* el adelanto de dinero que hace un botero a un agricultor por las raciones de plátano que le venderá en el futuro, generalmente, en la carga siguiente. Caminando los terrenos de APLAMEDA en Piedra Candela, un señor llamado Máximo Unfrie que trabajaba en su parcela, nos explicaba:

El que tiene plátano tiene plata [...] Cada 15 días. [...] yo corté plátano ayer, antier corté plátano. Ya me comí ese plátano y me *avancé* a hoy, me prestaron \$200 [mil pesos]. Ya me avanzaron y está en la mata. Así es que es acá. Usté se lo come ¡Este prácticamente está casi avanzado! Y está biche ¿Sí? Que ya uno le deba a alguien, que ya uno le va a pagar [...] Aquí hay muchos compradores. [...] Hay muchos y eso lo avanzan antes. (Unfrie, 2017)

Esta dinámica, si bien les permite a los productores tener liquidez para el sustento diario y el pago de las deudas, los sujeta también a cumplir con el pago en especie de lo que se les haya adelantado. En cierto sentido, los avances recuerdan la lógica del endeude en las fiebres extractivas del caucho, la tagua o las maderas finas, en lo que se refiere al uso de adelantos para que el intermediario asegurara un flujo constante de materias primas para el comercio. La práctica constante de los adelantos en cada corta, carga y viaje de los boteros hacia Quibdó va generando el establecimiento de vínculos comerciales entre ciertos boteros y productores basados en el respeto mutuo del acuerdo de pago por el adelanto y la entrega efectiva del plátano hartón. Como nos relataba el mismo Ángel Romaña:

Para apartar las raciones ayer no más me tocó avanzar 2 millones y medio a los que me van a cortar el plátano, a una sola persona. El tipo quedó de reunirme 200 y pico de raciones y yo le di el adelanto, entonces, pago allá de una vez y le compro a todo el que aparezca. Uno ya tiene una *clientela*, cada quien tiene su clientela. (Romaña, 2018)

En las relaciones entre productores y boteros, los avances funcionan también como “alivios”, ayudas y favores que subsanan los problemas ocasionados, por ejemplo, por la monetarización y creditización de la agricultura. Las alianzas comerciales dejan de ser una mera transacción comercial y encuentran un vínculo afectivo. Sobre esto, Robinson contaba que cuando se vio alcanzado para pagar las cuotas del banco, fue precisamente don Ángel quien le colaboró con el dinero:

Aquí el producto se lo vendo a Ángel. [...] él ha sido un tipo muy buena persona conmigo. Yo estuve debiendo \$7.000.000 de pesos al banco, yo estoy acreditado, y ese señor cuando yo no tengo con qué pagar lo primero que hace es pagar allá. Me dice: “¿Robinson está yendo a pagar ahora? ¿Está a letra?”, le digo “No, no tengo un peso”. Me dice: “No, estese tranquilo que yo pago y usted me paga a mí”. Así trabajamos nosotros, entonces yo siempre le dejo el plátano a él. (Perea, 2017)

Cuando le preguntamos a Máximo qué pasaba con los avances ante las fluctuaciones en el precio de la ración, aseguraba que los boteros completaban el dinero faltante de una carga avanzada: “[...] *por ejemplo, si el plátano usted se lo avanzan a \$13 [mil pesos] y está a \$14, si el tipo es consciente se lo paga a \$14. Normal...*” (Unfrie, 2017). En el caso contrario de que el precio de la mancha baje, no conseguimos una respuesta de parte del agricultor, pero es posible inferir que se completará el dinero con más raciones entregadas. Es importante señalar que en Bojayá no suele variar mucho el precio de la ración y es más bien estable, manteniéndose en un rango de \$13.000 a \$16.000 pesos durante nuestros distintos viajes al río. No obstante, si el agricultor no está “con cuidado” puede ser víctima de la viveza de los boteros. Robinson, con gesto grave de desconfianza comentaba: “*pero a veces los tumban [a los productores] ¡Vé! Como el patrón a veces tumba a uno, si uno se descuida, claro que botero conmigo no lo hace, pero ellos tumban...*” (Perea, 2017).

Otra característica significativa del avance, es que a diferencia de las solicitudes de los bancos, la tierra no es el respaldo del préstamo, y lo que finalmente sostiene la transacción es la existencia del colino y la confianza extendida por el botero de que los plátanos germinarán, y el agricultor *avanzado* cuidará y cosechará los racimos, y le venderá su



carga. Como se entiende, para poder mantener rentabilidad y sostenibilidad en la práctica de los avances, los boteros son personas que de una u otra manera han logrado reunir un capital que les permite costear los gastos iniciales que requiere el transporte de una carga de plátano hacia Quibdó. Así, poseen dinero suficiente para pagarle a cada uno de los dos o tres ayudantes de un bongo por un viaje de ida y vuelta, además de la gasolina y los gastos de manutención para los días que dure la venta en el mercado de la capital chocoana<sup>121</sup>.

Los boteros además contribuyen con la alimentación de los bojayaceños fuera del río, llevando gratis la mancha que los agricultores envían a sus familiares, que por diversos motivos residen en Quibdó. El plátano que los productores escogen para tal fin suele ser el rechazo, en vista de que las bayas *de primera* representan una mayor ganancia en dinero. Además, para este destino familiar el hartón suele ir acompañado de variedades poco comerciales para los boteros, pero que hacen parte de la dieta cotidiana en los hogares de Bojayá. Vale decir que en esta circulación alterna de la mancha es donde se sustenta buena parte de la alimentación efectiva y cotidiana de los migrantes bojayaceños en la ciudad, por las mismas redes de parentela, vecindad y solidaridad que sostienen la ruta del plátano hasta su puerto final. Hablando de su familia en la capital chocoana, el señor Yamil Mayo relataba:

En Quibdó está mi mamá. Tengo una hermana, tengo una hija que está en la universidad [...] La hija vive sola [...] por ejemplo a mi mamá le mando, a la familia donde está mi mamá con mi hermana yo les mando así sus dos raciones de plátano, pero del *de segunda* pues. Y que el banano, que el popocho... y ya la hija come menos. [...] A ella] normalmente le mando cada 8 días una ración de plátano. Por ahí les da pues a algunas amigas, que un primo por ahí, así... (Mayo, 2017 a).

---

<sup>121</sup> Ángel, por ejemplo, hace dos viajes al mes y entre ambos se gasta aproximadamente \$3.000.000 de pesos en gasolina, más el recambio de aceite que vale \$180.000. Tiene tres empleados que lo acompañan en cada viaje, a quienes les paga \$800.000 pesos por el viaje. Además, un bote como el suyo cuesta alrededor de \$20.000.000 de pesos entre materiales y mano de obra, más los dos motores Yamaha 50 (rh) de 4 tiempos, que cada uno está alrededor de los \$2.000.000 de pesos en el mercado. Sobre la hechura de su nuevo bote, comenta: "*Eso lo hacen unos muchachos, los que lo trabajan viven aquí en Quibdó, pero ellos de aquí digamos yo los contrato y me los llevo a La Loma a hacer el trabajo. Esa madera del bote, le dicen Ají, Chocho o Jememe. Esas maderas son caras, hay que comprarlas ahí en Bojayá, por las cabeceras más que todo y ellos apenas ponen la mano de obra.*" (Romaña, 2018).

### *El viaje: ida y vuelta de un bongo platanero*

La faena del comercio platanero comienza desde el día en que el botero anuncia que va a viajar. Los productores se programan para cortar el día anterior y tener listas sus raciones para la venta. Los boteros hacen lo propio con sus colinos, y junto con lo que compran, cargan los grandes bongos, que por lo general transportan entre 600 y 1000 raciones de plátano hacia Quibdó. En este proceso el botero puede establecer un lugar para recoger la mancha o bien, recorrer las aguas en busca de productores listos para vender, compitiendo con otros intermediarios a través del precio, y sobre todo, de las relaciones familiares, de amistad y de clientela que el botero mantiene con los agricultores. Empieza así una contrarreloj, apremiante carrera contra el tiempo: en apenas uno o dos días, el bote debe llenarse lo que más pueda para subir rápidamente a Quibdó con el plátano fresco, aún verde y apetecible para los revendedores de la Carrera Primera que esperan en el puerto.

Tras recoger todo lo que ofrecen los productores o completar la capacidad de la embarcación (lo que ocurra primero), los ayudantes del botero comienzan una larga jornada que arranca en La Loma a la madrugada, y termina con el arribo a la capital chocoana después del anochecer. En el trayecto los ayudantes se reparten turnos que duran entre cuatro y cinco horas para manejar los motores del bote y avanzar sin pausa. Mientras tanto, los demás comen su lonche, hacen la siesta y mantienen una vigilancia constante para que la mancha viaje cubierta, evitando así su rápida maduración bajo los rayos del sol y la inclemente humedad de la lluvia. Para tal fin utilizan hojas de plátano y las ramas de un árbol llamado matarratón<sup>122</sup> (*Gliricidia sepium*). Y así, el bongo baja lentamente por el Bojayá hasta salir al Atrato, remontando el gran río entre el intenso tráfico que componen botes plataneros de ríos cercanos y algunos que vienen en largo viaje desde Atrato abajo, lanchas rápidas que *vuelan* surcando las aguas, acorazados del ejército que parecen tanques flotando sobre el agua, y champitas bogadas a palanca y canaleta que flotan próximas a las orillas. En el viaje, los navegantes deben procurar cuidado en la conducción del bote, sobre todo con el oleaje intenso que producen las pangas, y cuando el río corre seco y se aumenta el riesgo de sufrir accidentes.

---

<sup>122</sup> El palo de matarratón también se utiliza para alinderrar.

Una vez en Quibdó, la incertidumbre del viajero se materializa en el estado de la plaza que le ha reservado la suerte para ese día. Puede que llegue y ante la escasez de mancha su bote se desocupe velozmente, llenando los puestos en las casetas del mercado. Ahí la plaza está *bola bola* o *floja* y los \$30.000 o hasta \$35.000 pesos que puede alcanzar la ración en Quibdó, favorecen su trabajo. En esto es muy importante la presencia de familiares en el mercado y el mantenimiento de relaciones de confianza y amistad con los revendedores, ante la incertidumbre y las condiciones cambiantes de oferta y demanda en la plaza:

No hay compradores estables acá, el que no tiene le compra a uno [...] yo siempre he vivido en Bojayá, pero tengo familiares a quienes les vendo y entrego aquí. Para mantener buenas relaciones, las maneja uno bien porque uno tiene que atraer los clientes, tenerlos más o menos ahí, *como una familia*. (Romaña, 2018)

Sin embargo, en muchas ocasiones ni siquiera las redes familiares pueden evitar los problemas para vender la carga. Lo normal es que al arribar el botero encuentre junto a las escaleras del puerto un sinfín de bongos, que como el suyo, llegan cargados de mancha provenientes de distintos ríos del Atrato. En ese caso, la plaza estará *apretada* o *achichada* y el tiempo que ahorró en su carrera hasta el puerto caerá de sopetón sobre la carga del bote. Dependiendo de la cantidad de oferta en los botes plataneros, las negociaciones con los revendedores del mercado para encontrarle un precio justo al plátano puede tornarse espesas, y tal vez, hasta infructuosas. Los \$15.000 o \$20.000 pesos que le ofrecen al botero por la ración resultan en pérdida cuando considera los \$14.000 que pagó abajo en Bojayá, y los gastos adicionales que implica mover el bote y pagar los ayudantes.

La situación empeora cuando los ríos plataneros del bajo Atrato (Curvaradó, Taparal, Truandó) compiten con los bojayaceños por el comercio de Quibdó, en los momentos que el comercio caribeño se encuentra mermado por una u otra razón. Como nos explicaba Robinson con gran detalle:

[...] hay un problema, que a veces cuando ellos salen vienen subiendo los de [Atrato] abajo, donde vienen botes que les meten hasta 2000 raciones de plátano. Y a veces se *amicha* el plátano ahí en Quibdó y ahí es a donde ellos reciben la pérdida. Ángel estaba ofreciendo el

plátano a \$20.000 pesos y no lo había sacado a vender; y lo compró a \$14. Y el problema, que los de abajo no pierden, porque allá cobran es por cientos y allá [en Riosucio] [...] el ciento de plátano está valiendo \$12.000 pesos, pero acá, [...] es la ración que apenas son 64 plátanos [...]. Y ahora lo están subiendo pa' Quibdó, porque anteriormente [...] lo compraba el Ñato Baldriche. [...] él le compraba a los boteros ahí en Riosucio y lo empacaba en la lancha y lo echaba pa' Cartagena, y ahora esa lancha como que no está comprando, entonces obligatoriamente les toca... [Subir a Quibdó] (Perea, 2017)

El sistema de cientos por el que los boteros bajoatrateños compran 100 plátanos en un promedio de \$12.000 pesos, los favorece para la venta por raciones cuando suben a Quibdó, y les da ventajas competitivas frente a los boteros medioatrateños. Así, cuando la plaza está achichada y caen los precios, un botero riosuceño está en capacidad de permitirse un margen de acción más amplio en las negociaciones con los revendedores de la Carrera Primera, y puede dejar su carga más barata sin perder dinero.

En los días que pasan para vender el plátano, uno o dos ayudantes guindan sus hamacas en la caseta del bote para descansar por las noches y cuidar la carga, hasta que el pueblo comience su actividad de nuevo. Entretanto, el botero tiene que pagar estadía y comida en alguna residencia de Quibdó. Puede tener algún familiar allí que le dé posada, o en el mejor de los casos, una casa propia donde llegar. Al día siguiente, muy a las 4 de la mañana, los revendedores de la Carrera Primera comienzan a abrir sus puestos, y junto con los de la Alameda, se acercan al puerto a ver qué llegó ese día y cómo se movieron los precios de quienes estaban desde la jornada anterior. En esas, si el mercado sigue achichado, el botero debe esperar que la plaza se desocupe, o que de alguna manera, el precio que proponen los revendedores suba un poco. Así avanza el sol y pasan los días: dos, tres, a veces más... y entretanto, lentamente el plátano pierde precio mientras se contagia con la maldición amarilla del tiempo: la maduración. No obstante, aún en estos casos que la plaza está *apretada*, lo usual es que el botero logre vender la mayor parte de su carga. El resto, ya maduro, lo botará al río para que se pierda entre las aguas.



En el pueblo los revendedores no pagan sus compras de contado. La dinámica corriente es que adquieran una cierta cantidad de raciones fiadas hasta que recuperen por medio de las ventas el dinero para pagarlas, lo que suele tardar entre tres y cuatro días. Ante esto, el botero, que se reconoce por estar vigilante en las escaleras del puerto y llevar un canguro donde guarda el dinero, anota en una libreta el nombre de sus deudores, la cantidad de raciones que tomaron y el dinero que le deben por la transacción. Y así esperará paciente para recoger de a pocos todo lo que fió. Cuando

finalmente ha terminado de vender la carga y recoger su dinero, se dedica a reunir todas las remesas y encargos que le pidieron en Bojayá: bultos de concentrado para animales, costales con arroz y verduras como cebollas y tomates, electrodomésticos, bultos de cemento, ladrillos, varillas de metal y otros materiales para construcción; inclusive, motores fuera de borda que los campesinos compran ocasionalmente.

Por el transporte de las mercancías el botero cobrará un flete cuyo valor (o hasta el monto total) dependerá del parentesco o confianza que guarde con el implicado en la transacción. Además, como explicaba Ángel Romaña, *“Hay algunos boteros que comercian con artículos que compran en Quibdó o que intercambian por plátano. Hay gente que compra queso y lo vende al cambio o compra cerdo para picar e intercambian”* (Romaña, 2018). Sin embargo, Ángel sólo cobra el flete por transportar encargos, personas y encomiendas. En el viaje de regreso, más corto que el de subida gracias a que el bote baja liviano con la corriente del Atrato, la embarcación lleva también personas que van hacia Bojayá buscando economía: mientras un trayecto en lancha rápida puede costar fácilmente \$80.000 pesos y durar 5 horas, en el bote platanero, a pesar de que demore entre 8 y 10, el valor del pasaje es de \$40.000.

\* \* \*

La forma social que reviste el circuito de ración es la de una *alianza*, una transacción comercial con la lógica recíproca descrita por Marcel Mauss hace casi 100 años sobre el *don*. La figura del botero condensa especialmente bien el sentido de los sistemas de prestaciones en la práctica de los *adelantos*, toda vez que su labor comercial implica una triple obligación: *dar* dinero adelantado para asegurar la carga de plátano, *recibir* el hartón en retribución del dinero que avanzó y *devolver* en una doble vía: por medio de un nuevo adelanto para la siguiente carga y en el transporte de remesas y encargos que le solicitan los habitantes del caserío, que son los mismos agricultores que surten su bote con mancha.

El devenir constante de esta alianza se reproduce cada vez que un botero va a iniciar un nuevo viaje, y está configurada por vínculos afectivos y apreciaciones emocionales como la confianza, un sentimiento que bien puede generar cercanía o distanciamiento social, dependiendo de la afirmación o quiebre de las alianzas establecidas con la dinámica del *don*. La confianza es el aglutinante que permite la efectiva realización de las transacciones comerciales en el tránsito de las acciones comerciales de dar dinero, recibir plátano y devolver de nuevo dinero y encargos. La adjudicación oportuna de los adelantos, la entrega puntual de las raciones de plátano y el pago de un precio justo por el hartón componen entonces un panorama complejo donde la confianza puede mantenerse, fortalecerse, dañarse o romperse.

### *Surtiendo el pueblo*

El jueves 7 de mayo de 2017, Liliana y yo salimos de la casa de doña Aura en el barrio Niño Jesús, y nos montamos en la moto de Franklin, un señor de Paimadó que trabajaba en Quibdó como rapimotero, a quien Liliana había conocido en viajes anteriores. Después de preguntarle si conocía algún revendedor de plátano que luego surtiera tiendas o restaurantes, Franklin respondió que sí, y nos llevó al mercado. Paramos frente al bunker de la Fiscalía en la Carrera Primera, y allí nos presentó al señor Tomás de Aquino, uno de los más viejos revendedores de plátano en Quibdó. Para cuando lo conocimos, llevaba más de 50 años en el negocio de la mancha. Don Tomás era un señor mayor de hablar pausado y

apariciencia sencilla. Llevaba puesta una camisa blanca con la inconfundible mácula de la mancha, y un sombrero vaquero de cuero color marrón.

Su puesto de venta se encontraba junto al de otros revendedores dedicados exclusivamente al comercio de plátano hartón. Entre ellos estaba don Pedro, otro comerciante a quien habíamos conocido en los días anteriores de trabajo en el mercado. El espacio de los revendedores de plátano, que son unos 6 o 7 en hilera, se compone básicamente de estibas grandes sobre las que son colocadas las raciones de hartón, organizadas por su calidad y estado de maduración. Los puestos no tienen enramadas ni carpas o techo alguno. Sobre la vía por donde pasan carros y camiones, está el plátano más verde y grande. Allí junto, los revendedores se sientan una sillita plástica a esperar que lleguen los compradores. Detrás, los transeúntes que caminan sobre el andén entre los puestos de marabaya y los restaurantes del mercado, pueden ver el rechazo y las raciones que comienzan a madurarse. Don Tomás y el señor Pedro suelen mantener un promedio de 60 raciones de plátano cada uno. Cuando hace sol cubren la mancha con cartones, y en las lluvias, le colocan encima plásticos grandes para protegerla.

Por aquellos días, Tomás estaba considerando seriamente trasladar su negocio a una tienda en el barrio Niño Jesús, debido a la demolición inminente que asediaba los puestos de madera en el malecón<sup>123</sup>. Mientras tanto, surtía diariamente de plátano a más de 10 restaurantes y tiendas de la ciudad, que eran sus clientes fijos. A cada uno de ellos le llevaba una ración de plátano verde y media de maduro. A eso de las 5:30 de la mañana, él mismo agarraba una carreta de su propiedad, la cargaba con las 15 raciones de hartón para los restaurantes, y arrancaba a repartirlas. Hacer todo el recorrido le tomaba más o menos hasta las 11 de la mañana, justo antes del almuerzo al mediodía. Entretanto, su esposa se ponía al frente del puesto de plátano en el mercado, revendiéndoles a los clientes que se acercaran para comprar al menudeo. En estas transacciones, hay varias medidas utilizadas

---

<sup>123</sup> Desde que el mercado comenzó a crecer en el malecón de la capital chocona, las relaciones entre los revendedores y las autoridades municipales fueron conflictivas. El común denominador de gobiernos y alcaldías ha sido el de reubicar a los vendedores en otro lugar de la ciudad, cuya última propuesta fue la construcción de una plaza de mercado varias cuadras abajo de su ubicación actual (Q Radio, 2017). En el 2017, tras años de formulación y licitación del proyecto para remodelar el malecón, finalmente la alcaldía comenzó la demolición del puerto viejo, lo que afectaba directamente a los revendedores. En este escenario, la solución temporal que propuso la alcaldía fue la construcción de dos “plazas satélite” (una subiendo por la Alameda y otra en el barrio Yesca grande) para la reubicación de los vendedores. Aunque algunos se trasladaron allí, prontamente las abandonaron argumentando su pésimo diseño (Diario de campo, 2017; El Colombiano, 2017).

para la venta del hartón: una ración (64 plátanos), media ración (32), una cuarta (16), una octava (8) o un par (2). Dependiendo de sus necesidades, cada comprador llevará una u otra cantidad de esta variedad de mancha. Tras el almuerzo, don Tomás regresaba al puesto y lo atendía en compañía de su esposa. Para conseguir la mancha don Tomás ya tiene un vendedor fijo al que le compra la carga de hartón cada vez que llega al mercado de Quibdó, sin importar que la plaza este *achichada* o *bola bola*. El botero a su vez, tiene la obligación

de dejarle el plátano a don Tomás a un precio razonable.



Hablar de Tomás de Aquino, es, como dije antes, referirse a uno de los más antiguos comerciantes de plátano hartón en Quibdó. Él fue uno de los primeros en abrirse paso entre la calle y la policía para colocar su puesto de venta en el malecón. Cuando empezó en este negocio,

hace más de 50 años, los campesinos llegaban con su carga a un puerto ubicado arriba de la galería, a un par de cuadras<sup>124</sup> de distancia subiendo por el Atrato. A medida que el pueblo crecía, el comercio comenzó a crecer también, y don Tomás recuerda que en aquella época de juventud, los revendedores del incipiente mercado comenzaron a *pelear* por un espacio sobre el puerto de la Carrera Primera. Allí no había ni enramadas, ni puestos de madera, y los vendedores sencillamente extendían esteras sobre la acera. La multiplicación de los comerciantes fue robándole espacio a la carrera, y terminó en los dos metros que separaban el puesto de don Tomás y los demás revendedores, de los andenes.

El señor Tomás nos comentaba que por esos días estaba terminando de pagar un carro en el que pensaba llevar hartón para vender en Istmina, y eventualmente, también en Medellín. Él ya había explorado esas rutas en años anteriores y había conseguido establecer relaciones comerciales con paisas y chocoanos en ambas plazas. Uno de los restaurantes a

---

<sup>124</sup> Con *cuadras* me refiero específicamente a la distancia entre dos esquinas de una calle citadina, no a las *calles* de los ríos ni sus curvas.



los que don Tomás le surtía en Quibdó era ‘La paila de la abuela’, famoso por vender comida típica chocoana. En una visita que le hicimos al restaurante, la señora Nimia que trabajaba en su administración, nos comentó que el plátano que lo utilizaban especialmente para espesar los sancochos y las sopas que se hacían en el restaurante. Además, compraban banano para preparar los patacones que se servían como guarnición en casi todos los platos del menú.

### *Marabaya*

Es un viernes de finales de julio de 2017 y el sol comienza a esconderse en el horizonte. Luis Emiliano espera algo ansioso que un vecino suyo conocido como *Carretero*, traiga de vuelta *la-yuca-y-la-tajada* que había utilizado para ir hasta su parcela, ubicada aguas arriba por la quebrada Güinandó. Como suele suceder en ocasiones con otros familiares y vecinos, el señor había venido a la casa dos días atrás para pedir prestado el bote, ya que el suyo propio lo tenía otro familiar que había salido hacia Quibdó. Luis Emiliano accedió, pidiéndole que lo regresara antes del sábado, día habitual de mercado. Ahora, doña Carmen tiene listas cuatro mallas con piñas cerca de la puerta, que sacó el día anterior del piñal de *Pasi*. Ahí junto, un par de raciones de plátano, así como varios racimos de banano y primitivo están recostados contra la pared. Un costal con borjón, otro con limones y dos baldes con lulos y zapote completan el total de la carga. Mañana temprano saldremos hacia Quibdó, donde Liliana y yo nos despediremos de Luis Emiliano y doña Carmen, y ellos venderán sus productos en el mercado.

Poco después del anochecer, don Luis enciende la planta de energía. Su sonido grave y adormecedor se mezcla con el grillar intenso en el monte. Es la hora del noticiero y del televisor escapan los gritos cadenciosos de unos manifestantes: “¡*Li-ber-tad, li-ber-tad, li-ber-tad!*!”. De repente, don Luis escucha algo que lo alerta: “¡*Ah! Ya viene Carretero*!”. El señor venía piloteando el bote entre la oscuridad. Después de llegar, lo amarró y subió la casa, donde nos contó que la quebrada se había secado con el sol intenso de la jornada, haciendo lento y trabajoso navegar aguas abajo hasta el Munguidó. Tras un saludo breve con doña Carmen, Carretero le dijo a don Luis que en la proa de la barca había varias raciones de plátano apiñadas, para ver si él podía hacer el favor de llevárselas al otro día

para venderlas en Quibdó. Don Luis aceptó, y entretanto, el Cholo se levantó de la sala y comenzó a bajar al bote los racimos de mancha que estaban contra la pared.



Don Luis, doña Carmen y el Cholo suelen ir cada 15 días hasta Quibdó para vender sus mercancías. Aunque siempre llevan mancha y frutales, la cantidad y la variedad específica de cada cosa, dependerá de la estación y las cosechas. Si bien pueden llegar a cargar hasta 70 racimos de banano durante el verano, lo normal es llevar unos 40, a menos que la cosecha esté mermada y apenas logren recoger 20 o 25 de esta variedad. Con el primitivo sucede algo similar, aunque en menor escala, y generalmente se llevan entre 10 y 15 racimos de esta mancha. El popocho y la felipita no son especialmente del gusto de don Luis para vender, por su precio bajo en el mercado. Sin embargo, ocasionalmente le lleva 3 o 4 racimos de este par de

variedades a un hermano suyo que vive en Quibdó. Estas proporciones en la carga, son el común denominador entre los agricultores de Munguidó, ya que los productos “*vienen por cosecha. Así mismo como da la cosecha de chocolate, ¿de todos esos frutos así? Le viene a todo mundo. Cuando se baja, se le baja a todo mundo.*”, explicaba don Luis.

A la jornada siguiente no ha clareado el día y Luis Emiliano ya está levantado, colocándose las botas de trabajo. Doña Carmen, que se levantó antes que él, prepara café con panela en la cocina para espabilar el sueño y empezar el día. Andrés y yo, que nos despertamos también temprano, compartimos con ellos el café. Luis Emiliano acaba pronto y tras terciarse el machete a la cintura, va presuroso a recoger dos baldes que había dejado junto a la entrada de la casa la noche anterior: uno rebosante con arazá (*Eugenia stipitata*)<sup>125</sup> y otro con lulos chocoanos (*Solanum sessiliflorum dunal*). Hoy vamos de regreso a Quibdó y

---

<sup>125</sup> Este arazá es distinto del *Diospyros blanco* que se mencionó anteriormente.

vijaremos en el bote donde don Luis acomoda la *marabaya*. Una vez con los baldes en mano, baja las escaleras de la casa hacia su bote *La-yuca-y-la-tajada* que flota sobre las aguas del río. Junto a la embarcación su hijo Steven espera en el azul profundo de la madrugada. Con los pies entre el agua, le recibe los baldes a su padre y los acomoda cuidadosamente sobre el resto de la carga que ya ocupa la mitad de la canoa: un bulto de ñame morado (*Dioscorea alata*), dos más de yuca (*Manihot esculenta*), otro de limón frutudo, unas cuantas piñas chocoanas (*Ananas comosus L*), algunos gajos de plátano que no completan tres *raciones*, varios racimos de primitivo, banano (*Musa sapientum*) y un par de popochos<sup>126</sup> (*Musa ABB silver bluggoe*), dibujan una variedad de colores entre los que sobresalen los verdes claros y oscuros de la *mancha*. Las ganancias sólo se conocerán en el puerto de Quibdó, donde la estación del año, la cantidad de productores vendiendo y la suerte, determinarán si la plaza está *achichada* o si por el contrario se encuentra *bola bola* al momento de llegar. Con todo listo, bajamos las sillas que nos servirán de asiento durante el viaje y doña Carmen, última en salir de la casa, se cierra la cremallera de la chaqueta para resguardarse de la *lluvia corrida* que golpea copiosamente a los viajeros de las aguas. El motor 15 (rh) que impulsa el bote comienza a rugir y las pimpinas de gasolina a desocuparse.

Además de las raciones de Carretero, las piñas de Pasi y el resto de los alimentos sacados de Las Palmas, el Cholo ha colocado también entre el bote varios racimos suyos de banano y unos cuantos de popocho, así como un bulto de ñame. Todos estos son *encargos* que don Luis y Carmen llevarán hasta Quibdó, para hacerles el favor a sus hijos y a Carretero, de vendérselas en Quibdó y regresar con alimentos empacados y algunas herramientas de trabajo para ellos. Si hay dinero restante, resultado de las ventas, se lo devolverán a cada uno de los dueños. Cuando finalmente todo estuvo listo, arrancamos. En las dos horas y media que tardamos bajando el Munguidó, llovió un poco, escampó y volvió a llover otro tanto hasta que llegamos al Atrato. Unos días antes, don Luis comentaba con asombro los grandes costos y dificultades para navegar de ida y vuelta hasta Quibdó:

---

<sup>126</sup> El popocho, también llamado en el Chocó 'cuatro filos' o 'cuatro esquinas', es más habitualmente conocido en el interior del país como cachaco. En biología está clasificado dentro del grupo Balbisiana de la familia de las musáceas. En el dominio cultural chocoano de la *mancha* es uno de ocho taxones genéricos que componen su clasificación.

Gasolina se gasta uno 150.000 pesos ida y regreso. [...] Uno trae una *merquita* pa' 15 días: \$250, \$200.000 ¡Caro! tiene uno clientes que le pueden fiar hasta la *merca*<sup>127</sup>, pero la gasolina nunca la fian. En este momento ella subió, está a \$60.000, sale como en \$70.000 toda la bomba ligada<sup>128</sup>. [...] Con una bomba baja, con otra sube cuando anda en bote pequeño y cuando va en bote grande no llega. [...] esa bomba no le da. Hay veces lo hace uno disque por d'ir a vender las cosas, no dejarlas dañar y se le va en la gasolina porque no da ¡Como en el paro!<sup>129</sup> [...] Había gente que se bajaba a palo. (Mosquera, 2017)

Don Luis explicaba que el precio de la gasolina respondía también a las fluctuaciones en el mercado. Cuando había mucho plátano y marabaya moviéndose hacia Quibdó, la demanda de gasolina aumentaba, subiendo el precio del combustible considerablemente. Sin embargo, en medio de estas dificultades, el camino también ofrece recompensas. Tal es el caso de la época en la que don Luis le llevaba plátano al restaurante Brisas del Atrato, uno de los más famosos de Quibdó. Semanalmente un paisa que lo veía pasar le compraba entre tres y cinco raciones, de las que él llevaba en su bote para vender en el mercado. La transacción se hacía directamente en el restaurante ya que está ubicado literalmente a las orillas del Atrato, sólo que varias cuadras abajo del mercado. Aunque la venta era estable, don Luis dejó de ir al restaurante porque es muy trabajoso, y hasta peligroso, pasar de una margen a la otra con el bote cargado, en medio del tráfico intenso de las embarcaciones más grandes y rápidas que navegan por el río.

Cuando estábamos cerca de llegar a Quibdó, después de 30 minutos remontando el Atrato, paramos en Bahía Solano, el único barrio del pueblo ubicado en la otra margen del río. Allí don Luis tiene dos casas de madera de su propiedad a unos cuantos metros de la orilla: una arrendada a un sobrino y otra para su propio uso y el de sus hijos. Cuando sube al pueblo a

---

<sup>127</sup> *Merca* o *merquita* son términos habituales con los que don Luis se refiere a las compras de abarrotes y productos manufacturados que adquiere en las tiendas de la Carrera Primera, que después lleva a su casa.

<sup>128</sup> Una bomba de gasolina tiene 6 galones. Para el correcto funcionamiento de los motores, las personas mezclan aceite con la gasolina en la medida de un cuarto por cada galón de combustible. A este proceso se le llama *ligar*. Un cuarto o *pinta* de aceite cuesta normalmente \$10.000 pesos.

<sup>129</sup> En el año 2016 las AGC, más conocidas como Clan Úsuga, realizaron un paro armado en los departamentos de Chocó, Córdoba y Antioquia. En los días que duró el levantamiento armado de este grupo paramilitar, en Quibdó y los ríos del Atrato hubo amenazas, asesinatos, incendios y restricciones a la movilidad, lo que encareció insumos como la gasolina y los productos agrícolas en el mercado (El Espectador, 2016; Semana, 2016; Telesur, 2016). El plátano, que suele ser una medida del estado de la plaza, alcanzó el record insólito de \$80.000 pesos la ración.

vender sus productos o por alguna otra razón, llega al primer piso de la casa más cercana al río. Arriba vivía por esos días su hijo Pasi. En la casa don Luis les dejó a Pasi y a su sobrino algunos plátanos y un racimo de banano de los que llevábamos en el bote. Bahía Solano es un barrio habitado por mucha gente embera y personas afro, todos provenientes de ríos aledaños como Munguidó y Arquía. Como suele suceder, la gente saludó con efusividad a doña Carmen y a don Luis.

Nos abocamos de nuevo hacia la embarcación mientras doña Carmen nos contaba sobre su hijo Pasi que vive ahí. En esas estábamos, cuando entre las docenas de botes que pasan por el Atrato, uno comenzó a acercarse en la dirección exacta de la orilla donde está la casa de don Luis. Pronto arribó colocándose justo al lado de nuestro bote. Adentro venía la señora Negra, una revendedora que es habitual cliente en el mercado. Sin bajarse del bote le dio un saludo parco a doña Carmen y le exclamó a don Luis: “¡Amiguito! ¡Menos mal llegó!”, mientras escrutaba con avidez la carga del bote. A pesar de que lo sabía, como nos diría unos minutos después, don Luis le preguntó con fingida inocencia el estado de la plaza. La mujer apartó su mirada de la carga por primera vez desde que había llegado. Miró a don Luis y soltó con vehemencia “¡Esta limpio ese mercado! ¡Oyó?”. La sequía de los días anteriores había generado escasez y ahora la plaza estaba *bola bola*; con los revendedores ansiosos por conseguir productos para sus puestos sobre la Carrera Primera.

La vista aguda de la señora Negra había notado la llegada de Luis Emiliano y había corrido a cruzar el Atrato con el ánimo de hacerse a los productos de la carga. Además del *bola bola* en que se encontraba el mercado, ella sabe que los alimentos munguidoseños son muy apetecidos por los consumidores de Quibdó por su *calidad* y frescura. Por eso, tras ver el contenido del bote la revendedora le pidió a Luis Emiliano que le guardara los lulos y todos los racimos de banano. Le hizo un gesto al motorista para que arrancara de vuelta y llamó por celular a quién parecía ser otra persona del mercado, avisándole de la llegada de don Luis. Al irse la señora Negra doña Carmen empezó a refunfuñar. Se quejaba de que la revendedora era injusta, ya que se apresuraba zalameramente para asegurar la carga ahora que la plaza estaba *floja*, pero en el *achiche* su actitud no era igual. Este disgusto y la tensión evidente de doña Carmen con los revendedores fue una constante durante el trabajo de campo entre los agricultores que vendían en Quibdó.

En cierta ocasión, el mismo Luis Emiliano y Alexander nos comentaban con rabia que en el mercado de Quibdó había una “mafia” (en palabras del propio Alexander) entre los revendedores, quienes se ponían de acuerdo para comprar los productos a un precio determinado por ellos mismos y no adquirir nada hasta que el productor accediera, sacando provecho de la maduración de la marabaya dentro del bote. Al respecto, don Luis expresaba que los revendedores

Le compran a uno una ración de plátano en \$15.000 pesos, la venden en \$25. Se van ganando ellos... y a veces se escasea y la compraron a \$15.000 y la venden a \$35. La venden por cuartas, hasta por un solo plátano, hay personas que llegan por uno: “Deme 1, 2 plátanos”. Otro que media cuarta, una cuarta, media ración o una ración, y así lo venden ellos menudeado y les da más utilidad, porque si la ración vale \$15.000, la media ración le termina valiendo \$7.000. Ellas la media ración no la venden en \$7.500, de una vez se la ponen en \$8.000, entonces ya se van ganando 500 pesos por ese lado. Todo lo que es menudeado sale más caro. (Mosquera, 2017 a)

Con el ánimo contradictorio por la felicidad de la venta y la molestia de doña Carmen, cruzamos a Quibdó. Para nuestra sorpresa docenas de botes se apiñaban contra las escaleras del puerto en gran algarabía. El estado vacante de la plaza llamaba al movimiento de cuánta cosa llegara al pueblo hacia los puestos del mercado y las gentes se echaban al hombro racimos de mancha y costales con piñas, yucas y otros productos.

#### *El mercado agrícola de Quibdó*

La romería de la plaza sugiere un caos aparente, que sin embargo, contiene unas dinámicas bien definidas para agricultores, boteros, revendedores y consumidores. En los días del trabajo de campo, el puerto de Quibdó tenía la forma de un dique de contención paralelo al Atrato, con tres entradas diferentes donde bongos plataneros y botes marabayeros, podían atracar para comerciar. Aunque cualquier bote puede acercarse indistintamente a cada una de las escalinatas que tienen las entradas, la gente suele llegar a una en específico porque allí se encuentran sus familiares o conocidos. Los grandes botes plataneros llegan usualmente a las escaleras en el medio del puerto. Los marabayeros por su parte, arriban a

un espacio amplio de escaleras, a la derecha de donde llegan los bongos plataneros; y también a un espacio angosto donde no hay escaleras sino una bajada, que va desde el nivel del río hasta la calle, un par de metros arriba.

En las escaleras más anchas suelen llegar productores de los ríos Buey, Arquía o Bebará, y en menor medida de Munguidó. Don Luis y doña Carmen paran específicamente en la entrada más angosta, donde varios familiares suyos y conocidos de Güinandó tienen puestos de reventa en el mercado. A diferencia del comercio de ración, en el que los plátanos permanecen dentro del bote, los productores marabayeros sacan sus racimos a las escaleras y los exhiben allí para que los posibles compradores puedan mirarlos mejor. Tubérculos y frutales sí permanecen dentro del bote. La exposición de la mancha ocurre con más frecuencia cuando el mercado está achichado o en un punto intermedio de ventas y los agricultores deben recurrir a la muestra de la *calidad y buen* precio de sus productos para asegurarse un comprador.

El orden de llegada determina la cercanía de cada bote con la orilla, pero las personas no tienen reparo en abrirse paso lo que más sea posible para acercarse a tierra firme. De todas formas el hecho de que haya muchas embarcaciones más cercanas a la orilla no impide de ninguna manera el comercio ni condiciona los turnos de descargue. Después del encuentro con la señora Negra llegamos al espacio habitual donde arriban doña Carmen y don Luis y allí tuvimos que separar algunos botes para aproximarnos al borde del desembarcadero. Don Luis se bajó pronto, caminando sobre las otras embarcaciones para amarrar *la-yuca-y-la-tajada* a una cuerda gruesa donde los agricultores atan sus barcas en el puerto. Mientras él iba, en dirección contraria la señora Negra venía acompañada de un *carguero*<sup>130</sup> para llevarse los bananos y los lulos. Pocos minutos después otro par de revendedoras se acercaron y terminaron de comprar el grueso de la carga del bote. Adentro apenas quedaban las mallas de piña y un montoncito de plátano.

Don Luis regresó y nos dijo que bajáramos con doña Carmen para almorzar. Tras un breve silencio, sonó con estruendo el acordeón de un vallenato. En el coro, el cantante llamaba a sus coterráneos a votar por el Sí en el plebiscito para refrendar los acuerdos de paz con las

---

<sup>130</sup> Los *cargueros* son hombres usualmente jóvenes contratados por los revendedores para que lleven las raciones de plátano o la marabaya, desde los botes hasta los puestos de madera en el mercado. Un viaje del puerto a un puesto cargando una ración de plátano costaba entre \$800 y \$1.000 pesos durante el trabajo de campo.

FARC. La música salía de un par de parlantes en una de las tiendas junto a la entrada del puerto. Allí vendían cerveza y gaseosas, y en aquel momento, algunos hombres jugaban dominó alrededor de una mesita. El barullo del mercado en *bola bola* me parecía un frenesí, que no obstante, pronto comenzó a apaciguarse cuando pasamos sobre los botes y atravesamos la orilla, donde los compradores estaban negociando con los agricultores. Cuando subimos doña Carmen saludó a varias mujeres que estaban bajo las carpas que cubrían los puestos de marabaya. Las risas entre ellas no se hicieron esperar. Un rato después, cuando Luis Emiliano había terminado de vender, subió también y comenzó a saludar a las mismas personas que doña Carmen. Sentado a las afuera de su casa, don Luis nos explicaba que los intermediarios del mercado eran

De aquí de los ríos... ¡Todas las mujeres y hombres que bajan de La Alameda! [...] De la misma ciudad no hay ningún revendedor ahí, todos son campesinos de todos estos ríos: Munguidó, Bebará, Bebaramá, de Buey, de todo, y todos son conocidos de uno. Es esa gente que está montada en el pueblo, [...] Unos se montaron porque estaban desplazados, otros porque ¡agh! Le han cogido pereza al monte y se van a montar allá porque saben que la vida allá es más fácil y ganan más que estar trabajando aquí, entonces se van yendo... [...] Sólo compran de lo que uno lleva, no tienen más ná... Los territorios los tienen apenas ya enmontados. (Mosquera, 2017 a)

Aquel espacio junto al río donde paraban habitualmente don Luis y doña Carmen, es donde se instalaron con los años sus propios familiares y vecinos de Güinandó, que ahora son revendedores en Quibdó. Tal es el caso de la señora Carmen, prima de don Luis, quien con los años ha mantenido su puesto en el mercado, o el del señor Cristóbal, tío de don Luis y hermano de su madre. No obstante, el fenómeno migratorio que ha movido desde hace décadas a los munguidoseños hacia Quibdó para revender en el mercado, tuvo un crecimiento inusitado con el advenimiento de la guerra en el medio Atrato durante las décadas de 1990 y los 2000.

Don Luis contaba que con la llegada de las FARC al río Munguidó, a principios de los 2000, la gente se llenó de miedo por los enfrentamientos que podían desatarse entre los



recién llegados y la guerrilla del ELN, que ya estaba allí establecida. Asustados por la masacre de Bojayá que había ocurrido recientemente, los munguidoseños se desplazaron de sus casas temiendo que se repitiera en sus caseríos la trágica historia de Bellavista. Mucha gente migró a Bogotá, Medellín y otras grandes ciudades del país. Otros tantos se quedaron en Quibdó. En el pueblo algunas de estas personas compraron lotes y otros simplemente comenzaron a construir donde había un espacio para levantar una vivienda. A la capital chocoana llegaban a diario cientos de personas de los ríos del Atrato, alcanzados por la vorágine de la guerra. Ante el caos y la incertidumbre las personas se reunían con sus coterráneos y familiares en los mismos espacios, para contrarrestar la hostilidad del ambiente de Quibdó. Esto dio origen a barrios como Los Álamos y La Victoria, formados en su mayoría por personas venidas del río Munguidó.

En aquellos barrios muchas casas están construidas en madera y otras también en *material*. Don Luis afirma que todo depende de las posibilidades económicas de cada quién. Él mismo tiene una casa de material en el barrio La Victoria, donde vive su hija Claudia Nubia con su esposo y sus dos hijos pequeños: Yeiner y Victoria. Como es habitual entre quienes tienen familia en Quibdó, don Luis le lleva quincenalmente a su hija una ración de plátano, así como un par de racimos de banano y primitivo para el consumo de la casa. Cada que sube al pueblo a vender le lleva mancha a su hija. Para tal fin escoge las bayas más grandes salidas de la finca Las Palmas.

Como el resto de revendedores los munguidoseños hacen parte de un orden mayor en el que se organiza la plaza de mercado. Dicho orden va más o menos así: bajando por la calle 20 con carrera 3 aparecen al costado izquierdo los primeros puestos del mercado, que se extienden por el resto de una cuadra larga. Son chazas de madera con sombrillas coloridas que protegen los productos del sol, donde las revendedoras venden marabaya mirando hacia la calle. Además de lo que está sobre la chaza, suele haber varios baldes donde se colocan los frutales y las verduras, así como racimos completos de mancha. Detrás de las fila de las chazas, algunas casetas de madera y de metal se conjugan junto al edificio gris de la Galería, en cuyo interior venden pescados y otras carnes, así como botellas de biche. En la curva donde termina la calle 20 y se convierte en la Carrera Primera, hay una hilera corta de tenderetes de madera especializados en la venta de plátano hartón. Entre ellos están el de



don Pedro y el reconocido Tomás de Aquino. En la parte posterior varios restaurantes de fritanga ofrecen comida diariamente desde temprano y hasta un par de horas después del

mediodía. Junto a los restaurantes hay varios *bailaderos* en fila, donde la gente se sienta a tomar una cerveza mientras escucha música y ocasionalmente, baila.

Ya en la Carrera Primera aparecen puestos de mercado a lado y lado de la calle. Al izquierdo hay algunas casetas de madera y varias carpas color verde oscuro en fila, donde se ubican más revendedores de marabaya. Sobre la acera hay también revendedoras de pescado, mucho más comunes cuando es época de subienda en los meses de marzo y abril. Al otro lado de la calle, unos puestos de madera están ubicados sobre la acera, cargados con frutas y verduras traídas desde fuera del Chocó. En un espacio corto, menor al de una cuadra, revendedores paisas comercian con papas, cebollas cabezonas y largas, zanahorias, naranjas, mandarinas y lechugas. Son productos llegados por carretera a Quibdó. Además, hay un par de puestos con boleja en abundancia.

A la izquierda los puestos de marabaya con sus armazones de madera y las sombrillas de colores, se extienden al menos por unas tres cuerdas. Frente a los puestos de marabaya hay varias motos y carretas de dos ruedas, en las que los revendedores se van a comerciar los productos del mercado entre los barrios. En la parte de atrás, sobre el dique que detiene las aguas del Atrato, hay varios restaurantes con almuerzos caseros de comida chocona: sancochos, arroces, patacones y pescados. Hay también una barbería y algunas tiendas más donde venden cerveza. Allí los dueños encienden a todo volumen las cabinas de sonido, con ritmos que van desde la champeta y el vallenato, hasta la salsa y las carrileras.

### *Fiados, préstamos y deudas*

A las escaleras del puerto pueden asomarse varios tipos de compradores: los que tienen negocios en la Carrera Primera o en La Alameda, los tenderos de los barrios de la ciudad, propietarios de puestos de comida callejera, encargados de restaurantes y consumidores hogareños. Con todos la negociación es bienvenida. Un día presencié la compra de unos popochos. El comprador, un señor de camisa y pantalón negros, comenzó a amontonar racimos bien juntos, unos encima de otros hasta completar 15. El vendedor era un agricultor llamado Vivián, proveniente del río Arquía. Cuando el comprador terminó de escoger los racimos, Vivián le cobró \$75.000 pesos por los 15 popochos. El comprador respondió con una contraoferta inmediata de \$65.000 pesos. Tras dudar un momento, Vivián miró a su alrededor y colocó un racimo de muslo de mujer sobre los de popocho, diciéndole al comprador que llevara todo por \$70 mil. El hombre accedió, le pagó inmediatamente a Vivián y se despidió.

Cuando apenas empezaba a subir sus popochos en compañía de un carguero, otro señor bajó rápidamente las escaleras, abriéndose paso entre la gente. Se acercó a Vivián, a quien le preguntó exaltado: “¿A cómo el plátano? ¿Me lo va a dejar a \$22 como habíamos quedado?”. Sin mirarlo, el señor Vivián negó moviendo la cabeza. Algo contrariado, el comprador respondió “*pues compró de otros, de esos que vienen allá*”, a lo que Vivián le dijo que bueno, que fuera con ellos si quería. De todas formas, justo en ese momento ningún bote se acercaba a la orilla. Tras un breve rodeo, el comprador regresó y le dijo que le diera 5 raciones de plátano y que se las anotara *como siempre*. Vivián llamó a uno de sus hijos para que sacara la mancha del bote. A diferencia de la transacción que había sucedido con el otro señor, este no le entregó ningún dinero a Vivián y sencillamente se llevó los plátanos con un carguero.

Unos días más adelante Luis Emiliano nos explicaría que había dos formas de vender el plátano en Quibdó: de contado como en el primer caso o al *fiado*, como en el segundo, que era el más común de los dos. Cuando un revendedor se convierte en cliente habitual de un agricultor, este último anota en un cuaderno el nombre del intermediario, qué compró y cuánto dinero le debe. Esta forma, ahora común de las transacciones comerciales, no

funcionó siempre así en el mercado de Quibdó y está basada plenamente en lo que don Luis llama la *conocencia* y la *confianza*. Así, nos contaba:

Hasta que yo cogí obligación<sup>131</sup> no había intermediarios, uno llegaba y vendía ¡todo de una! [...] El consumidor de una vez era que le compraba a uno, le llegaba a comprar con su plata. Uno en el mismo día llegaba, vendía, compraba y se venía pa' su casa. Pero ahora... ¿Qué pasó? Que se fueron montando unos poquitos, así unos poquitos, *a medida de la amistad*. Como ya usted es amigo mío, ya llega “¡Ah! Véndame 10 raciones de plátano”, ahí mismo yo se las cuento, cuando ya le terminé de contar: “¡Anótemelas ahí! Yo llamo fulano de tal” tan-tan-tan se las anoto. “Venga, mañana viene por su plata o pasado mañana” porque somos *conocidos* [...] Eso tiene como 40 años de haber nacido ya los intermediarios esos. 40 años *fiando*, pagando y vendiendo. (Mosquera, 2017 a)

El fiado es un sistema de crédito en el que los productores que viajan a Quibdó entregan sus mercancías a los revendedores con el pago diferido a una cierta cantidad de días, pactada durante la transacción entre ambas partes. Como sistema de crédito el fiado está emparentado con los *endeudes*, habituales en las transacciones comerciales de las economías extractivas del Chocó. Sin embargo, en el fiado el control de la cadena comercial no presenta las asimetrías propias del endeude y más bien, diría yo, tiende hacia la articulación del tejido social.

Aunque ahora se encuentra en desuso, la palabra *fiado* se refería en el español antiguo a una persona que era segura y digna de confianza. Actualmente el verbo *fiar* se refiere a “*asegurar que otro cumplirá lo que promete o pagará lo que debe, obligándose, en caso de que no lo haga, a satisfacer por ella*” (RAE, 2018). En el caso del mercado de Quibdó esto es especialmente evidente cuando una persona sostiene bajo su propia *palabra* la fiabilidad de otra. La palabra es aquí un vínculo especialmente utilizado de base para los acuerdos comerciales. “*El negocio acá es de palabra. Todo es de palabra ¡nada es por escrito! Unos cumplen la palabra, otros no*”, decía con vehemencia Luis Emiliano cuando le

---

<sup>131</sup> *Coger obligación* es un concepto que se refiere especialmente a conseguir pareja y tener hijos. En ese momento, las personas dejan de vivir con sus padres y depender económicamente de ellos, viéndose en la obligación de trabajar y sostener a su nueva familia.

preguntamos por los tratos en el mercado. Con la palabra como medio vinculante, el fiado cumple la tarea de involucrar a un tercero como garante del crédito en el acuerdo comercial y de esa manera la *confianza*, la responsabilidad y el conocimiento de cada transacción se extiende en redes más grandes que la singular relación entre el agricultor que vende y el revendedor que compra. Luis Emiliano nos contaba que gracias a que la mayoría de los revendedores eran de Munguidó, se necesitaba de la *palabra* de alguno de ellos para que él estableciera relación de fianza con un desconocido:

[...] el [revendedor] que no era de acá [de Munguidó], el que era de acá lo metía a la línea de él pa' que tuviera la *conocencia* con uno que no lo conocía. Entonces cuando uno llegaba y no le iba a fiar porque no lo conocía, le decían “fíele que si él no le paga yo respondo”. Entonces ya cuando uno volvía a salir ya lo tenía conocido que le había pagado, buena persona, ya lo metía ahí en su lista, como *buena paga*. [...] ha habido persona [revendedor] que a veces ha bajado, amigo mío, conocido ya de persona seria, a fiarle a otro bote amigo mío que está vendiendo ahí. Ha venido a buscarme a mí y ya yo terminé, y él [otro agricultor] “Ah no, que yo no le vendo [Y le dice don Luis] -Désela, que si él no le paga yo le respondo ahí, porque ya yo no tengo. Él es un cliente mío pero ya yo vendí. Dele lo que él quiere, me pasa la nota que si él no le paga yo le pago”. Y el otro ha venido y le ha pagado. Eso, apenas de *palabra* así [...]. (Mosquera, 2017 a)

En el contexto americano el uso de los acuerdos de palabra es una herencia colonial, forma común de los contratos verbales por los que bien podían efectuarse traspasos de tierras, pactos comerciales o convenios para el trabajo (Di Meglio, 2012). En el caso del Chocó y el Caribe, la primera forma de las manumisiones entre los esclavizados y los amos era verbal y desde allí tenía validez legal y jurídica (Pollak-Eltz, 2000, pág. 120). Siguiendo el rastro de su importancia en el contexto afrochocoano, no sobra anotar que en el seno de la filosofía Muntu la *palabra (nommo)* es la *vivificadora* de las cuatro categorías que componen el universo (Meza, 2010, págs. 209-210).

Posiblemente es gracias al fiado y su implicación de terceros como garantes, que los actores de la red comercial de marabaya suelen mantenerse informados de otras transacciones, además de la suya propia. Para los agricultores esto implica saber boca a boca quiénes son los revendedores confiables, gente *seria* como dice Luis Emiliano, que les pagarán completo y cumplido el crédito otorgado. Esto igualmente puede permitir a los revendedores intervenir de cierta manera sobre los precios del mercado, por el conocimiento de los fiados de sus vecinos en los puestos aledaños. Sin embargo, aunque el concepto y la práctica del fiado están basados sobre la extensión de las redes comerciales, la confianza es el sentimiento y la forma de conocimiento colectivo que obliga la pregunta por los *conocidos*. En este sentido, el escenario del fiado es también uno de disputas y desencuentros. Don Luis considera que es mucho mejor venderles a desconocidos porque en ese caso el pago es inmediato y de contado, por la ausencia del conocimiento y la confianza que sustentan las transacciones fiadas. Entre las desventajas de fiarles a los revendedores, él señalaba:

Gasto 2 días vendiendo y como 3, ¡5 días! se mete la semana allá cobrando. [...] Arranco “Fulano me debe un banano, fulano un primitivo, una ración de plátano, que un cien de limón, que un cien de lulo”. Hay unos que vienen a buscar a uno, hay otros que uno tiene que buscarlos. Unos que pagan, otros que no le pagan nada. “¡Ay! Que vea que me fue mal, la carga se me maduró, no tengo cómo pagarle, cuando vuelva a bajar ahí le pago, ahí le guardo la plata”. Y cuando vuelve a bajar uno, jm... “No tengo, vea que esto ha estado malo” y con ese cuentecito hasta que no pagan. Yo he perdido harto y hasta que ya uno lo que hace es no fiarle a esa gente así. Ya no les vendo. Algunos se me han quedado con \$200, otros con \$300, que con \$100, que con \$50. Uno una vez me cogió toda la carga y se fue para Venezuela y no me pagó ná ¡Toda la carga la cogió! (Mosquera, 2017 a)

Ante este tipo de situaciones don Luis dice que la gente ha llegado el punto de enfrentarse *a machete* por el pago de las deudas. Aunque no es lo común y la gente suele descartar la violencia o la venganza de muerte cuando descubre que alguien se fuga con su dinero o se queda sin pagar. Personalmente, él apuntaba: “*Yo porque acá no peleo con mis*

*compañeros, no, por plata no trato a nadie mal. ¿No me pagó? Listo, no me pagó. Simplemente lo quedo conociendo ya por mala persona y no tratamos más” (Ibídem).*

Don Luis ubicaba los conflictos verdaderamente mortales o peligrosos en redes distintas a las de la fianza, como la del sistema de crédito conocido como *gota gota*. Esta modalidad consiste en un préstamo de montos relativamente bajos de dinero a intereses altísimos, que sobrepasan por mucho los límites de la tasa de usura. Los pagos del capital y los intereses deben ser diarios y en pequeñas sumas de dinero. Por eso se conoce como *gota-a-gota*. En Quibdó los revendedores del mercado suelen recurrir a esta modalidad de préstamos para hacer un plante, pagar los fiados atrasados u otros fines personales. Los *gota goteros* son sobre todo paisas que se mueven en motos por el mercado. Don Luis, con ironía relataba:

La gente que casi no pierde plata y le andan fieles es a los paisas que prestan la *gota gota*. A esos sí, prestan 2, 3 millones de pesos, 1 millón de pesos a la persona, todos los días tiene que estar pagando. Unos pagan \$1.000, otros \$10.000, \$5.000, \$8.000, hay una señora ahí [en el mercado] que paga \$40.000 pesos diarios. El día que no vendió, que no pudo hacer los \$40.000 pesos, al otro día tiene que pagar \$80.000 ¡Jum! Esa *gota gota* sí es muy dura... y el día que una persona de esas se le tuerza a un *gota gotero* de esos y no le pague ¡Jm! ¡Plomo! Eso sí no es pa’ ponerse a inventar, sino que eso le dan es de una, lo bajan. Los paisas no inventan no... ¡Todos todos todos los revendedores trabajan con *gota gota*! Esos no trabajan con plata de ellos [...] Y a veces por cumplirle allá a los que les prestan [el *gota gota*] le quedan mal a uno porque ellos saben que uno no les va a hacer nada, pero esos sí los matan, entonces le pagan a ellos. [...] (Mosquera, 2017 a)

Los vínculos que promueve la fianza no aparecen por ningún lado en las transacciones con los *gota goteros* paisas. Diversos medios nacionales e internacionales han señalado que los dineros del narcotráfico son los que se mueven en Colombia y Latinoamérica tras los préstamos del *gota gota* (BBC, 2016; La República, 2019 a). Grandes redes del crimen organizado, entre los que sobresalen grupos paramilitares como el Clan Úsuga (las mismas AGC presentes en Quibdó), la Oficina de Envigado y Los Rastrojos, aparecen como los

responsables de lavar dineros a través de miles de préstamos informales en bajos montos de dinero (La República, 2019 b). Esto explicaría también los métodos coercitivos y violentos de los prestamistas con sus deudores y morosos. El acaparamiento crediticio de los *gota gota* entre las personas del mercado de Quibdó responde a las mismas razones por las que prospera en el resto del continente: baja bancarización, dificultad para acceder a los créditos sin papeleos y escasa presencia de las autoridades de control (El Herald, 2019). Anteriormente la gente recurría a los préstamos entre coterráneos y vecinos del mercado, en aras de conseguir un plante para comerciar en Quibdó:

[...] eso no es tan viejo, eso de las *gota gota*. La gente se prestaba así entre ellos. El que tenía su forma le prestaba al otro. Había personas ahí que compraban 10 raciones de plátano, 5 pa' él y yo como no tenía me compraba otras 5, y yo cuando vendía le pagaba a él. Y así se iban ayudando hasta que aparecieron los *gota goteros* entonces ahí ya... ahí el que tenía su clientela le hacía contacto con el otro pa' que los *gota goteros* le prestaran a él, porque era buena paga. Y así se fueron entendiendo. (Mosquera, 2017 a)

No obstante, además de la muerte que acecha tras el *gota gota*, otras formas de violencia son reconocidas entre los actores comerciales del medio Atrato en el mercado de Quibdó, como sucede en el caso de los indígenas:

[...] la gente con los paisas y los indígenas no inventa. Los indígenas pueden no saber nada y todo mundo les paga, porque como aquí ya es de tradición que mandan que *madreagua*, que *jai*, que una cosa, entonces la gente le tiene mucho miedo a eso. [...] y todos no saben [brujear] pero... ahí no sabe uno. (Mosquera & Tovar, 2017 c)

Tal vez, de alguna forma, este tipo de violencias en el ámbito de lo mágico y lo brujo, hagan parte de una resolución de los conflictos que no apela a la violencia física ni armada, como la que practican los grupos insurgentes en la región. De la misma manera, la actitud de don Luis de no matar, de no acudir al “*Usté me paga por las buenas o las malas o me pago con su vida*”, porque “*lo coge la ley y va a la cárcel, pierde dos veces*”, puede responder a las formas y *patrones-en-el-tiempo* de resolución pacífica de conflictos, como



las que describía Jaime Arocha para la convivencia interétnica entre afros y emberas en el río Baudó, y otros grupos étnicos del país (Arocha, Razón, emoción y convivencia étnica en Colombia, 1993).

*El-que-no-vive-para-servir-no-sirve-para-vivir*<sup>132</sup>

El sábado 29 de julio de 2017 salimos a encontrarnos con Luis Emiliano en el mercado, que ese día nos llevaría a Liliana, Andrés y a mí, a su Casa-Finca Las Palmas. Cumplido y puntual, don Luis ya nos esperaba cuando llegamos al puerto. Esa mañana había vendido algunos productos que trajo de su parcela para aprovechar la subida hasta Quibdó. Tras el saludo fuimos a una tienda sobre la Carrera Primera donde compramos un mercado con la comida y las demás cosas necesarias para nuestra estadía en Güinandó. En aquel lugar atendido por paisas, don Luis compra habitualmente las provisiones y abarrotes que lleva para su casa. Un ayudante se ocupó de nuestro pedido a medida que don Luis pedía artículos de los estantes: arroz, harina, aceite, azúcar, galletas de soda, huevos, papel higiénico, y otros productos que el ayudante metía en bolsas. Liliana, Andrés y yo esperábamos en silencio y hacíamos sugerencias ocasionales. Mientras terminaban de empacar las cosas que había pedido Luis Emiliano, él sugirió que fuéramos a comprar la *liga* en una carnicería cercana, ubicada frente al barrio San Vicente. Allí don Luis pidió que le vendieran varias cachamas y tilapias completas de tamaño grande. Una vez nos entregaron el pedido pasamos a recoger las bolsas en la tienda de abarrotes y de allí bajamos al puerto en las escalinatas donde están los puestos de los marabayeros de Munguidó.

Junto a otros botes marabayeros flotaba apretada la nueva embarcación de don Luis, llamada '*el-que-no-vive-para-servir-no-sirve-para-vivir*', pintada de verde, azul y rojo intensos. El nombre lo sacó de un pequeño calendario en el que la fecha de cada día viene acompañada de una frase, dicho o refrán, pronunciado por algún personaje famoso o sencillamente como parte de un amplio repertorio de adagios y proverbios. Cuando le preguntamos por el nombre del bote, don Luis comentó que lo escogió porque "*uno en la vida debe ser servicial, hacer favores y ayudarse los unos a los otros*". Nos contaba además

---

<sup>132</sup> Esta sección fue escrita en la combinación de dos relatos de mis diarios de campo sobre los viajes desde el mercado de Quibdó hasta la Casa-Finca Las Palmas. Las fechas de los recorridos son del 28 de abril de 2017 y del 29 de julio de ese mismo año.

que el nombre había *pegado* mucho. Hacía poco un señor en el mercado le había ofrecido dinero por el bote. El hombre argüía que estaba bueno para navegar y sobre todo, que le encantaba el nombre y le gustaría llevarlo a su comunidad para que la gente reflexionara sobre su mensaje.

En el caso de don Luis el nombre de la embarcación pareciera ser su filosofía y práctica de vida, relacionada profundamente con su papel en la comunidad de Munguidó y entre sus conocidos y allegados del mercado de Quibdó. Cuando ya estábamos a bordo del bote llegó un muchacho con pantaloneta y camiseta verde que le pidió el favor de llevar a su mamá, quién también iba para Güinandó. Don Luis accedió y mientras esperábamos que la señora bajara, apareció un sobrino suyo conocido como *Moreno*, quien le solicitó igualmente que lo dejara viajar con él hasta el corregimiento de Calahorra, una media hora abajo del caserío Güinandó. Esta vez también aceptó y así estuvimos esperando a que ambos pasajeros inesperados recogieran sus pertenencias y volvieran hasta el bote para partir. En ese lapso de tiempo don Luis recibió algunos encargos, entre los que había tres bultos de cemento y una pipeta de gas. Como sabríamos más adelante, Luis Emiliano también llevaba razones y recados para varias personas en el río.

En esas estuvimos al menos media hora, hasta que finalmente regresaron y arrancamos. Don Luis puso a manejar a su sobrino y se sentó sobre una de las pimpinas de gasolina. Bajamos rápidamente el Atrato y luego volteamos hacia la izquierda para remontar el Munguidó. En el recorrido, tras haber pasado la Comunidad<sup>133</sup> donde venden biche, nos topamos con un bote varado donde un señor intentaba trabajosamente encender el motor de su embarcación. Con él estaba una señora de cabello blanco y edad avanzada, que lo miraba impasible. Al verlos, Luis Emiliano se giró y le dijo a *Moreno* que detuviera la marcha. El señor en el bote varado explicó el problema y dijo que posiblemente no podría solucionarlo tan pronto, así que le pidió a don Luis que arrimara a la señora hasta su casa, algunas calles arriba de donde estábamos. Sin vacilar ni un momento, Luis Emiliano asintió con la cabeza y le extendió su mano a la señora para que ella pasara a nuestro bote. Le cedí mi silla y me senté sobre la bomba de gasolina junto al motor, donde empecé una agradable charla con *Moreno*.

---

<sup>133</sup> El pequeño caserío, primero de las bocas de Munguidó hacia arriba, de hecho se llama Comunidad, pero la gente le dice también La Playa para distinguirlo más fácilmente.

El hombre, de unos 35 o 40 años, me dijo que Luis Emiliano era “un personaje” y que no sabía decir que no, por lo que a todo el mundo le hacía favores. Sobre su vida, Moreno me contó que había pasado un tiempo en Bogotá trabajando como obrero en construcciones. Recordaba especialmente cuando trabajó en la fabricación del parque de diversiones Salitre Mágico. Durante su estancia en la ciudad tuvo un amorío con una mujer blanca, aunque siempre pensaba en algún momento abandonar la capital. Entre sus aventuras recorriendo el mundo, estuvo en Ecuador, Venezuela y Brasil. En los últimos dos mineó, pero con una técnica que según él, la gente desconocía en el Chocó. Mientras se dedicó a este trabajo conoció y convivió con mucha gente del Munguidó que había migrado para desempeñarse en el mismo oficio. Moreno me habló igualmente sobre algunos de los trucos del motorista, como sacar las aspas del motor del agua cuando empieza a andar más lento y a trabarse, para liberarlas de ramas y suciedades que recogen en el camino.

A medida que avanzábamos hacia Güinandó don Luis iba dejando los encargos: limones en la casa de un conocido, los bultos de cemento en una comunidad. En un caserío se bajó y fue personalmente hasta la casa de una muchacha que esperaba razón de su padre enfermo en Quibdó. Como mensajero, Luis Emiliano tuvo que entregarle la mala noticia de que el señor había muerto. Según nos contó al regresar al bote, la muchacha ya se esperaba algo así y lo tomó con relativa calma. Un par de comunidades arriba, dejamos a la señora mayor que habíamos recogido en el bote varado. Se despidió de nosotros y le dio su bendición a don Luis. Después de andar varios minutos, Luis Emiliano le hizo de nuevo la seña a Moreno para que se detuviera cerca de unas casas. Allí un par de ancianos, un hombre y una mujer, reposaban sentados afuera de su rancho de madera montado sobre palafitos en el dique aluvial, dos metros encima del nivel del río. Moreno apagó el motor y cuando su rugido monótono calló de golpe, se hizo el silencio murmurante de la selva: el agua corriendo contra las orillas, cantares de pájaros y cigarras, y nosotros flotando lentamente con la corriente del río, a la que por un momento, se rendía el empuje del motor.

Don Luis se levantó y puso sus brazos en jarro mientras saludaba al señor, con el estiramiento de las vocales que hace la gente del río para habla a la distancia. Con cierta reverencia, don Luis comenzó informándole que le llevaba una razón. Su voz aguda hacía eco contra la pared de tierra sobre la que estaban los ancianos. El día anterior, Luis

Emiliano había bajado una marrana desde su casa hasta el lugar donde nos encontrábamos. Según entendí, un señor llamado Libardo, conocido de un comprador paisa que estaba en Quibdó, pasaría en estos días a recoger el animal. El anciano, que se había levantado de su silla, escuchaba atento a Luis Emiliano. Estaba cogido de un árbol sobre el filo de la orilla, andaba descalzó y llevaba encima una camisa blanca y un pantalón café, con las marcas singulares que deja el trabajo agrícola de la mancha. Cuando Luis Emiliano terminó, el señor le dijo que la marrana había que buscarla y sacarla de la tierra, porque de tanto andar *osando* por ahí se había *encuevado*. Señal inequívoca de que el anciano, a la vieja usanza afroribereña del Chocó, había mantenido al cerdo suelto durante el día<sup>134</sup>. Luego de escucharlo Luis Emiliano le dijo que buscara tranquilo la marrana, que en Las Palmas hacía lo mismo, pero que la *animala* no era *arisca* sino *mansita*, por lo que no había riesgo de que lo mordiera ni cosa semejante.

Se despidieron y Moreno arrancó de nuevo con el motor. En el camino de venida hacia la casa, Luis Emiliano comentaba que algunas inundaciones recientes habían afectado los colinos, especialmente aquellos que crecían en las orillas. Tras un par de horas andando llegamos a Calahorra, uno de los caseríos más grandes del Munguidó. Moreno se bajó, don Luis cogió su motor y empezó a pilotear. Seguimos subiendo un buen rato hasta que llegamos a su casa en Güinandó. Bajamos nuestras maletas y el mercado, y don Luis se aprestó a embarcarse de nuevo para llevar hasta su casa a la señora que venía con nosotros desde Quibdó. Ella era prima suya y vivía un par de calles arriba. Nosotros subimos las escaleras y llevamos las bolsas hasta la cocina, de donde salió doña Carmen saludándonos entre risas y algunos abrazos breves. Luego, con una sonrisa en el rostro y los ojos bien abiertos, exclamó: “*Es que el hijo pródigo vuelve a casa ¿o no?*”

\* \* \*

Una vez que han transcurrido varios días en el mercado y don Luis ha recuperado su dinero de los fiados, puede disponerse a comprar los abarrotes que llevará para su casa; y cuando sea el caso, también a la de su hijo Steven y las de sus otros vecinos. En el tránsito de

---

<sup>134</sup> El cerdo ha sido un animal importante para la economía campesina del Chocó y el manejo de los regímenes de sembrado en el monte. La etnografía de Javier Moreno (1994) en el Baudó, mostró cómo la cría del animal suelto entre las parcelas, implicaba un complejo sistema de rotaciones de los cerdos entre una y otra orilla del río, en relación con la siembra del arroz y los frutales.

regreso el bote de don Luis cierra el círculo comercial, moviéndose como un péndulo hacia la parcela de donde inicialmente salieron los productos para la venta en Quibdó. Durante el viaje de ida, los *dones* que son la mancha, los tubérculos y los frutales, se convierten en *mercancías*, tránsito de un valor de uso a otro de cambio donde pasan a fusionarse como marabaya para el comercio en Quibdó. Considerando las escalas que se abrían en la finca desde los sistemas agroforestales, pasando por la casa Las Palmas y las demás parcelas donde cultivan doña Carmen y don Luis, el bote es una *síntesis* de las relaciones productivas y realiza una conexión fundamental entre dos espacios: la parcela y el mercado.

En el viaje de vuelta, los abarrotes y los encargos, en tanto *mercancías*, sufren el efecto contrario y se transforman en *dones*, pasando de su valor de cambio a uno nuevo de uso para la alimentación. En dicho movimiento de regreso, las personas, los encargos y los recados se reúnen sobre el espacio físico y social que dibuja el bote. En el circuito de marabaya, este lugar es un *aglutinador* de relaciones, en el sentido más estricto de la palabra. Las personas se encuentran en él y allí tejen relaciones de solidaridad y de transporte. Los vecinos se saludan en recados, los coterráneos hallan mano amiga y los familiares pueden viajar entre los ríos y las ciudades más fácilmente. Con gran sensibilidad, Alfredo Molano escribía en uno de sus viajes hacia el río Quito: “*La comunidad, que es un organismo como una colmena, se va recomponiendo en la chalupa*” (Molano, 2017, pág. 248).

## Parte II

### *Consumiendo los circuitos: la encrucijada*

El movimiento de los circuitos agroalimentarios del medio Atrato es condición fundamental para la alimentación de las personas que viven en los ríos Munguidó y Bojayá, así como en la ciudad de Quibdó. De los alimentos que llegan al mercado del pueblo se surten allí mismo intermediarios que venden los productos al menudeo para el consumidor quibdoseño. De primera mano, las cocineras de los restaurantes del mercado pueden escoger los mejores productos para preparar los desayunos y almuerzos que sirven a diario. De la misma manera, casas del pueblo, puestos ambulantes y otros restaurantes, obtienen de la Carrera Primera y la Alameda la mayoría de los insumos básicos para la preparación y consumo (o venta) de comida. No obstante, además del espacio de los mercados agrícolas, hay otros sistemas de abastecimiento como las carretas cargadas de marabaya y plátano que circulan por algunos barrios, y los carros que llevan boleja del Urabá además del habitual hartón chocoano.

En este escenario, el caso de Quibdó presenta una cualidad particular: en la ciudad los sistemas fluviales de transporte y comercio de la cuenca del Atrato se intersectan con carreteras que vienen de las cordilleras de los Andes en el interior del país. Por las carreteras la llegada constante de alimentos fuereños produce una tensión palpable entre el comercio agrícola fluvial y aquel que usualmente viene por tierra desde otros departamentos. En términos de consumo esto plantea una serie de cuestiones para los productores campesinos y el consumidor de Quibdó. El encuentro de los caminos fluviales y terrestres reviste así la forma de una *encrucijada* entre los alimentos locales y fuereños, en cuanto a precio, cantidad y calidad de los alimentos; y las implicaciones derivadas de esto para la economía doméstica, la salud, y en cierta forma, la identidad regional.

### *Los bocados*

Para pensar en la economía alimentaria y la culinaria del Chocó es necesario reconocer en ellas el papel central de la cultura afrocolombiana. Desde las primeras décadas del dominio colonial sobre las selvas del Atrato, las personas capturados y empujados hacia la vida esclava, se movilizaron articulando distintas formas de creación y recreación de prácticas e

ideas que traían desde África. Así, entre las relaciones dispares y asimétricas que cocían el Nuevo mundo americano, los afrodescendientes del Chocó fueron generando dinámicas gastronómicas para su propia alimentación.

Sobre los fogones del Pacífico la mágica cocina africana se transformó y re-significó al calor de los nuevos ingredientes, de las dificultades de la vida esclava y de los acervos culturales que trajeron los africanos de sus cocinas originarias. Entre los aspectos más sobresalientes se encuentran la preparación de fritos, la conjuración de las comidas por medio de oraciones y ritos, y un amplísimo conocimiento botánico sobre plantas curativas, de enfermedad o adivinación (Vélez, 2014, págs. 44-48). Entre las *huellas de africanía* culinaria sobresalen las preparaciones del plátano, freído en patacones así como molido en *jujú*; las de la caña, que se transformó en panela y sirvió de base para la destilación del biche y la confección de botellas balsámicas; y también, las de alimentos originarios de América como el maíz, que entre otras cosas, se hizo colada *birimbí*<sup>135</sup> (Peralta, 2014, págs. 204-207).

En el rico universo gastronómico de los pueblos afrodescendientes del Pacífico colombiano, destaca especialmente la extensión del vínculo alimentario hacia los conocimientos médicos y las artes mágicas (Vélez, 2014). Los usos culinarios revisten la unión de animales, minerales y plantas, e implican saberes específicos sobre el monte y su enorme diversidad, así como la animación de todos estos mundos por medio de la *palabra*. Mancha, carnes y pescados, frutales, tubérculos, plantas aromáticas y verduras, son susceptibles de combinarse en el plato, la botella y el caldero. La multiplicidad de los ingredientes señala la riqueza ecológica del ambiente. Su reunión sobre la mesa, la conexión profunda de los humanos con dicha heterogeneidad. En esta pluralidad, las gentes afroribereñas del Chocó han desarrollado esquemas de interpretación sobre la comida, en relación con el entorno circundante, la salud y la vida, o la muerte y la enfermedad. Luz

---

<sup>135</sup> La preparación en jujú (o fufú, como también se le conoce en Cuba) es una clara huella de africanía, “*pues todavía es un plato de común usanza en varias regiones de África Occidental. En Tumaco se le dice “bala” y “mote de guineo verde” en el Caribe colombiano. También es la base de las carimañolas, de las aborrajadas, y del jujú guapireño, entre otras varias especialidades culinarias de la gastronomía afro del país.*” (Peralta, 2014, págs. 204-205). Por su parte, el birimbí es una preparación culinaria hecha con maíz fermentado, agua y leche. Su confección “*puede ser otra muestra clara de africanía, pues en varias regiones africanas se hacen coladas siguiendo métodos muy parecidos. Es más, el nombre de Birimbí corresponde a una región de la actual República de Burundi.*” (Ibíd, pág. 206).

Marina Vélez (2014), recoge esta clasificación en dos percepciones sociales que las personas del Pacífico hacen de los alimentos que se llevan al paladar: Los *boca'os buenos* y los *boca'os malos*. Un bocado es una porción de comida que cabe de una vez en la boca. Los *boca'os buenos*

[...] representan la vida y la salud; nutren, llenan y sanan; calman el hambre por antonomasia, y son recetados por cocineros y curanderos. Servidos en platos, tazas y botellas curadas. [...] entran funcionalmente en el mundo atómico, astronómico, perceptivo, sexual y verbal de los vivos. (Vélez, 2014, pág. 46)

El *boca'o malo* por su parte:

[...] son aquellos ingredientes o preparaciones que por la alteración de su “vital” tienen una connotación moral de anormalidad, pues con ellos [...] se enferma, se envenena y hasta se mata a quienes los consumen. Se convierten en fetiche, en objeto azaroso y sospechoso, en objeto de temor [...]. (Ibídem, pág. 47)

En tanto percepciones relacionales sobre la estabilidad y la consonancia de los cuerpos, los boca'os son formas de consumo que van más allá del simple acto de comer. Implican la comprensión de las relaciones que atan la comida, y evidencian sentimientos, elecciones y patrones de interpretación sobre las redes que tejen los alimentos. En ese sentido, por medio de la cualidad relacional de los boca'os, es posible avistar en las preferencias alimentarias la coordinación de sentidos sobre lo bueno, lo equilibrado, y si se quiere, también de lo ecológico. En esa línea, es posible divisar igualmente, las percepciones sobre rupturas o desarticulaciones con la armonía, la salud o el territorio.

Para hacer más claro este punto, en alusión a los boca'o's buenos y malos en el consumo de alimentos en Quibdó, me parece importante traer a colación un par de marcadores espaciales utilizados habitualmente en el mundo afrochocoano de los montes y los ríos. El primero, hace referencia a lo *manso*, que es un registro de referencia por el que las personas entienden lo casero, lo doméstico, y en general, todo lo *cercano* (Peralta, 2012, pág. 125). El segundo es su contrario, conocido como *arisco*, que no es otra cosa que la percepción sobre lo bravo, lo afuereño y todo el ámbito de lo *lejano* (Ibídem). Por ejemplo, cuando un



campesino afrochocoano se encuentre en el espacio de la casa, en su patio, sobre las orillas o en los espacios próximos de su parcela, estará en el dominio de lo *manso*. En contravía, cuando se adentre en lo profundo del mar o el interfluvio, el reino del monte y la naturaleza describirán para él un espacio *arisco*.

Como lo entiendo aquí, en el marco de la encrucijada de Quibdó entre alimentos locales y afuerños, los *boca'os buenos* están relacionados con lo *manso*: son todas aquellas comidas sentidas como cercanas, propias y conocidas. Considero que esta proximidad genera confianza en la comida local, y les otorga a los boca'os buenos la propiedad de sanar, curar y *alimentar* (Vélez, 2014, págs. 46-47). En esta identificación, se inscriben el hartón y la marabaya chocona, llegados a Quibdó desde ríos de la cuenca del Atrato, como Bojayá y Munguidó. El consumidor quibdoseño afro, suele tener conocimiento de la proveniencia de sus alimentos, de la manera en la que son producidos en policultivos, e inclusive, puede ser oriundo de alguno de estos ríos de agricultores. El plátano hartón y el resto de variedades de mancha, son especialmente interesantes para notar la orientación del consumidor por el alimento local.

En sentido contrario, los *boca'os malos* se ven relacionados con la categoría de lo *arisco*. Son productos y comidas foráneas, llegadas desde espacios lejanos, y ajenas a las relaciones sociales del consumidor local. Los boca'os malos traen consigo los signos del peligro, la contaminación y la insalubridad (Ibídem, pág. 47). Su filiación los vincula entonces con la *boleja* traída desde el Urabá, y en general, con los productos agrícolas que entran a Quibdó por carretera, provenientes de otras regiones y departamentos. Recalco que la lejanía de los alimentos que pueden ser boca'os malos, no es sólo geográfica sino también (y muy especialmente) social. Esto explica la diferenciación de la *boleja* del Urabá, o las yucas de Carmen del Atrato, de la marabaya medioatrateña; aun cuando las tres regiones hacen parte de la misma cuenca hidrográfica.

#### *Los alimentos del Chocó*

Son casi las dos de la tarde y hace poco aterricé en Quibdó. Luego de un viaje exprés en *rapimoto* recién llegué donde doña Aura, a su casa en el barrio Niño Jesús. Nos saludamos en un breve abrazo, y ella, abriendo bien los ojos, me pregunta si ya almorcé. Ante mi negativa, me invita a la cocina y dice maternalmente, “*vamos a ver qué hacemos*”. Mientras

me siento junto a una mesita de plástico, doña Aura trae de su cuarto un radio donde sonaba la voz de Rudecindo Castro<sup>136</sup>, su hermano, hablando en una emisora local sobre la situación de Belén de Bajirá. Tierra fértil sembrada en plátano y palma aceitera (*Elaeis guineensis*), por aquellos días su jurisdicción estaba en disputa entre Antioquia y el Chocó<sup>137</sup>. Ambos escuchamos en silencio. Yuya, como le dicen a Rudecindo, y un abogado quibdoseño, se toman por varios minutos los micrófonos y defienden fieramente a Bajirá para los chocoanos. “*Ese abogado... ¡hasta ‘vendetripa’ le dijo al gobernador!*”, suelta doña Aura con picardía. Entretanto, abre la nevera y ante mis ojos aparecen un montón de plátanos verdes apiñados en uno de los compartimientos del refrigerador, de donde ella, tras un vistazo rápido, elige un hartón (*Musa paradisiaca*) con ligeras vetas amarillas que ya comienza a *pintonearse*. Casi automáticamente, con movimientos que sólo da la costumbre, enciende la estufa, pone a calentar aceite en un sartén y arrima un cuchillo grande para *desconchar* el plátano. Acto seguido me ofrece un primitivo<sup>138</sup> (*Musa acuminata*) para que coma mientras está el almuerzo. Como no sé qué es, tiene que girarse y con la mirada me enseña un gajo de bananitos amarillos que reposa en una bolsa negra sobre la mesa. Ella comenta que estando verdes son los únicos que se pueden cocinar con cáscara, pero que maduros también son sabrosos. Y tiene razón: en el primer mordisco un sabor dulzón y arenoso me recorre la boca. Junto a la estufa, con el plátano ya *desconchado*, doña Aura comienza a cortarlo en *monedas* o delgadas rodajas que coloca a freír en el aceite hirviendo. Me cuenta que en el Chocó el plátano lo comen con todo, “*al desayuno, al almuerzo, a la comida*”, y que con el queso sucede igual. Su casa, por supuesto, no es la excepción. El murmullo del aceite hirviendo y la voz colorida de Rudecindo saliendo de la radio, interferían en nuestra conversación. También me distraje por un momento cuando escuché

---

<sup>136</sup> Rudecindo Castro es un antiguo líder del movimiento político afrocolombiano. Baudoseño de nacimiento, Rudecindo es miembro fundador del Consejo Comunitario General del Río Baudó y sus Afluentes – ACABA, ha militado en distintos grupos políticos de izquierda, y especialmente, de lucha y reivindicación étnica afrocolombiana. Se ha desempeñado como funcionario público en diversos cargos en Bogotá y Quibdó. Además, participó en la formulación de la Ley 70 de 1993 como comisionado por las organizaciones afro del Pacífico colombiano. Su vida está retratada en el libro autobiográfico *Calle Caliente. Memorias de un cimarrón contemporáneo* (2017) escrito en coautoría con el antropólogo Andrés Meza.

<sup>137</sup> En la actualidad el pleito por el dominio político-administrativo del corregimiento continúa, luego de que a principios del 2019 el departamento de Antioquia demandara al Instituto Geográfico Agustín Codazzi – IGAC por la presentación de unos mapas donde se muestra claramente que Bajirá pertenece a la delimitación territorial del Chocó (El Espectador, 2019).

<sup>138</sup> En biología está clasificado dentro del grupo *Acuminata* de la familia de las musáceas. En el dominio cultural choicano es uno de ocho taxones genéricos que componen la clasificación de la mancha. En el interior del país se les dice bocadillos o murrapos.

desde la calle el pregón de un hombre revendiendo fruta del mercado. A todo pulmón y siguiendo cierto patrón en la tonalidad de su voz gritaba: “¡el añeejo<sup>139</sup>, pláaatano, achín, piñaaa!”.

Son la señora Lucha y su marido Fidel, vendedores ambulantes que van empujando su carreta de dos ruedas, sobre la que ofrecen diferentes alimentos para la venta. Este día en particular llevan un racimo verde de banano, varios gajos de primitivo, popocho y guineo, verdes también. Una malla con borojó y tres baldes cargados de frutales: en el primero hay piña, lulo y guayaba dulce; en el segundo, árbol del pan. El otro balde tiene ataditos de verduras de aliño listas para la venta. Dentro de la carreta también hay varias raíces grandes de achín, un zapallo (auyama), unas cuantas yucas y almirajó. Como suelen hacer a diario, este par de revendedores salieron hoy a recorrer el barrio desde las seis y media de la mañana. Pero allí no empieza su jornada. A eso de las 3:30 de la madrugada, Lucha y Fidel salieron de su casa hacia el mercado de la Carrera Primera. Dependiendo de la oferta en la plaza, pueden comprar los productos para llenar su carreta a los agricultores, o bien a los intermediarios. Lucha comenta que la marabaya que ellos venden es traída sobre todo del río Munguidó. Fidel dice que él no conoce mucho por allá. Ambos son quibdoseños.

Mientras Fidel empuja la carreta por las calles del Niño Jesús, va ofreciendo los productos. Lucha por su parte se encarga de entregar los frutos a los compradores, cobrar el dinero y entregar las vueltas. Su recorrido habitual y constante desde hace varios años por el barrio, les ha ganado ya una clientela. Pasamos por una calle donde un señor estaba sentado en el jardín de su casa, rodeado por rejas de metal. Al verlo Fidel lo saludó levantando la cabeza: “¡Profe!”. El señor le devolvió el saludo con un gesto de la mano y se levantó para acercarse a la carreta. Tras un vistazo rápido pidió 6 primitivos y 3 bananos, cuyo costo total era de \$2.000 pesos: \$1.000 por los 6 primitivos y otros \$1.000 por los bananos. Después de que Lucha le pasara la mancha, el ‘profe’ miró dubitativamente los frutales y el resto de las cosas que había en la carreta. Se giró y llamó a una señora hacia el fondo de la casa, quién salió tras un par de minutos.

---

<sup>139</sup> *Añejo* es como se le dice a la mancha cuando está en avanzado estado de maduración y tiene casi toda la cáscara del fruto negra.

El camión blanco que vestía y el ceño fruncido que enmarcaba su mirada en unas viejas gafas gruesas, le conferían un adusto semblante de doña. Con los brazos en jarra y las manos sobre la cintura, pidió 4 guayabas dulces, dos lulos grandes y un pedazo de yuca matajorgito. Fidel hizo rápidamente la cuenta y le dijo que eran \$13.000. De repente la señora volteó a mirar rápidamente, abriendo los ojos con sorpresa. Empezó ella misma a hacer las cuentas, con un marcado aire de desconfianza. Lucha empezó a contar de nuevo en voz alta, sumando el precio de cada cosa que la doña había pedido. Súbitamente, Fidel agregó “*¡Y dos mil más de qué día!*”. Ahora las cuentas le cuadraban. Lucha terminó de empacar las cosas, y con algo de pena la señora pagó los \$13.000.

Entretanto, una mujer que iba pasando se detuvo a comprar guayabas. Pero antes de cualquier cosa le preguntó a Fidel: “*¿Esta fruta viene de acá?*” y esperó atenta su respuesta. De inmediato, él le respondió: “*¡Claro! usted sabe que todo lo que vendo yo es de aquí, natural, del Chocó*”. La señora sonrió y pidió una bolsita para comprar unas “guayabitas”. Después preguntó por la yuca y Fidel le respondió que era *matajorgito*<sup>140</sup>. De inmediato la señora pidió también un pedazo para llevar. Lucha comentaba sobre esta yuca: “*ella es sabrosa, y es muy suave. Es jugosa y se deshace en la sancocho*”. Entre otras cosas, una manera de reconocer la yuca matajorgito cuando está cruda es por la abundante leche que bota cuando es cortada.

Fidel comentaba que en las mañanas la gente suele comprar más plátano, popocho y primitivo para el almuerzo y el desayuno. El popocho puede utilizarse para preparar coladas, o bien para hacer el sancocho del mediodía. El primitivo por su lado, es fácil de preparar cocido entre su cáscara para luego desconcharlo y agregarle sal. Aunque también sirve para hacer patacones fritos. Valga resaltar de nuevo que toda la mancha que llevaban Fidel y Lucha en la carreta se encontraba aún bien verde, sin pintonear ni madurar. Después de hacer su recorrido circular un par de veces, Lucha y Fidel se van y regresan en la tarde

---

<sup>140</sup> Esta yuca tiene una historia particular que revendedores y agricultores medioatrateños suelen contar. Fidel narraba que un día, un señor llamado Jorgito estaba trabajando en el monte, y cuando regresó a su casa tenía tanta hambre, que sin pensarlo dos veces, cogió una yuca que estaba sobre la mesa y se la comió. Ya satisfecho, se recostó a reposar. De pronto, empezó a sentir un fuerte dolor de estómago que finalmente lo mató. “*Cuando uno tiene el estómago vacío no puede comer de esa yuca*”, remató Fidel. Luis Emiliano narra la historia casi de idéntica manera.

para que la gente tenga mancha para la cena. En esas horas les compran sobre todo banano porque es más suave, más *balsudo* que el plátano. Eso lo hace de más fácil digestión.

El recorrido habitual que siguen Lucha, Fidel y otros revendedores ambulantes por el barrio Niño Jesús, es aprovechado semanalmente por doña Aura para comprar los plátanos y bananos para su casa. El almuerzo de ese día que llegué a Quibdó era con esa mancha que venden Lucha y Fidel. En mi plato doña Aura había colocado arroz, pasta, un pedazo de carne con salsa y plátano cortado en *monedas*. Noté que los pedacitos de plátano tenían una especie de polvo rojo sutil, parecido a la sal. Doña Aura me dijo que eran unas *rayitas* que soltaba el plátano cuando ya quedaba bien frito y en su *punto*. Era un truco que le había enseñado su mamá: cuando al plátano comenzaban a salirle esas rayitas rojas entre el aceite hirviendo, era el momento de retirarlo antes de que se quemara. Las moneditas de plátano que estaban sobre mi plato tenían el color de un homogéneo amarillo tostado. Su sabor era salado y la textura crocante por fuera y suave por dentro.

En el Chocó hay tres preparaciones básicas en las que la gente consume la mancha: 1) *asada*, sobre las brasas de una parrilla o junto al calor de un fogón, 2) *frita* en patacones, monedas o tajadas, o 3) *cocida*, en agua con sal. Aunque cada una de estas técnicas se aplica indistintamente sobre todas las musáceas, de hecho, en cada variedad de mancha hay unos *tecnemas*<sup>141</sup> más utilizados que otros. En el caso del plátano, se come más frito o cocido. Asado se prepara especialmente cuando está maduro. Con el banano sucede igual. El primitivo se hace comúnmente cocido dentro de su propia cáscara. En algunas ocasiones también se sirve frito, y en menor medida, asado. Igualmente puede dejarse madurar y comerse como fruto dulce. El guineo sirve para espesar sopas. Además, tiene una amplia variedad de usos curativos para enfermedades y afecciones, que van desde el *mal de ojo* y las *lombrices*, hasta los *ofendidos* de culebra<sup>142</sup>. Sobre la felipita, la gente argumenta que si

---

<sup>141</sup> En apartes anteriores he escrito sobre los *gustemas* presentes en la selección de la mancha. Como aquellos, los *tecnemas* se refieren a “*unidades mínimas con sentido-significado en un contexto humano particular*” (Delgado Salazar & Delgado Giraldo, 2010, pág. 128). Los *tecnemas* sin embargo, tratan específicamente sobre las técnicas de preparación de los alimentos. En un sentido profundo, los *tecnemas* son “*las técnicas que una sociedad o un grupo humano definen en su quehacer histórico como aquellas que adquieren sentido y valor en el proceso de preparar sus comidas y sus bebidas*” (Ibidem, pág. 129).

<sup>142</sup> Un *Ofendido* es una “*persona mordida por una serpiente venenosa*” (Meza C. A., 2010, pág. 348). Para curar el *mal de ojo*, don Luis narra la preparación de un remedio utilizando el fruto del guineo. Primero, se le cortan las puntas a la baya, dejando que de ellas escurra la mancha. Luego se le colocan allí algunas yerbas medicinales, y finalmente, se santigua el emplasto con *secreto* antes de colocarlo sobre la persona afectada (Diario de campo, 2017).

bien es un plátano grande, no tiene buen sabor. Tras cocinarse y dejarse enfriar se vuelve duro como una piedra, y se hace incomedible. Es un tipo de musácea poco consumida por las personas y suele destinarse para alimentar a los cerdos en el campo.

Entre estas variedades de mancha, el caso del popocho es particular. Se produce en abundancia entre los cultivos asociados de los ríos y se consigue barato en el mercado de Quibdó. Es reconocido entre las personas por su buen sabor y altas propiedades nutritivas, que ha generado que la gente lo use para hacer harinas y coladas para los niños<sup>143</sup>. Anteriormente, los patacones de las fritanguerías del mercado eran hechos con plátano hartón, pero este solía mantener un alto precio, que en ocasiones, alcanzaba niveles exorbitantes con los paros o las sequías. Un solo hartón puede costar fácilmente \$800 o hasta \$1.000 pesos. Ante esto, las mujeres fritangueras habían optado por convertir el popocho en su musa predilecta para la preparación de los patacones. En términos de inversión y gastos, la diferencia es ciertamente palpable: un racimo completo de popocho puede costar entre 5 y 8 mil pesos, y de cada una de las bayas pueden sacarse hasta 3 patacones, cuyo precio individual es de \$1.500 pesos. Lo interesante es que las mujeres fritangueras hubieran preferido al popocho sobre la boleja para sus patacones. Posiblemente, ante el precio igualmente bajo de este plátano traído del Urabá, el criterio de elección haya sido el del sabor.

Además de la mancha, otros alimentos son reconocidos por sus usos variados y facilidad para la economía de la cocina medioatrateña. Sentados en las afueras de la finca Las Palmas en Munguidó, le preguntamos a don Luis cuáles eran los frutos típicos del Chocó. Él vaciló un momento, y luego comenzó a explicar con vehemencia que había tres frutas fundamentales para la gastronomía del departamento: el coco, el pacó y la bija (*Bixa Orellana*). Este grupo mágico de alimentos chocoanos, se completaba con el milpesos. Como la mancha, estos cuatro alimentos sirven para preparar diversos platos y comidas, en la reunión virtuosa de sus características. Con ánimo, Luis Emiliano comentaba:

Estos son los únicos frutos que dan aceite inmediatamente pa' usted cocinar. ¿Usted no tiene grasa con qué cocinar un arroz? Inmediatamente rayó un coco y ya hizo un arroz de

---

<sup>143</sup> Sobre su preparación, doña Aura comentaba que la técnica empleada para hacer las coladas era derretir el popocho en agua, y luego agregarle dulce y canela para tomarlo frío.

coco y ahí tiene la grasa. Le dio inmediatamente, no tiene casi un proceso pa' sacar ese aceite, sino que ya. ¿Usted no tiene qué comer en su casa? ¿Con qué hace una sopa? ¿Se va a comer un arroz vacío? Inmediatamente coge un pacó de estos ¡pam pam! Lo cocinó, le echó todos sus arreglos, hizo una sopa, le quedó como que fuera una sopa de carne de res fresca, todo y esa es la presa que está ahí ¡Y un sabor muy inmenso! Con este pacó uno puede hacer un fríjol, zamparle el pacó de carne o hacer una carne de res fresca o de cerdo, lo que sea, y zamparle el pacó también que le da mucho más sabor. Nutritivo, muy nutritivo. Tiene grasa y todo. Entonces, es el único fruto que da sancocho. Y la bija<sup>144</sup> porque es el único árbol que da color. Esos son los tres frutos más valerosos que hay de las 36.000 variedades de especies de frutos que hay, son los más valerosos porque tienen más valor. Y el milpesos hace la misma del coco porque usted del milpesos también en el momento amasó y saca la leche de milpesos y hace un arroz, porque la leche está ahí mismo como cuando se raya el coco y lo amasó. (Mosquera, 2017 c)

Como bien lo enfatizaban Lucha y su marido Fidel, los revendedores en el mercado, o la misma doña Aura, los alimentos munguidoseños son bastante apetecidos por su *frescura*, generada por la cercanía geográfica que tienen con Quibdó. La mayor parte de los quibdoseños que venden y compran alimentos en el mercado de la Carrera Primera, en La Alameda, o bien entre las carretas que recorren los barrios prefieren la mancha chocoana sobre la boleja del Urabá. En un momento, cuando ya habíamos recorrido medio barrio con doña Lucha y Fidel, nos cruzamos con otro vendedor ambulante, un señor que llevaba su carreta cargada con varias raciones de plátano hartón. La mayoría de las bayas estaban verdes, aunque también llevaba unas cuantas maduras. Tras un breve saludo, el señor comenzó a hablar a toda velocidad, mientras maldecía y señalaba con el brazo extendido una camioneta vieja repleta de plátano hartón. Allí, un señor paisa de unos 50 años, camisa roja, mangas remangadas y poncho al hombro, se bajaba del asiento del piloto para atender varias a personas que esperaban alrededor del plátón. “*¡Es una persecución!*” espetó el revendedor evidentemente molesto. “*Esos hijueputas sacan y sacan plátano*”, remató. Fidel

---

<sup>144</sup> La bija es conocida en el interior del país como achiote.

lo escuchaba atentamente y cada tanto soltaba un ‘sí’ acompañado con un gesto de aprobación. Cuando el hombre detuvo por un momento su alegato, Fidel exclamó “*¡Es que ya se están metiendo hasta con el banano mano!*”. El revendedor del hartón lanzó una última mirada fulminante hacia la camioneta y siguió con su camino. Nosotros seguimos igual.

Fidel comenzó a explicarme que esos carros llenos de hartón eran de “mayoristas paisas”, que compraban el plátano como el resto de personas en el puerto, pero mantenían una competencia desleal rebajando exageradamente el precio en la reventa de la mancha. Según Lucha, ellos podían vender más barato porque compraban 25, 30, hasta 35 raciones en una sola transacción, lo que les conseguía descuentos con los boteros y un precio más bajo por ración. En cambio, los ambulantes como el señor que acababa de pasar, compraba apenas 5 raciones diarias. No había rebajas ni descuentos de ningún tipo en los \$28.000 pesos que por aquellos días costaba una ración. Además, el problema estaba comenzando a tocar también el negocio marabayero de Lucha y Fidel, porque los ambulantes paisas habían empezado a vender boleja en su carros. Banano traído del Urabá a precios insignificantes, contra los que no había cómo competir. Al menos no en los costos de venta para el comprador final, el cliente al menudeo de las casas en los barrios. Lucha decía que ellos prefieren comprar plátano chocoano porque a la gente no le gusta la boleja. Fidel agregó que el plátano del Urabá se pone negro al fritarse, e insistió en que el chocoano era un plátano *natural*.

#### *Mancha sin mancha*

Las gentes del medio Atrato involucradas en los circuitos agroalimentarios de ración y marabaya, llaman *boleja* o *picado* al banano y el plátano hartón producidos en el Urabá antioqueño. La boleja se compone de los frutos que no llegaron a ser exportados hacia Estados Unidos y Europa, bien sea por su *mala calidad*, o debido a precios bajos en el mercado internacional. Estos productos llegan a Quibdó por carretera, donde son revendidos por comerciantes paisas que poseen puestos de verduras en el mercado, o en carros que se mueven entre los barrios de la ciudad. La gente reconoce fácilmente la *boleja* porque los frutos de musa están separados en unidades, tienen un color uniforme en su cáscara y se maduran más rápido que la mancha del Chocó. “*Esa boleja casi ni tiene*



*mancha*”, reparaba con sorna un revendedor en La Alameda, refiriéndose a su diferencia con el hartón chocoano. Don Luis Mosquera comentaba que la *boleja* suele ser un tipo de banano conocido como *VariEDAD*, que también se siembra en las parcelas medioatrateñas (Mosquera, 2017 a). La diferencia radica en la producción: la boleja viene de fincas bananeras y plataneras del Urabá, donde las musáceas se siembran en monocultivos.

Mientras terminábamos de almorzar en la casa de doña Aura, el día que ella había preparado las monedas de plátano, le pregunté por el problema de Belén de Bajirá. Aquella tarde, habíamos estado escuchando a su hermano Rudecindo hablar en la radio acerca del tema. Me dijo que el asunto central era que Antioquia quería apropiarse del corregimiento y su casco urbano, que siempre habían hecho parte del Chocó. Aunque ella nunca había ido, sabía que esa era una tierra muy fértil y que había ganadería y otro tipo de actividades productivas. Pronto me comentaría, que de esa misma zona provenía buena parte del plátano fuereño que llegaba al mercado de Quibdó. Además, señalaba que la boleja había cogido fuerza en el pueblo porque era mucho más barata que la mancha chocoana. Doña Aura contaba que a Rudecindo no le gustaba la boleja porque decía que estaba llena de *venenos*. Además, que era un experto en reconocer el plátano urabeño, porque tiene las pepas más negras que el chocoano, debido a los químicos que utilizan para cultivarlo y conservarlo.

La boleja y el plátano del Urabá que llegan a Quibdó, lo hacen por la carretera que conecta la capital chocoana con Medellín. Como nos contaría don Luis Emiliano, estos son frutos que los comerciantes paisas compran a precios irrisorios para venderlos más económicos en Quibdó:

[...] traen banano, ese dominico hartón, la boleja ¡rechazo que se bota en Urabá lo traen pa’ ahí entonces! ¡Barato! Dan hasta 40 bananos a veces por \$2.000, de esa boleja que traen de Urabá. Pero eso la gente por lo barato lo compra y le tumba la venta al de uno [Se ríe] porque ¿Quién va a dar \$10.000 pesos por un racimito que no tiene ni 40 bananos? No les interesa que sea con químicos ni nada sino el precio. [...] (Mosquera & Tovar, 2017 c)

Mientras los señores que revenden el plátano chocoano tienen un cuarto de hartón a \$12.000 o \$10.000 pesos, la misma cantidad de plátano del Urabá cuesta \$3.000 pesos. Con el banano sucede igual: el chocoano cuesta \$200 pesos la unidad o 3 en \$1000 pesos, mientras que con la boleja, 30 unidades cuestan \$2.000 pesos. Cuando le pregunté a don Luis que entonces cuál era el criterio de consumo, me respondió que la gente compraba el banano de Urabá considerando que era el más económico, sin importar la calidad de la musa. Ya en el mercado, Claudio Castro, hermano de Rudecindo y doña Aura, nos había dicho que la boleja era conocida también como banano *desplazado*. Su bajísimo precio hacía de los cientos de desplazados en Quibdó sus compradores obligados por la necesidad, sin importar la pésima *calidad* del alimento y los perjuicios que conlleva para la salud. Lo mismo sucedía con otros muchos alimentos, producidos con químicos por fuera del Chocó. Luis Emiliano explicaba:

¡Ese [banano del Urabá] es un rechazo pa' botarlo! O sea, hay una parte como un basurero donde se deposita eso que se pudra ahí. Pero entonces lo cogen esos camiones o lo compran y lo traen a vender aquí al Chocó y la gente la compra aquí por cantidad, pero ese es pa' botarlo. Hay persona que se come de eso y hasta le da dolor de estómago y diarreas. Hay persona que ha comido banano [de Urabá], inmediatamente pa'l hospital. Porque eso... es que el formol es pa' los muertos [Se ríe] Eso le *cae mal* a la gente. Y anteriormente traían un bocachico aquí, grandote y fresco del Magdalena, eso también viene con Formol, pa' que no pudra. El que ya sabe no lo come. Hay persona también que se come un pescado de esos y ahí mismo le coge una diarrea y pa'l hospital. Dolor de estómago. Todas esas cosas que traen, eso... Y el problema es que ellos lo preparan allá y ellos no lo comen, se lo vienen a vender a uno así. Los antioqueños lo que preparan así que viene con esos químicos ellos no lo comen. Siempre en Antioquia, así como el tomate, la cebolla, todas esas hortalizas que traen aquí, ellos tienen unas parcelitas pequeñas especialmente pa'l uso de su casa y ya le meten químico a lo que van a comercializar, pero ellos producen así no lo comen. Un producto *orgánico, limpio* que ellos tienen pa' su uso. Lo que ya va a venir

bonito pa' acá, eso es lo que le meten a uno... Entonces unos tomates lisiesitos [sic] “¡Ay el tomate tan bonito! Esta cebolla tan bonita” Ah... Ahí está. (Mosquera, 2017 a)

Don Luis mantiene entonces, esta una consciencia de los desajustes, que podrían llamarse *racionalizados* (Meza, págs. 91-92) por los que la comida que llega al Chocó no tiene muchas veces la sanidad necesaria para el consumo humano. Por eso mismo, él no los consume. Igual pasa con la leche de vaca, a la que le *cogió pánico* desde que hubo una epidemia en Quibdó por una bacteria que transmitía este lácteo, llegado en camiones al Chocó. Como se ve hay una relación directa de la enfermedad con las comidas que llegan desde afuera por las carreteras, como la boleja del Urabá o los alimentos de *segunda* de otras partes del país. Otro ejemplo, es el que nos contaba doña Carmen. Según decía, a Quibdó llega yuca de otros departamentos por carretera, aunque ella desconocía exactamente su procedencia. Lo que sí sabía, es que este tubérculo llega a un precio bajísimo que perjudica la venta de yuca munguidoseña en el mercado de Quibdó. Además, sobre su sabor y gusto, comentaba: “*Una yuca más maluca que no le gusta a uno. La echa una gente a cocinar y no... ¡Es durísima sí! No ablanda, no ablanda no*” (Tovar A. , 2017 c).

La enfermedad y el mal sabor que producen y tienen muchos productos agrícolas fuereños, llegados por las carreteras, reviste así la forma de *boca'os malos*. Su lejanía no es tan sólo física y geográfica, sino también social, por las marcadas diferencias en la forma de producción y conservación, así como en la manera insalubre que tienen estos alimentos fuereños que llegan hasta Quibdó. En la reunión de estos aspectos, las carreteras que comunican Quibdó con Medellín y Pereira son el escenario de disputas entre el comercio agrícola regional de los ríos, y el de los camiones provenientes del interior.

### *Las carreteras a Quibdó*

En el ámbito de la economía regional del Chocó, las carreteras de Medellín-Quibdó (finalizada en 1944) y Pereira-Las Ánimas-Istmina (terminada en 1983) han presentado tensiones, conflictos y reacciones contradictorias. Estas vías han permitido a los chocoanos migrar más fácilmente hacía las grandes ciudades de Antioquia y el Eje cafetero, donde la oferta laboral y de estudios es más amplia y, entre otras cosas, existe la posibilidad de enviar remesas para la familia que se queda en el Chocó. En los periodos de los grandes

auges extractivos, las carreteras han servido también para sacar las materias primas del departamento. Ocasionalmente, les han permitido a los agricultores locales sacar sus productos hacia los mercados agrícolas de las ciudades del interior del país.

Empero, el panorama actual, que se repite constantemente, señala que la carretera más que contribuir con el fortalecimiento de la economía chocoana, ha servido para que los departamentos aledaños hagan de Quibdó e Istmina plazas secundarias. Lo que no se vende en sus mercados locales o en otros espacios comerciales de mayor envergadura (como los mercados internacionales), se convierte en un remanente para mercadear en el Chocó. Así, una región donde abunda la producción agrícola, como en los ríos del medio Atrato, se ve sometida a desventajas económicas propiciadas por la carretera, que afectan especialmente a los campesinos que llevan sus productos para venderlos en Quibdó. Por las carreteras que llegan a la capital chocoana ingresan tanto productos agrícolas que se dan en el departamento, como otros que no, además de artículos manufacturados. Esto plantea una paradoja, entendida por los campesinos en la metáfora de un camión que llega cargado, pero siempre, sin falta, abandona vacío el mercado de Quibdó. Con ironía, caminando por su parcela, Eladio Potes nos contaba:

[...] imagínese que de Cali viene mucho comercio ahora que la carretera la arreglaron, y [los camiones] vienen llenos y de aquí pa' allá se van vacíos [...] Pues de Cali traen panela, de acá ya de Pueblo Rico [Risaralda] traen verduras [cebolla larga y cabezona, tomate, zanahoria], me parece que traen gaseosas y de eso así, traen de todo, pero se van de aquí pa' allá vacíos [...] imagínese que yo el otro día venía llegando ya casi, por ahí adelantico de Playa de Oro y me tocó que [sic] amanecer porque había un derrumbe y todo, y detrás de nosotros venía un camión lleno de mango, pa' Quibdó ¡lleno de mango venía ese camión! Entonces yo me arrimo [y le pregunta al conductor] “¿Y qué? ¿De dónde es? -Del Huila -Y de aquí pa' allá ¿qué lleva? -Nada”. (Potes, 2017)

Los casos más dramáticos de la llegada de productos externos son los del chontaduro, el plátano y el banano. El primero, que se producía en abundancia en el departamento, presenta una de las más grandes paradojas de la desigualdad ocasionada en el comercio

interdepartamental. Como fruto típico del Pacífico, se daba en abundancia a lo largo de los ríos del Chocó. Luis Emiliano era un productor asiduo de chontaduro y llegó a recoger hasta 2 toneladas del fruto cada 8 días, entre sus cultivos y los de otros vecinos de Güinandó. Como jefe de los productores y artífice del negocio, era el encargado de llevar la carga, que en ocasiones requería de hasta 6 botes para navegar al mercado de Quibdó. Una vez allí, Luis Emiliano entregaba el chontaduro a comerciantes paisas, quienes lo pesaban y lo cargaban en uno o dos camiones para transportarlo hacia Pereira. El pago era en efectivo y de contado, contrario a la práctica del fiado que se mantiene con los comerciantes locales del mercado, por lo que el dinero tenía un sentido de abundancia poco usual para el agricultor medioatrateño.

Así funcionó el próspero negocio por un tiempo, hasta que el chontaduro desapareció luego de que le cayera una plaga, un coleóptero conocido como cucarrón llamado picudo, que se come el cogollo donde nacen los frutos de la palma. Don Luis explicaba que el picudo originalmente atacaba la palma africana, sembrada en cantidades industriales en el bajo Atrato. Hace unos 13 años el cucarrón se expandió por el curso del río atacando otras especies de palmas, como el coco y el desventurado chontaduro, que prácticamente se terminó en el Chocó. Con su desaparición en el departamento, comenzaron a llegar camiones rebosantes con el fruto, desde grandes fincas en Cartago, Valle del Cauca y en Armenia.

Por las carreteras interdepartamentales, los productos que salen ocasionalmente del Chocó son el cacao, el plátano y el borjón. Este último ha encontrado un comercio (vale decir, más intermitente que estable) con Cartagena y especialmente con Barranquilla y Medellín. Varios productores del río Bojayá lo tienen como cultivo prometedor y han comercializado bultos del fruto siguiendo dos rutas: 1) Quibdó-Medellín-Barranquilla y 2) Brisas-Turbo-Cartagena-Barranquilla. En ambos trayectos el borjón viaja en camiones fletados y algunas partes de la carga se venden antes de llegar al Caribe, donde se encuentran sus principales mercados.

## Conclusiones

Los circuitos agroalimentarios son el conjunto de acciones por las que una serie de productos alimentarios sigue un itinerario en un espacio social y geográfico determinado. Los circuitos agroalimentarios del medio Atrato, que he tratado de dilucidar aquí, se desarrollan en un contexto regional donde priman las economías extractivas y agroindustriales impulsadas por actores foráneos: la explotación de recursos forestales, la minería de oro y platino, así como la producción de grandes monocultivos de banano, palma aceitera y plátano hartón. Con estas actividades, el narcotráfico y la guerra entre actores armados, han tenido un impacto nefasto en las últimas tres décadas sobre el monte y la producción agrícola en el Atrato. En los ríos de Munguidó y Bojayá, que son la base etnográfica de esta tesis, los circuitos agroalimentarios son *cortos* o de *proximidad*, a razón de que su producción es muy cercana a los espacios de consumo y la intermediación es escasa. Además, todo el circuito está construido sobre relaciones familiares, de vecindad y confianza.

En las fincas y parcelas donde se producen los alimentos para comerciar con Quibdó, las personas mantienen una epistemología integrativa entre *mente* y *naturaleza*. Esta se ve expresada en los cultivos asociados, las ombligadas y la praxis de los conocimientos locales sobre las dinámicas del entorno y el trabajo campesino. Todas estas prácticas revisten la forma de *procesos mentales* donde se desdibujan los límites entre naturaleza y cultura, o bien, ambos ámbitos se ven más interconectados. Además, demuestran una comprensión ecológica de los campesinos medioatrateños sobre las redes que componen la trama de la vida. Las formas de reciprocidad y confianza en el mundo campesino están asimismo relacionadas con el resto del sistema (mundo vivo), de manera que dinámicas sociales y ecológicas se ven *correlacionadas*: cultivos asociados, con mano cambiada, minga, etc. No obstante, las prácticas de jornaleo y contrato sean la forma común para muchas actividades de trabajo.

En tanto la producción agrícola es sostenible, los procesos ecológicos de comercio, cosecha y oferta gastronómica están relacionados y adaptados a los procesos de la cadena trófica y los ciclos estacionarios. No obstante, la relación describe una forma retro-alimentativa, por cuanto los seres humanos componen los paisajes del monte atrateño en el manejo de los

tiempos de descanso, las especies cultivables en cada lugar de la finca y la asociación de cultivos en un mismo espacio para su protección y el aseguramiento del beneficio humano a lo largo del año.

Los circuitos de Bojayá y Munguicó tienen cadenas de distribución diferenciadas entre ración y marabaya. Tanto en la cadena de ración como en la de marabaya, la reciprocidad y la confianza son vinculantes de las relaciones comerciales del circuito. En las cadenas de ración por medio de la figura del botero y su papel de mediador para el tránsito comercial. Además, por su relación de vecindad y parentela con los agricultores. En la cadena de marabaya, con la práctica de los encargos, el fiado y la familia que trabaja en el mercado. Es importante notar que son expresamente los vínculos afectivos los que mueven la economía de ración y marabaya. Esto no quiere decir que las relaciones sean exclusivamente cordiales o armónicas en el curso de la actividad comercial.

A pesar de la desconfianza, robos, engaños y triquiñuelas de todo tipo, la lógica que mueve de fondo las prácticas del encargo, el fiado o los adelantos, implican un involucramiento constante de los actores medioatrateños y la puesta en escena de la confianza con quien se efectúe una relación económica en el marco de los circuitos. Las redes de proximidad de ambos canales de distribución sirven entonces para subsanar la incertidumbre del mercado, y otros escenarios des-vinculantes por medio de sus cualidades asociativas. La noción del bote como una colmena me parece igualmente importante. Considerando que el bote es el escenario de conexión, transporte y contacto por excelencia de estas sociedades fluviales. Las personas encuentran en él un recipiente para sus mercancías y relaciones comerciales con Quibdó. Igualmente de las correspondencias personales con familiares, amigos, vecinos y coterráneos.

El consumo en los circuitos, está relacionado con la percepción que tienen las personas sobre los bocados: los hay buenos, que revisten proximidad geográfica, social y además, promueven el bienestar y la salud. Son los alimentos que se producen y comercializan en el seno de los circuitos agroalimentarios medioatrateños. La calidad y variedad de la oferta gastronómica chocona son la base sobre la cual se consideran los boca'os buenos. Desde el momento que los alimentos se van a embarcar al bote, como sucede explícitamente con el caso de Bojayá y el plátano hartón, una noción local y profundamente histórica de la

calidad de la mancha operan en cada transacción comercial. En Munguidó y su distribución de marabaya, la calidad se hace más evidente en el mercado de Quibdó, cuando los agricultores bajan sus productos a las escaleras para atraer a los clientes, y los consumidores finales prefieren el producto munguidoseño por su frescura y cercanía con la ciudad.

Por el contrario, los boca'os malos son aquellos que tienen una mala calidad, un mal sabor y no son buenos para la salud. De alguna manera, no están ajustados a la culinaria propia del Chocó. Los alimentos del boca'ο malo provienen de otras redes productivas y comerciales diferentes a la de los circuitos agroalimentarios de los ríos. Su llegada es por las carreteras que llegan al Chocó desde lugares lejanos socialmente. De fondo, la diferencia entre los boca'os evidencia una tensión entre las redes comerciales fluviales y aquellas terrestres, con implicaciones directas sobre el comercio local. En este sentido, la metáfora sobre el camión que llega lleno al Chocó y se devuelve vacío, es significativa.

La discusión que enmarca toda la descripción de los circuitos es la plataforma interpretativa y política de la Soberanía Alimentaria. De la misma manera que sucede con el enfoque ecológico y sobre la trama de la vida de Bateson, Maturana y Varela, o Capra, la pregunta que trata de resolver este estudio sobre los circuitos es por el cómo y no por el qué. Los seres humanos en general producimos alimentos, los distribuimos y nos los comemos. Es un aspecto inevitable de la vida humana en el planeta. La cuestión entonces son las formas de ese proceso agroalimentario. Cuatro siglos de capitalismo y hegemonía de los regímenes alimentarios impuestos en esta forma de relación social (agroindustria, cadenas de comercialización largas, pérdida de poder de los consumidores) han desembocado en dos maneras antagónicas de producir, distribuir y consumir los alimentos: el régimen alimentario corporativo y la soberanía alimentaria. La expresión dual de estos va desde los ámbitos productivos hasta el consumo: monocultivo y policultivo, cadenas de distribución basadas en la calidad técnico-científica y otras en la calidad local, comida fresca, orgánica, saludable de acuerdo con criterios del consumidor, que puede decidir qué tipo de alimento comer y cuál no; a diferencia de las grandes cadenas agroalimentarias de los supermercados donde la comida es producida en los términos de la industria alimentaria.



En este sentido, los circuitos agroalimentarios cortos del medio Atrato hacen parte de un movimiento autónomo sobre la Soberanía alimentaria, entre otras cosas, ya que no dependen de terceros para funcionar. Esta sostenibilidad está representada sobre todo en el manejo ecológico del medioambiente basado en la epistemología integrativa afro-chocoana entre mente y naturaleza, la cercanía geográfica y social de los circuitos, y la re-producción del tejido social por medio de la confianza y la reciprocidad. Aunque puede ser algo arriesgado, me atrevo a señalar que sin estas características fundantes, los circuitos agroalimentarios dejarían de operar. O no serían los mismos en todo caso. Igualmente, me surge la pregunta acerca de la cualidad de resistencia que pueden tener estos circuitos frente a los embates de la guerra, y el giro epistémico que implica el régimen corporativo agroalimentario. Una vez leí a la profesora Mónica Godoy cuando mencionaba que en los periodos más cruentos de la violencia paramilitar, que afectaba directamente territorios campesinos en distintos lugares del país, el medio Atrato fue uno de los focos, corazón de la resistencia campesina.

En este punto es importante hacer una salvedad. No pretendo darles cualidades como *prístino* o *impoluto* a los circuitos, donde los actores involucrados son *buenos salvajes* comprometidos a priori con la defensa mesiánica del medio ambiente, las costumbres y tradiciones, o la armonía “natural”. Si así pareciera, el problema es más en la escritura que de interpretación. Como vimos, el principio mismo de los circuitos está en el seno del aparato colonial de explotación minera y la trata esclavista. Y los atrateños, son sujetos plenamente imbuidos en procesos de modernidad. No trato de establecer un juicio que asocie per se *monocultivo* con *malo* y *policultivo* con *bueno*, por ejemplo. La distinción, siguiendo a Giraldo, es más de orden pragmático y no moral (Giraldo, 2018, pág. 78).

Finalmente, esta tesis también me suscita varias preguntas e inquietudes. También me genera interés por ahondar en distintos aspectos de los circuitos. La profundidad histórica de estas redes alimentarias está apenas esbozada. Falta hacer un trabajo más detallado sobre los circuitos en este aspecto, para tratar de develar las circunstancias y transformaciones relevantes a lo largo del tiempo. Originalmente, este trabajo lo planteé para ser una suerte de comparación y análisis sobre los elementos que definían la Soberanía Alimentaria en los circuitos y las transformaciones, cambios y dinámicas actuales que operaban sobre los

circuitos desde una política mucho más propia del régimen agroalimentario. Por cuestiones de espacio, y sobre todo de tiempo, no pudo ser así. Pero es evidente que la gestión de proyectos e intervenciones desarrollistas sobre el campo chocoano, así como la aparición de semillas genéticamente modificadas, y la organización de asociaciones como APLAMEDA, que abogan por la producción de monocultivos y la vinculación con cadenas donde prima la calidad técnico-científica, presenta un horizonte diferente.

## **Glosario**

Achichada(o): Estado de una plaza comercial cuando hay sobreoferta de alimentos.

Amichado(a): Achichado(a).

Animala: Hembra de una especie animal, usualmente de monte.

Añejo: Categoría sobre la maduración de un fruto. Especialmente utilizado para la mancha cuando está en avanzado estado de maduración y tiene casi toda la cáscara del fruto negra.

Arisco(a): Bravo, peligroso. Es utilizado comúnmente en las zonas rurales para referirse a cosas o animales. Por extensión es aplicado también a lo afuereño y todo el ámbito del bosque primario y el interfluvio, lejano de la unidad doméstica.

Balsámica: Bebida alcohólica multierbal enfrascada en botellas destinadas para la curación de distintos males o enfermedades. En su preparación se utiliza aguardiente artesanal y plantas culturalmente relevantes. En ocasiones, también se santiguan.

Balsudo(a): Ligerero, suave. Utilizado especialmente para cosas y alimentos.

Biche: Aguardiente artesanal destilado a partir del guarapo de caña. También Inmaduro. Es el contrario de jecho.

Bola-bola: Estado de una plaza comercial cuando hay sobredemanda de alimentos.

Boleja: Banano llegado a Quibdó desde el Urabá antioqueño.

Boli: Helado artesanal hecho con agua y pulpa de fruta, empacado en una bolsa plástica delgada. También conocido como vikingo.

Botero(a): Propietario(a) de un bongo. Por extensión, quien lo navega o trabaja en él.

Calle: Espacio entre dos curvas o meandros de un río.

Carguero: hombre usualmente joven contratado por los revendedores para llevar las raciones de plátano o la marabaya, desde los botes hasta los puestos de madera en el mercado

Catanga: Recipiente tejido de bejuco usado para cargar alimentos y semillas.

Champa: Canoa de madera de una sola pieza de fabricación artesanal.

Champera(o): Apodo. Persona nacida dentro de una champa

Chilapo: Denominación regional que alude a los campesinos mestizos cordobeses.

Cholo(a): Término utilizado en los ríos del Pacífico para referirse a los indígenas embera.

Colino: Sembradío de plátano.

Compañero(a): Pareja o cónyuge.

Compós: Abono orgánico utilizado para fertilizar los cultivos. Forma abreviada de compostaje.

Conocencia: Conocimiento y confianza de una persona.

Contraria: Apelativo utilizado entre dos o más mujeres que mantienen una relación sentimental con el mismo hombre. Suele usarse especialmente por parte de las mujeres y cuando la relación es problemática entre ellas.

Cuido: Concentrado. Alimento de producción industrial para animales domésticos.

Curada: Balsámica. Se refiere al proceso por el que se cura el biche, otorgándole las propiedades de las plantas que tienen las botellas balsámicas.

Descuajar: Caerse los frutos de un árbol.

Desenfogar: Quitar el calor interno del cuerpo.

Desmachar: Deshijar. Retirar los vástagos sobrantes de una mata de musácea con miras a mejorar su producción.

Encuevar: Meter o encerrar en una cueva o hueco. Especialmente dicho sobre los cerdos y algunos animales de monte.

Floja<sup>1</sup>: Bola-bola.

Floja<sup>2</sup>: Dicho de la luna. Fase lunar de cuarto creciente.

Gota-gota: Sistema de crédito informal consistente en préstamos de bajos montos de dinero a intereses elevados por encima de la tasa de usura.

Gota-gotero: Prestamista del gota-gota.

Herencia: Terreno, parcela o finca heredado de la madre o el padre.

Jai: Noción de espíritu en el sistema médico embera. Entre las gentes afro del Chocó se refiere a entidades mágicas asociadas con la brujería practicada por chamanes indios. En algunas ocasiones se utiliza como sinónimo de madreagua.

Jecho: Maduro. Es el contrario de biche.

Jovencear: Hacerse adulto. Se refiere al momento en el que una persona pasa de la adolescencia a la adultez.

Libre: Categoría de origen colonial que se refiere a un antiguo esclavizado, quien por medio de una manumisión (dada voluntariamente por el amo o comprada por el cautivo) alcanzó su libertad. En la actualidad, en los ríos del campo chocoano libre se utiliza como una denominación identitaria para la gente afro, en especial en contraposición a cholo.

Liga<sup>1</sup>: Carne. Proteína animal dentro de la dieta alimentaria. También usado como verbo. Ej. Voy a *ligar* ese arroz con cerdo; el bocachico es la *liga* de un tapado de pescado.

Liga<sup>2</sup>: Cuarto de aceite para motor. También utilizado como verbo. Ej. Ligar una bomba de gasolina.

Lluvias: Estación caracterizada por las precipitaciones. Invierno.

Madreagua: Entidades mágicas que se consideran producto de acciones brujeriles, usualmente asociadas con saberes y artes mágicas emberas. También conocidas como *madres de agua* o *jai*.

Mamá-tía: Hermana de la madre.

Mancha: Término genérico para referirse a las distintas variedades de musáceas (familia musaceae). Denomina también la sustancia astringente que alimenta los frutos de este tipo de plantas y que se queda sobre la ropa cuando se trabaja con sus matas y racimos en las parcelas.

Mano: Gajo de plátano u otra variedad de musácea.

Manso(a): Tranquilo, dócil. Usado especialmente en las zonas rurales para referirse a cosas o animales. Por extensión es un registro de referencia para lo casero, lo doméstico, y en general, todo lo cercano.

Marabaya: Conjunto de todas las variedades de musácea, frutales, tubérculos y verduras, que se venden diferenciadamente del plátano hartón.

Marisco: Sustancia contaminante emanada de los animales de río y mar tras su muerte en la pesca.

Material: Denominación utilizada para el cemento, los ladrillos y en general todos los materiales de construcción diferentes a la madera. Es un término usado especialmente en la fabricación de viviendas.

Mayoritarios(as): Personas que llegan a la vejez y juegan un papel fundamental en el desarrollo de la vida comunitaria por sus conocimientos y experiencia. Cumplen el papel de sabios y consejeros por el que dan pautas organizativas a las generaciones siguientes. Son igualmente portadores y protectores de la tradición oral.

Mello: Gemelo. Categoría utilizada igualmente para denominar elementos pares en el entorno natural.

Merca: Conjunto de abarrotes y productos manufacturados adquiridos en tiendas de centros poblados.

Monte: Sinónimo de selva en la cartografía socio-espacial afrochocoana.

Montear: Acción de internarse en el monte bravo para cazar, recolectar plantas medicinales o cualquier otra actividad que implique moverse en este espacio.

Ofendido(a): Persona mordida por una serpiente venenosa.

Osar: Oler pegado a la tierra. Dicho especialmente de los animales.

Paisa: Apelativo de carácter étnico-racial asociado directamente con categorías como *blanco* o *mulato* en contraposición a otras como *indio*, *moreno* o *negro*.

Pajarito: Criollo. Especialmente dicho de los perros.

Paliadera: Plataforma de madera o cemento ubicada en la parte trasera de las viviendas del Pacífico, destinada para lavar utensilios, bañar el cuerpo o preparar algunos alimentos.

Pasivive: Apodo que se le da a las personas cuya madre murió en el parto. También usado abreviadamente como Pasi.

Pelado: Expresión común para referirse a un niño(a) o persona joven.

Químico: Sustancia producida industrialmente para ser utilizada en el trabajo agrícola. Dicho especialmente de abonos y herbicidas.

Ración: Grupo de 64 bayas de plátano hartón.

Rapimoto: Servicio de transporte público ofrecido por motos. Usado común y abreviadamente como *rapi*.

Rapimotero(a): Persona dedicada al oficio de la rapimoto.

Rechazo: Bayas de plátano hartón de tamaño mediano. Utilizado en ocasiones para referirse a la boleja.

Respaldante: Persona sobre quien recae el cuidado y potestad de las propiedades de sus familiares cuando están ausentes.

Respaldo: Espacio de bosque primario con poca intervención humana ubicado en las lomas o colinas de algunas fincas ribereñas.

Seca: Estación caracterizada por la ausencia de lluvias. Verano.

Secreto: Invocación mágico-religiosa efectuada por medio de frases u oraciones que son mantenidas con reserva y misterio. Suelen utilizarse para solicitar, evocar o aducir el poder de un santo o divinidad para la curación, la brujería o el trabajo en el monte.

Tapado: Dicho de un tipo de preparación en la que los alimentos son cocinados al vapor dentro de una olla cubierta con la tapa. Especialmente de una receta que lleva pescado, plátano y aliños conocida como tapado o *tapa 'o* de pescado.

Vendetripa: Oficio deshonroso. Utilizado como insulto.

Zotea: Estructura elevada del suelo que alberga plantas medicinales y aromáticas de uso culinario. También conocida como *azotea*.



## **Bibliografía**

- Abduca, R. (2007). La reciprocidad y el don no son la misma cosa. *Cuadernos de Antropología Social* N° 26, 107-124.
- Alonso, A. (1998). El Policultivo en la teoría y en la práctica. *Agricultura Orgánica Año 4* No. 2, 6–11.
- Alonso-Fradejas, A., Borrás, S., Holmes, T., Holt-Giménez, E., & Robbins, M. (2015). Food sovereignty: convergence and contradictions, conditions and challenges. *Third World Quarterly*, 431-448.
- Altieri, M. A. (1999). *Agroecología. Bases científicas para una agricultura sustentable*. Montevideo, Uruguay: Editorial Nordan-Comunidad.
- Araghi, F., & Mc Michael, P. (2006). Regresando a lo histórico-mundial: una crítica del retroceso posmoderno en los estudios agrarios. *ALASRU - Análisis Latinoamericano del medio rural*, 1-47.
- Arocha, J. (1993). Razón, emoción y convivencia étnica en Colombia. *Revista Colombiana de Psicología*, 117-122.
- Arocha, J. (1994). Gregory Bateson, reunificador de mente y naturaleza. *Nómadas*, núm. 1.
- Arocha, J. (1999). *Ombligados de Ananse. Hilos ancestrales y modernos en el Pacífico colombiano*. Bogotá, Colombia: Universidad Nacional de Colombia.
- Arocha, J. (2007). Encocaos con papa, ¿Otro etnboom usurpador? *Revista Colombiana de Antropología. Volúmen 43*, 91-117.
- Arocha, J. (2008). Velorios y santos vivos. En J. Arocha, J. Botero, A. Camargo, S. González, C. Lleras, D. Robinson, y otros, *Velorios y santos vivos: comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras* (págs. 17-86). Bogotá, Colombia: Museo Nacional de Colombia.
- Arocha, J. (2010). *La espiritualidad entre los afrodescendientes peruanos y colombianos: relaciones y resignificaciones*. Bogotá, Colombia: Museo Nacional de Colombia.
- Arocha, J. (2014). Etnboom y comidas del Afropacífico. En R. Delgado, D. Gómez, & R. Negrete, *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia* (págs. 629-658). Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.
- Baquero, D. (2017). *Entre la calle y la casa: sobre la confianza, las retribuciones y los espacios. Acercamiento Antropológico a las relaciones sociales y económicas en la tienda 'Punto Uno' del barrio Prado Pinzón*. Bogotá, Colombia: Universidad Externado de Colombia.
- Bateson, G. (1991 [1972]). *Pasos hacia una Ecología de la mente. Una aproximación revolucionaria a la autocomprensión del hombre*. Buenos Aires, Argentina: Editorial Lohlé-Lumen.

- Bateson, G. (2002 [1979]). *Espíritu y Naturaleza*. Buenos Aires, Argentina: Amorrortu Editores.
- BBC. (21 de 10 de 2016). *Qué son los préstamos "gota a gota" que grupos criminales de Colombia exportan al resto de América Latina*. Recuperado el 14 de 02 de 2020, de BBC NEWS. MUNDO: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-37708989>
- Bocco, A., Garat, J. J., & Velarde, I. (2013). Sistemas agroalimentarios localizados y agriculturas familiares. *Revista de la Facultad de Agronomía*. Vol 112, I-VIII.
- Borras, S., Franco, J., & Monsalve, S. (2015). Land and food sovereignty. *Third World Quarterly*, 600-617.
- Cambridge Dictionary. (2020). *Web*. Recuperado el 23 de 01 de 2020, de Cambridge Dictionary: <https://dictionary.cambridge.org/es/diccionario/ingles-espanol/web>
- Capra, F. (1998 [1996]). *La trama de la vida. Una nueva perspectiva de los sistemas vivos*. Barcelona, España: Anagrama.
- Cárdenas, N., & Uribe, S. (2004). *La guerra de los Cárdenas y los Valdeblánquez (1970-1989): Estudio de un conflicto mestizo en la Guajira*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Carney, J. (2001). *Black Rice. The African Origins of Rice Cultivation in the Americas*. Cambridge, Inglaterra: Harvard University Press.
- Carney, J. (2003). African traditional plant knowledge in the circum-caribbean region. *Journal of Ethnobiology* 23(2), 167-185.
- Carvajal, E. (17 de 10 de 2017). *La razón por la que Colombia es el país más lluvioso del mundo*. Recuperado el 22 de 12 de 2019, de El Colombiano: <https://www.elcolombiano.com/medio-ambiente/pais-del-mundo-donde-mas-llueve-XD7511550>
- Castro, R., & Meza, A. (2017). *Calle caliente. Memorias de un cimarrón contemporáneo*. Bogotá, Colombia: ICANH.
- CEAF, Centro de Estudios Afrodiaspóricos -. (02 de 09 de 2017). *Voces de Resistencia Cap.1 / Cantadoras de Pogue*. Recuperado el 12 de 09 de 2019, de Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=2pKUJYzaWcQ>
- Centro de Estudios para la Justicia Social - Tierra Digna. (2017). *Majestuoso Atrato. Relatos bioculturales del río: Reflexiones académicas y comunitarias de realidades y futuros del Chocó*. Bogotá, Colombia: Fundación Heinrich Böll.
- Centro de Investigaciones Biotecnológicas del Ecuador - CIBE. (2012). Una mirada al banano transgénico desde la ecología política. *Alerta Verde. Boletín de Acción Ecológica*. No. 166, 2-43.

- Centro Nacional de Memoria Histórica - CNMH. (2017). *Recorridos por los paisajes de la Violencia en Colombia*. Recuperado el 30 de 06 de 2019, de Río Bojayá: <http://www.centrodememoriahistorica.gov.co/micrositios/recorridos-por-paisajes-de-la-violencia/rio-bojaya.html>
- Centro Nacional de Memoria Histórica - CNMH. (11 de 09 de 2018). *Youtube*. Recuperado el 30 de 06 de 2019, de Delmiro Clip: <https://youtu.be/nx3xlSwFPR0>
- CEPAL-FAO-IICA. (2015). *Fomento de circuitos cortos como alternativa para la promoción de la agricultura familiar*. CEPAL-FAO-IICA.
- Chaverra, A. (08 de 2017). Audio #7. La Loma. Chaverra. 08-2017.1. (M. Á. Muñoz, & L. Gracia, Entrevistadores)
- Chaverra, A. (08 de 2017). Audio #8. La Loma. Chaverra. 08-2017.2. (L. Gracia, & M. Á. Muñoz, Entrevistadores)
- Chaverra, A., & Reyes, J. (08 de 2017). Audio #6. La Loma. Chaverra. 08-2017.0. (L. Gracia, & M. Á. Muñoz, Entrevistadores)
- Chaverra, A., & Reyes, J. (03 de 2018). Audio #4. La Loma. Casa Chaverra. 03-2018.0. (M. Á. Muñoz, M. L. Jaramillo, & C. Ortiz, Entrevistadores)
- Chocó 7 días. (13 de 10 de 2011). *Incautan 540 kilos de coca en alto Munguidó*. Recuperado el 30 de 06 de 2019, de Chocó 7 días: <http://www.choco7dias.com/830/>
- Chocó 7 días. (30 de 11 de 2015). *Noticias generales. Coca en Munguidó*. Recuperado el 12 de 07 de 2019, de Chocó 7 días: [http://www.choco7dias.com/1040/noticias\\_generales.html](http://www.choco7dias.com/1040/noticias_generales.html)
- Comisión Intereclesial de Justicia y Paz - CIJP. (2013). *Las zonas de biodiversidad en el Bajo Atrato por la defensa de las vidas en el territorio*. Bogotá, Colombia: Comisión Intereclesial de Justicia y Paz.
- Consejería Presidencial. (18 de 04 de 2018). *Sustitución de cultivos: llegó la hora del cacao*. Recuperado el 26 de 01 de 2020, de Consejería Presidencial para la Estabilización y la Consolidación: <http://www.posconflicto.gov.co/sala-prensa/noticias/2018/Paginas/20180418-sustitucion-de-cultivos-llego-la-hora-del-cacao.aspx>
- Consejo Comunitario Mayor Asociación Campesina Integral del Atrato - COCOMACIA; Presidencia de la República; Red de Solidaridad Social. (2002). *Medio Atrato: territorio de vida*. Bogotá, Colombia: Red de Solidaridad Social; Consejo Comunitario Mayor Asociación Campesina Integral del Atrato - COCOMACIA.
- Consejo Comunitario Mayor del Medio Atrato - COCOMACIA. (2003). *Historia de la Asociación Campesina Integral del Atrato - ACIA. Nuestra Historia*. Bogotá, Colombia: Programa de Manejo de Recursos Naturales PMRN, MMA -BIRF.

- Convenio BID - Plan Pacífico. (2005). *Esquema de ordenamiento territorial. Documento diagnóstico 2005-2016*. Quibdó, Colombia: MAVDT-Gob.Chocó-U.T.CH-IIAP.
- De la Torre, L. (2004). Parentela y territorialidad: la familia negra en la apropiación y construcción del espacio. En L. D. Urán, *Territorio: apropiación y relaciones sociales en los afrocolombianos. La representación y sacralización del territorio tradicional* (págs. 143-159). París: Tesis doctoral. Universidad París 8 de Saint Denis - Francia.
- Del Pont Lalli, R. (2000). Lo que nunca dijo el Jefe Seattle. *Gaceta Ecológica. No. 57*, 61-72.
- Delgado Salazar, R., & Delgado Giraldo, M. (2010). De gustemas y tecnemas. Identidades culinarias de sabores y saberes. *Maguaré*, 123-135.
- Delgado, R. (2014). Saberes y sabores en San Basilio de Palenque. De las memorias africanas y las identidades culinarias. En R. Delgado, D. Gómez, & G. Negrete-Andrade, *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia* (págs. 365-388). Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.
- Delgado, R., Gómez, D., & Negrete-Andrade, G. (2014). Prólogo. Polifonía de calderos y fogones en Colombia. Una visión desde las sazones del país. En R. Delgado, D. Gómez, & G. N.-A. [Compiladores], *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia* (págs. 9-20). Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.
- Di Masso, M. (2012). *Redes alimentarias alternativas y soberanía alimentaria. Posibilidades para la transformación del sistema agroalimentario dominante*. Barcelona, España: Universitat Autònoma de Barcelona (UAB).
- Di Meglio, G. (2012). *Historia de las clases populares en la Argentina: Desde 1516 hasta 1880*. Buenos Aires, Argentina: Sudamericana.
- Ecohuertos escolares. (2014). *Unidades didácticas: Sistema agroalimentario*. Recuperado el 30 de 06 de 2019, de Huertos Escolares Ecológicos 2014-2018: <https://ecohuertosescolares.eu/unidades/sistema-agroalimentario>
- El Colombiano. (09 de 10 de 2017). *Mercado de Quibdó, una reubicación accidentada*. Recuperado el 10 de 02 de 2020, de El Colombiano: <https://www.elcolombiano.com/colombia/mercado-de-quibdo-una-reubicacion-accidentada-KC7455738>
- El Espectador. (10 de 12 de 2012). *Los 'pecados' de Chiquita Brands*. Recuperado el 22 de 06 de 2019, de El Espectador: <https://www.elespectador.com/noticias/judicial/los-pecados-de-chiquita-brands-articulo-391790>
- El Espectador. (01 de 04 de 2016). *"Paro armado del clan Úsuga se vivió en 36 municipios del país": Cerac*. Recuperado el 13 de 02 de 2020, de El Espectador: <https://www.elespectador.com/noticias/politica/paro-armado-del-clan-usuga-se-vivio-36-municipios-del-p-articulo-625021>

- El Espectador. (04 de 10 de 2017). *El difícil paso de la coca al cacao*. Recuperado el 26 de 01 de 2020, de El Espectador: <https://www.elespectador.com/colombia2020/pais/el-difícil-paso-de-la-coca-al-cacao-articulo-855983>
- El Espectador. (12 de 02 de 2019). *El pleito por quién se queda con Belén de Bajirá*. Recuperado el 3 de 07 de 2019, de El Espectador. Judicial: <https://www.elespectador.com/noticias/judicial/el-pleito-por-quien-se-queda-con-belen-de-bajira-articulo-839338>
- El Heraldo. (17 de 05 de 2019). *Los 'gota a gota' ahora cobran con aplicación móvil*. Recuperado el 14 de 02 de 2020, de El Heraldo: <https://www.elheraldo.co/judicial/los-gota-gota-ahora-cobran-con-aplicacion-movil-632782>
- Escobar, A. (2010). *Territorios de diferencia: Lugar, movimientos, vida, redes*. Popayán, Colombia: Envió editores.
- Facultad de Antropología - Universidad de los Andes. (2017). Particularidades y afectaciones socio-culturales de la degradación de la cuenca del río Atrato en el departamento del Chocó. En C. d.-T. Digna, *Majestuoso Atrato. Relatos bioculturales del río: Reflexiones académicas y comunitarias de realidades y futuros del Chocó* (págs. 42-52). Bogotá, Colombia: Fundación Heinrich Böll.
- Federación Nacional de Cacaoteros - FEDECACAO. (01 de 06 de 2017). *El cacao dentro del programa de sustitución de cultivos ilícitos*. Recuperado el 26 de 01 de 2020, de Federación Nacional de Cacaoteros - FEDECACAO: <http://www.fedecacao.com.co/portal/index.php/es/2015-04-23-20-00-33/417-el-cacao-dentro-del-programa-de-sustitucion-de-cultivos-ilicitos>
- Fernández-Savater, A. (17 de 06 de 2016). *Achille Mbembe: "Cuando el poder brutaliza el cuerpo, la resistencia asume una forma visceral"*. Recuperado el 02 de 11 de 2018, de El Diario.es: [https://www.eldiario.es/interferencias/Achille-Mbembe-brutaliza-resistencia-visceral\\_6\\_527807255.html](https://www.eldiario.es/interferencias/Achille-Mbembe-brutaliza-resistencia-visceral_6_527807255.html)
- Fierro, J., Ángel, A., Quintero, E., Castillo, A., & Cuida, E. (2017). La amenaza de la minería a gran escala en la cuenca del río Atrato. En C. d.-T. Digna, *Majestuoso Atrato. Relatos bioculturales del río: Reflexiones académicas y comunitarias de realidades y futuros del Chocó* (págs. 99-120). Bogotá, Colombia: Fundación Heinrich Böll.
- Fundación Ideas para la Paz - FIP. (2017). *Crimen organizado y saboteadores armados en tiempos de transición*. Bogotá, Colombia: FIP.
- Giraldo, O. F. (2018). *Ecología política de la agricultura. Agroecología y posdesarrollo*. San Cristóbal de Las Casas, México: El Colegio de la Frontera Sur.
- Güemes, C. (2016). Confianza. *Eunomía. Revista en Cultura de la Legalidad*. N°. 10, 132-143.

- Guerrero, J. P. (2013). Obstáculos que impiden el fin del conflicto en el Chocó. *Cien Días - Vistos por CINEP/PPP*, 42-47.
- Gutiérrez, A. (2009). *Avances y prioridades de investigación en circuitos agroalimentarios*. Zulia, Venezuela: Reunión Ordinaria del Núcleo de los CDCHT y Equivalentes.
- Gutiérrez, A. (2010). *Análisis económico de cadenas agroproductivas*. San Cristobal, Venezuela: COBIMALPA.
- Gutiérrez, A., & Molina, L. (2013). Sobre el concepto de sistema y circuitos agroalimentarios. En F. d. -, *El Sistema Alimentario Venezolano a comienzos del Siglo XXI. Evolución, balance y desafíos* (págs. 23-42). Mérida, Venezuela: Consejo de Publicaciones de la ULA.
- Gutiérrez, A., & Restrepo, E. (2017). *Misioneros y organizaciones campesinas en el río Atrato, Chocó*. Quibdó/Medellín, Colombia: Editorial Uniclaretiana.
- Harvey, D. (2008). El neoliberalismo como destrucción creativa. *Revista Apuntes del CENES*, vol. 27, núm. 45, 27-51.
- Hernández, M. d., & Villaseñor, A. (2014). La calidad en el sistema agroalimentario globalizado. *Revista Mexicana de Sociología*, vol. 76, núm. 4, 557-582.
- Info-CIASPE. (08 de 06 de 2015). *Siembra en Tresbolillo*. Recuperado el 7 de 10 de 2019, de Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=5bKzKDSX8lc>
- Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales - IDEAM. (2010). *Sistemas morfogénicos del territorio colombiano*. Bogotá, Colombia: Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales - IDEAM.
- Jiménez, O. (1997). La conquista del estómago: Viandas, Vituallas y Ración Negra siglos XVII-XVIII. En L. A. Maya, *Geografía humana de Colombia - Los Afrocolombianos. Tomo VI* (págs. 163-180). Bogotá, Colombia: Instituto Colombiano de Cultura Hispánica.
- Julio. (04 de 2017). Audio #4. Bellavista. Vendedor-Productor. 04-2017. (L. Gracia, Entrevistador)
- La República. (14 de 02 de 2019 a). *El 'gota a gota' es un delito que los colombianos han exportado en América Latina*. Recuperado el 14 de 02 de 2020, de La República: <https://www.larepublica.co/finanzas/el-gota-a-gota-es-un-delito-colombiano-de-exportacion-en-america-latina-2827739>
- La República. (21 de 06 de 2019 b). *El poder oculto y silencioso del 'gota a gota'*. Recuperado el 14 de 02 de 2020, de La República: <https://www.larepublica.co/opinion/editorial/el-poder-oculto-y-silencioso-del-gota-a-gota-2876358>
- Leal León, C. M. (2016). Libertad en la selva. La formación de un campesinado negro en el Pacífico colombiano, 1850-1930. *Revista CS. No. 20*, 15-36.

- Leal, C., & Restrepo, E. (2003). *Unos bosques sembrados de aserríos: historia de la extracción maderera en el Pacífico colombiano*. Medellín: Universidad de Antioquia.
- Leteller, L. (2010). *¿Qué es la Biodiversidad o la Diversidad Biológica?*. La Serena, Chile: Universidad La Serena.
- Londoño, S. (2017). Atrato: Majestuoso y Ancho río. En C. d.-T. Digna, *Majestuoso Atrato. Relatos bioculturales del río: Reflexiones académicas y comunitarias de realidades y futuros del Chocó* (págs. 71-77). Bogotá, Colombia: Fundación Heinrich Böll.
- López, A. (2009). *Economía de subsistencia*. Recuperado el 20 de 04 de 2019, de SCRIBD: <https://es.scribd.com/doc/134831388/Economia-de-subsistencia>
- López-Gallego, C., Blanco, F., Bock, B., Jiménez, F., Páez, V., Parra, L., y otros. (2017). El impacto de la destrucción y degradación de sistemas por minería, deforestación y explotación forestal en la biodiversidad del Chocó. En C. d.-T. Digna, *Majestuoso Atrato. Relatos bioculturales del río: Reflexiones académicas y comunitarias de realidades y futuros del Chocó* (págs. 21-37). Bogotá, Colombia: Fundación Heinrich Böll.
- Losonczy, A.-M. (2006). *La trama interétnica. Ritual, sociedad y figuras de intercambio entre los grupos negros y emberá del Chocó*. Bogotá, Colombia: ICANH-IFEA.
- Lozano, C. (2009). Los atributos de los alimentos ecológicos: distinción, calidad y seguridad. En X. Simón, & D. Copena, *Construyendo un rural agroecológico* (págs. 317-334). Vigo, España: Universidad de Vigo-Servizio de Publicacións.
- Lozano, C., & Muriel, V. (2017). La defensa del río Atrato en el contexto del derecho internacional del agua. En C. d.-T. Digna, *Majestuoso Atrato. Relatos bioculturales del río: Reflexiones académicas y comunitarias de realidades y futuros del Chocó* (págs. 123-140). Bogotá, Colombia: Fundación Heinrich Böll.
- Lozano, J. (2003). En torno a la confianza. *CIC (Cuadernos de Información y Comunicación)*, 61-70.
- Machado, M. (2007). Un rastro del África Central en el Pacífico colombiano: tallas sagradas entre los indígenas Chocó y su legado africano (Congo y Angola). En C. Mosquera, & L. Barcelos, *Afro-reparaciones:Memorias de la Esclavitud y Justicia Reparativa para negros, afrocolombianos y raizales* (págs. 531-556). Bogotá, Colombia: Universidad Nacional de Colombia - CES.
- Martínez, I. (2013). *Análisis de las Zonas Humanitarias de Curvaradó y Jiguamiandó como ejercicio de Acción Colectiva Noviolenta. (1997-2007)*. Bogotá, Colombia: Universidad Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario.
- Maturana, H., & Varela, F. (1972). *De máquinas y seres vivos. Autopoiesis: la organización de lo vivo*. Santiago de Chile, Chile: Editorial Universitaria.

- Maturana, H., & Varela, F. (1984). *El árbol del conocimiento: Las bases biológicas del entendimiento humano*. Santiago de Chile: Editorial Universitaria.
- Maya, A. (1997). Demografía histórica de la trata por Cartagena: 1533-1810. En I. C. Hispánica, *Geografía humana de Colombia - Los Afrocolombianos. Tomo VI* (págs. 3-41). Bogotá, Colombia: Instituto Colombiano de Cultura Hispánica.
- Maya, L. A. (2009). Racismo institucional, violencia y políticas culturales. Legados coloniales y políticas de la diferencia en Colombia. *historia critica Edición especial*, 218-245.
- Mayo, Y. (08 de 2017 a). Audio #4. La Loma. Parcela Yamil. 08-2017.0. (M. Á. Muñoz, & L. Gracia, Entrevistadores)
- Mayo, Y. (08 de 2017 b). Audio #5. La Loma. Parcela Yamil. 08-2017.1. (L. Gracia, & M. Á. Muñoz, Entrevistadores)
- Mereilles, L. (2003). La agroecología implementada en la cadena agroalimentaria. En G. [. Soto, *Memoria del taller: Agricultura orgánica: una herramienta para el desarrollo rural sostenible y la reducción de la pobreza* (págs. 26-29). Turrialba, Costa Rica: FIDA, RUTA, CATIE y FAO.
- Meza, A. (2017). El caso de la minería mecanizada ilegal en el caso de Río Quito, Chocó. En C. d.-T. Digna, *Majestuoso Atrato. Relatos bioculturales del río: Reflexiones académicas y comunitarias de realidades y futuros del Chocó* (págs. 79-94). Bogotá, Colombia: Fundación Heinrich Böll.
- Meza, C. A. (2010). *Tradiciones elaboradas y modernizaciones vividas por pueblos afrochocoanos en la vía al mar*. Bogotá, Colombia: Instituto Colombiano de Antropología e Historia - ICANH.
- Meza, C. A. (2014). Monopolio de licores y proscripción de destilados ilegales en Colombia. *Antipoda. Revista de Antropología y Arqueología. No. 19*, 69-91.
- Meza, C. A. (2017). El caso de la minería mecanizada ilegal en el caso de Río Quito, Chocó. En C. d.-T. Digna, *Majestuoso Atrato. Relatos bioculturales del río: Reflexiones académicas y comunitarias de realidades y futuros del Chocó* (págs. 79-94). Bogotá, Colombia: Fundación Heinrich Böll.
- Meza, C. A., Murillo, J. G., Palacios, C., Castillo, C., Manyoma, Y., & Sánchez, L. (2015). *La ruta del viche. Producción, circulación, venta y consumo del destilado en el litoral Pacífico colombiano*. Bogotá, Colombia: Instituto Colombiano de Antropología e Historia - ICANH.
- Mintz, S., & Price, R. (1976). *The birth of African-American culture. An anthropological perspective*. Boston, Estados Unidos: Beacon Press.
- Molano, A. (2017). *De río en río. Vistazo a los territorios negros*. Bogotá, Colombia: Aguilar.



- Moreno, J. (1994). *Ancianos, cerdos y selvas: autoridad y entorno en una comunidad afrocolombiana*. Bogotá, Colombia: Universidad Nacional de Colombia.
- Muchnick, J. (2006). Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores. *Agroalimentaria* 22, 89-98.
- Muñoz, M. Á. (2017). Diario de campo. *Diario de campo 1. Cuaderno Negro*. Chocó, Colombia.
- Muñoz, M. Á. (2018). Diario de campo. *Diario de campo 2. Cuaderno Rojo*. Chocó, Colombia.
- Núñez, M. Á. (2017). Eco-redes agroalimentarias: enfoque necesario en la agroecología. *Acta Biol. Venez.*, Vol. 37 (1), 1-12.
- Observatorio Agrocadenas Colombia. (2005). *La cadena del plátano en Colombia. Una mirada global de su estructura y dinámica 1991-2005*. Bogotá, Colombia: Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.
- Observatorio de Drogas de Colombia - ODC & Proyecto SIMCI. (2013). *Atlas de la Caracterización Regional de la problemática asociada a las drogas ilícitas en el Departamento del Chocó*. Bogotá, Colombia: Ministerio de Justicia y del Derecho.
- Oficina de Naciones Unidas para la Coordinación de Asuntos Humanitarios - OCHA. (18 de 03 de 2011). *Espacio Humanitario*. Recuperado el 10 de 10 de 2019, de wiki.salahumanitaria: [https://wiki.salahumanitaria.co/wiki/Espacio\\_humanitario](https://wiki.salahumanitaria.co/wiki/Espacio_humanitario)
- Ordóñez, F. (08 de 01 de 2014). *Colombia y el régimen alimentario corporativo*. Recuperado el 15 de 08 de 2019, de Agencia Prensa Rural: <https://prensarural.org/spip/spip.php?article13059>
- Ortiz, C. (2001). Procesos sociales y violencia en Colombia: el caso de Urabá. En A. V. [Compilador], *Exclusión social y construcción de lo público en Colombia* (págs. 255-264). Bogotá, Colombia: CEREC - Centro de Estudios de la Realidad Colombiana. CIDSE, Universidad del Valle.
- Palacios, A. ([1948] 2010). *Las estrellas son negras*. Bogotá, Colombia: Ministerio de cultura.
- Tovar, A. (08 de 2017 a). Audio #1. Munguidó. Finca Luis Emiliano. Carmen Viajes. 08-2017. (L. Gracia, Entrevistador)
- Tovar, A. (08 de 2017 c). Audio #3. Munguidó. Finca Luis Emiliano. Carmen Piñas. 08-2017. (L. Gracia, & M. Á. Muñoz, Entrevistadores)
- Patiño, G. (2007). *Fogón de negros: cocina y cultura en una región latinoamericana*. Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.

- Peralta, J. (2012). De lo "doméstico/manso" a lo "lejano/arisco". Un recorrido por la cartografía simbólica del territorio negro del Chocó. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología. No. 14*, 113-137.
- Peralta, J. (2014). "Comida de negros". Medio ambiente y cultura en el Chocó colonial. En R. Delgado, D. Gómez, & G. N.-A. [Compiladores], *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia* (págs. 181-217). Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.
- Perea, R. (08 de 2017). Audio #3. La Loma. Parcela Robinson. 08-2017. (M. Á. Muñoz, & L. Gracia, Entrevistadores)
- Pollak-Eltz, A. (2000). *La esclavitud en Venezuela: un estudio histórico-cultural*. Caracas, Venezuela: Universidad Católica Andrés Bello.
- Potes, E. (08 de 2017). Audio #1. Cuía. Parcela Eladio. 08-2017. (L. Gracia, & M. Á. Muñoz, Entrevistadores)
- Potes, E. (23 de 03 de 2018). Video #5. Cuía. Parcela Eladio Potes. 03-2018.4. (M. L. Jaramillo, M. Á. Muñoz, & C. Ortiz, Entrevistadores) La Loma, Bojayá.
- Potes, F. (08 de 2017). Audio #10. La Loma. Federico Potes. 08-2017. (L. Gracia, & M. Á. Muñoz, Entrevistadores)
- Q Radio. (15 de 02 de 2017). *Plaza de mercado de Quibdó tendrá forma de bocachico*. Recuperado el 10 de 02 de 2020, de Q Radio. La otra alternativa: <http://qradio.com.co/2017/02/15/plaza-de-mercado-de-quistodotendra-forma-de-bocachico/>
- Quiceno, N. (2015). *Embarcados por la vida: luchas y movimientos afrotrataños en medio de la guerra en Colombia*. Buenos Aires, Argentina: CLACSO.
- Quiceno, N. (2016). *Vivir sabroso. Luchas y movimientos afrotrataños, en Bojayá, Chocó, Colombia*. Bogotá, Colombia: Editorial Universidad del Rosario.
- RAE. (2018). *Bongo*. Recuperado el 01 de 11 de 2019, de Real Academia de la Lengua Española: <https://dle.rae.es/?id=5r56Rk2>
- RAE. (2018). *Circuito*. Recuperado el 08 de 21 de 2019, de Real Academia de la Lengua Española: <https://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=circuito>
- RAE. (2018). *Comisionista*. Recuperado el 14 de 06 de 2019, de Real Academia de la Lengua Española: <https://dle.rae.es/?id=9wtzuFg>
- RAE. (2018). *Esqueje*. Recuperado el 12 de 10 de 2019, de Real Academia de la Lengua Española: <https://dle.rae.es/?id=GgX0gHA>
- RAE. (2018). *Fiar*. Recuperado el 13 de 02 de 2020, de Real Academia de la Lengua Española: <https://dle.rae.es/fiar?m=form>

- Ranaboldo, C., & Arosio, M. (14 de 04 de 2016). *Circuitos Cortos de Comercialización: una mirada desde el enfoque territorial*. Recuperado el 19 de 08 de 2019, de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO. Plataforma de territorios inteligentes: <http://www.fao.org/in-action/territorios-inteligentes/articulos/colaboraciones/detalle/es/c/410218/>
- Mosquera, J. O. (30 de 07 de 2017 a). Audio #2. Munguidó. Finca Luis Emiliano. 08-2017.1. (A. Meza, M. Á. Muñoz, & L. Gracia, Entrevistadores)
- Mosquera, J. O. (08 de 2017 a). Audio #9. Munguidó. Finca Luis Emiliano. Comercio. 08-2017.4. (L. Gracia, & M. Á. Muñoz, Entrevistadores)
- Mosquera, J. O. (08 de 2017). Audio #6. Munguidó. Finca Luis Emiliano. Comercio. 08-2017.1. (M. Á. Muñoz, & L. Gracia, Entrevistadores)
- Mosquera, J. O. (08 de 2017 b). Audio #13. Munguidó. Finca Luis Emiliano. Magia. 08-2017. (L. Gracia, & M. Á. Muñoz, Entrevistadores)
- Mosquera, J. O. (07 de 2017 b). Audio #2. Munguidó. Finca Luis Emiliano. 08-2017.2. (L. Gracia, & M. Á. Muñoz, Entrevistadores)
- Mosquera, J. O. (07 de 2017 c). Audio #10. Munguidó. Finca Luis Emiliano. Comida chocoana. 08-2017. (A. Meza, L. Gracia, & M. Muñoz, Entrevistadores)
- Mosquera, J. O., & Tovar, A. (08 de 2017). Audio #1. Munguidó. Parcela plátano. Re-siembra. 08-2017. (M. Á. Muñoz, & L. Gracia, Entrevistadores)
- Mosquera, J. O., & Tovar, A. (08 de 2017 c). Audio #5. Munguidó. Finca Luis Emiliano. Comercio. 08-2017.0. (M. Á. Muñoz, & L. Gracia, Entrevistadores)
- Mosquera, J. O., & Mosquera, Z. Z. (08 de 2017). Audio #1. Munguidó. Finca Luis Emiliano. 08-2017.0. (M. Á. Muñoz, & L. Gracia, Entrevistadores)
- Restrepo, E. (1996). *Economía y simbolismo en el “Pacífico negro”*. Medellín, Colombia: Universidad de Antioquia.
- Restrepo, E. (2010). Genealogía e impactos (no-intencionados) de las intervenciones de desarrollo en el Chocó: El Proyecto Desarrollo Integral Agrícola Rural (DIAR). En P. Vries, & E. Valencia, *El DIAR* (págs. 10-139). Bogotá, Colombia: NUFFIC-UTCH/ALTERRA-WUR.
- Reyes, J., & Perea, R. (08 de 2017). Audio #2. La Loma. Parcela Reyes. 08-2017.1. (M. Á. Muñoz, & L. Gracia, Entrevistadores)
- Rhenals, A. M. (2012). *Tejiendo la red: circuitos comerciales, inmigrantes sirio-libaneses y empresarios nacionales en el caribe colombiano y el Atrato (1880-1930)*. Sevilla, España: Universidad Pablo de Olavide.
- Rodríguez, F. (2010). Regímenes, sistema y crisis agroalimentaria. *El Otro Derecho*. No. 42, Bogotá, Colombia.

- Romaña, Á. (21 de 03 de 2018). Transcripción entrevista Ángel Romaña en el mercado de Quibdó. (M. L. Jaramillo, & M. Á. Muñoz, Entrevistadores)
- S. de Friedemann, N. (1974). Minería del Oro y Descendencia: Güelmambí, Nariño. *Revista Colombiana de Antropología - RCA*, 10-52.
- S. de Friedemann, N. (1989). *Criele criele son. Del Pacífico negro*. Bogotá, Colombia: Planeta.
- S. de Friedemann, N. (1992 a). Lumbalú: ritos de la muerte en Palenque de San Basilio, Colombia. *América Negra. No.1*, 65-84.
- S. de Friedemann, N. (1992 b). Huellas de africanía en Colombia: nuevos escenarios de investigación. *Theasaurus. Boletín del Instituto Caro y Cuervo* 47, No. 3, 543-560.
- S. de Friedemann, N., & Arocha, J. (1986). *De sol a sol. Génesis, transformación y presencia de los negros en Colombia*. Bogotá, Colombia: Planeta.
- S. de Friedemann, N., & Cross, R. (1979). *Ma Ngombe: guerreros y ganaderos en Palenque*. Bogotá, Colombia: Carlos Valencia Editores.
- Salazar, J. (09 de 03 de 2010). *Cadena agroalimentaria*. Recuperado el 3 de 5 de 2019, de Slideshare: <https://es.slideshare.net/jrls6214/cadena-agroalimentaria>
- Semana. (01 de 04 de 2016). *Este es el saldo que dejó el paro armado*. Recuperado el 13 de 02 de 2020, de Revista Semana: <https://www.semana.com/nacion/galeria/paro-armado-saldo-en-antioquia-cordoba-y-choco/467590>
- Serna Botero, S. (2013). *En blanco y negro. Paisas y chocoanos en Quibdó*. Bogotá, Colombia: Pontificia Universidad Javeriana.
- Serrano, J. (02 de 05 de 2012). *La última vez que vi a Bojayá*. Recuperado el 29 de 06 de 2019, de 070 Política y Sociedad: <https://cerosetenta.uniandes.edu.co/la-ultima-vez-que-vi-a-bojaya/>
- Sharp, W. (1975). La rentabilidad de la esclavitud en el Chocó, 1680-1910. *The Hispante American Historical Review. Vol. 55*, 19-45.
- Sharp, W. (1993). Manumisión, libres y resistencia negra en el Chocó colombiano: 1680-1810. En F. F. Colombia, *Colombia Pacífico* (Vol. II, págs. 9-22). Bogotá, Colombia: Fondo FEN Colombia.
- Shiva, V. (07 de 1995 a). *Los monocultivos, los monopolios y la masculinización del conocimiento*. Recuperado el 10 de 12 de 2019, de El CIID informa: <https://idl-bnc-idrc.dspacedirect.org/bitstream/handle/10625/22432/112015.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Shiva, V. (1995 b). El milagro de los problemas. *Ceres No. 154 - Balance de la Revolución Verde: Nuevas necesidades, nuevas estrategias*.
- Shiva, V. (2008). *Los monocultivos de la mente*. Ciudad de México, México: Fineo.

- Sierra Díaz, D. (2016). El Muntu: la diáspora del pensamiento filosófico africano en Changó, el gran putas de Manuel Zapata Olivella. *La Palabra. No.29*, 23-44.
- Steiner, C. (1993). Centinela de dos océanos: Urabá (1900-1940). En P. L. [Editor], *Colombia Pacífico.Tomo II* (págs. 68-80). Bogotá, Colombia: Fondo para la Protección del Medio Ambiente José Celestino Mutis.
- Telesur. (31 de 03 de 2016). *Colombia: Paro armado del Clan Úsuga deja dos efectivos muertos*. Recuperado el 13 de 02 de 2020, de Telesur: <https://www.telesurtv.net/news/Paro-armado-afecta-actividades-en-departamentos-de-Colombia-20160331-0047.html>
- Toro, J. J. (15 de 07 de 2016). *Así resiste Puente Nayero, un oasis en medio de la guerra en Buenaventura*. Recuperado el 10 de 10 de 2019, de PACIFISTA: <https://pacifista.tv/notas/asi-resiste-puente-nayero-un-oasis-en-medio-de-la-guerra-en-buenaventura/>
- Unfried, M. (08 de 2017). Audio #5. Piedra Candela. Jhon. Parcelas APLAMEDA. 08-2017. (M. Á. Muñoz, & L. Gracia, Entrevistadores)
- Valencia, A. (26 de 04 de 2017). Audio #1. Bellavista. Parcela Productor. 04-2017. 0. (L. Gracia, Entrevistador)
- Varela, D. (2013). *Los saberes del monte. Desindustrialización, crisis y reinención campesina en Andagoya, Chocó (1974-1991)*. Bogotá, Colombia: Universidad Nacional de Colombia.
- Vargas, L. (2003). *Poética del peinado afrocolombiano*. Bogotá, Colombia: Universidad Nacional de Colombia.
- Vargas, R. (2010). *Desarrollo Alternativo en Colombia y Participación Social: propuestas hacia un cambio de estrategia*. Bogotá, Colombia: Corcas Editores Ltda.
- Velasco, J. B. (1 de 04 de 2010). *Hay un río en la memoria - Poesía de Juan B. Velasco Mosquera*. Recuperado el 20 de 11 de 2018, de Youtube: [https://www.youtube.com/watch?v=\\_kJoEfv8uNY](https://www.youtube.com/watch?v=_kJoEfv8uNY)
- Velasco, J. B. (16 de 07 de 2015). *Youtube*. Recuperado el 20 de 10 de 2018, de Juan B. Velasco - Un río que corre: <https://www.youtube.com/watch?v=5LKZTKL4oA8>
- Velásquez, R. (2010 [1961]). Anotaciones socio-económicas del Atrato medio. En G. Patiño, *Ensayos escogidos* (págs. 133-213). Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.
- Vélez, L. M. (2014). Tres herencias gastronómicas. De África: boca' o bueno, boca' o malo. Magia y alimentación en el Pacífico colombiano. En R. Delgado, D. Gómez, & G. Negrete-Andrade, *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia* (págs. 43-68). Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.

- Verdad Abierta. (10 de 10 de 2013 a). *Sor Teresa Gómez y la ambición por la tierra*. Recuperado el 29 de 06 de 2019, de VERDADABIERTA.COM: <https://verdadabierta.com/sor-teresa-gomez-y-la-ambicion-por-la-tierra/>
- Verdad Abierta. (05 de 11 de 2013 b). *El fantasma de Sor Teresa Gómez en territorio chocoano*. Recuperado el 28 de 06 de 2019, de VERDADABIERTA.COM: <https://verdadabierta.com/el-fantasma-de-sor-teresa-gomez-en-territorio-chocoano/>
- Verdad Abierta. (03 de 02 de 2017 a). *¿Qué empresas bananeras podrían responder por crímenes de lesa humanidad?* Recuperado el 13 de 06 de 2019, de VERDADABIERTA.COM: <https://verdadabierta.com/que-empresas-bananeras-podrian-responder-por-crimenes-de-lesa-humanidad/>
- Verdad Abierta. (15 de 09 de 2017 b). *Guerra entre 'gaitanistas' y Eln, sin tregua en Chocó*. Recuperado el 28 de 06 de 2019, de VERDADABIERTA.COM: <https://verdadabierta.com/guerra-entre-gaitanistas-y-eln-sin-tregua-en-choco/>
- Verdad Abierta. (19 de 08 de 2018 a). *La guerra silenciosa que se libra a lo largo del río Atrato*. Recuperado el 27 de 06 de 2019, de VERDADABIERTA.COM: <https://verdadabierta.com/la-guerra-silenciosa-se-libra-lo-largo-del-rio-atrato/>
- Verdad Abierta. (07 de 12 de 2018 b). *Abogada de opositores ahora dirige oficina de Restitución en Urabá*. Recuperado el 13 de 06 de 2019, de VERDADABIERTA.COM: <https://verdadabierta.com/abogada-opositores-ahora-dirige-oficina-restitucion-uraba/>
- Villa, W. (2013). Colonización y conflicto territorial en el bajo Atrato. El poblamiento de las cuencas de la margen oriental. *Revista de estudios del Pacífico colombiano*, 9-56.
- Wade, P. (1993). La relación Chocó-Antioquia: ¿Un caso de colonialismo interno? En P. L. [Editor], *Colombia Pacífico. Tomo II* (págs. 44-67). Bogotá, Colombia: Fondo para la Protección del Medio Ambiente José Celestino Mutis.
- Whitten, N. (1992). *Pioneros Negros. La Cultura Afrolatinoamericana del Ecuador y de Colombia*. Quito, Ecuador: Centro Cultural Afroecuatoriano.
- Yances, M. J. (2014). Ciénagas, selvas y llanuras: la cocina de la región del Sinú. En R. Delgado, D. Gómez, & G. Negrete-Andrade, *Selección de ensayos sobre alimentación y cocinas de Colombia* (págs. 485-500). Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.